

第7回「食の都・大阪グランプリ」決勝進出者名簿 (主催:「食の都・大阪」推進会議 事務局:大阪商工会議所・大阪府)

部門	応募数(計215作品)	店名・社名・住所	お店紹介	氏名	年齢	作品名	今回の審査結果
和食・日本料理部門	74作品	鮪 千陽 大阪市福島区福島5-12-14	江戸前鮪の技術と伝統を伝えていきたいとの思いで、開店当初より江戸前鮪に特化し、挑戦し続けています。	濱 力貴人	24	箱天・鰻寿司	和食・日本料理部門優勝
		とうふ日本料理たちばな 大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店12階	豆腐料理が自慢の日本料理レストラン。「名物ざる豆腐」や「湯豆腐」のほか、女性に人気の「焼き胡麻豆腐」などオリジナルの味わいもバリエーション豊富にお楽しみいただけます。	甲元 雄	29	泉州玉葱餅と鰻の出会い揚げ	大阪市漁業協同組合特別賞 優秀賞
		四季自然喰処たちばな 阿倍野本店 大阪市阿倍野区松崎町1-2-8 天王寺都ホテル新館地下1階	おひとり様からでも気軽に、ゆったりとお食事を楽しめる落ち着いた空間のお店です。	山口 進	33	海老芋と渡りの包み椀 うす葛仕立て	優秀賞
		がんこフードサービス株式会社 がんこ法善寺店 大阪市中央区難波1-2-2	法善寺店は地下鉄なんば駅、地下鉄日本橋駅から歩いて5分。個室から大宴会場までであるので、少人数から大人数まで予約が可能です。	宮地 伸彰	46	大阪鴨と蕎麦もち	大阪産(もん)特別賞 優秀賞
洋食・西洋料理部門	80作品	ケラケラヴィータ 大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町8階	豊富なベルギービールにワイン、自慢の釜焼きピッツアやお酒によく合う料理の数々をお楽しみいただけます。	加生 広之	30	河内鴨ソーセージと大阪野菜のグリル	洋食・西洋料理部門優勝
		ホテル大阪ペイタワー 大阪市港区弁天1-2-1	地上200m51階建て、大阪ベイエリアのランドマーク。大阪市内をはじめ、六甲山～神戸～淡路島の大パノラマが一望。シェフ自慢の料理でおもてなしします。	山田 光輝	41	泉州穴子・フォアグラ・田辺大根のマリアージュ 大阪伝統<Ma・Mu・Shi>仕立て	大阪産(もん)特別賞 優秀賞
		セントレジスホテル大阪 フレンチビストロ「ル ドール」 大阪市中央区本町3-6-12	食通を新たな冒険へと誘う「ル・ドール」。開放感ある吹き抜けと高い天井、お酒落なインテリアが贅沢な空間を演出します。徹底的に素材と味にこだわった料理をパリ香る店内でどうぞ。	駒路 和司	27	鴨NAMBA～河内鴨ロースのロティとモモ肉のコロッケ仕立て	優秀賞
		リーガロイヤルホテル(大阪) レストラン シャンボール 大阪市北区中之島5-3-68	フランスの古城をモチーフにした装い、厳選した食材から生み出される芸術的な料理。心づくしの上質なおもてなし。歴史と研鑽が作り上げた“グランメゾン”でフランス料理の真髄を。	石橋 敬太	30	魚・菜ni環RISOTTO	優秀賞
		リーガロイヤルホテル(大阪) レストラン シャンボール 大阪市北区中之島5-3-68	フランスの古城をモチーフにした装い、厳選した食材から生み出される芸術的な料理。心づくしの上質なおもてなし。歴史と研鑽が作り上げた“グランメゾン”でフランス料理の真髄を。	村上 智彦	32	田代珈琲ホリデーブレンドと河内鴨の焙煎	優秀賞(決勝辞退)
中国・韓国・アジア料理部門	28作品	大阪家全七福酒家 大阪市中央区西心斎橋1-6-14	素材への吟味を重ねることで、創業以来変わることなく広東料理の伝統に忠実な姿勢を守り通しています。フカヒレ、干し鮑、燕の巣、本格的な飲茶で、ぜひ香港の味・香りをお楽しみください。	三次 良享	29	河内鴨の焼き物～大阪の香り、香港の技～	中国・韓国・アジア料理部門優勝
		株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪 中国料理 ジャスミンガーデン 大阪市北区天満橋1-8-50	帝国ホテル直営の中国料理レストラン。広東料理をベースとし、常に新しい感性でお客様に喜んでいただける料理をご提供いたします。	川原 護	39	大阪蒸籠～冬の味わい～	大阪産(もん)特別賞 優秀賞
		株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪 中国料理 ジャスミンガーデン 大阪市北区天満橋1-8-50	帝国ホテル直営の中国料理レストラン。広東料理をベースとし、常に新しい感性でお客様に喜んでいただける料理をご提供いたします。	畑 繁良	50	大阪「三鮮包」大阪葱と箕面の柚子香る香酢と共に	優秀賞
		麵恋家 くずは店 大阪市中央区大手前1-7-24 京阪天満橋ビル6階	京都松井山手の人気ラーメン店の2号店として今年6月に新規オープン。1号店同様定番人気の「野菜たっぷり味噌らーめん」のほか、2号店のオリジナルメニューを開発し、提供しています。	辻野 由貴	30	里芋団子のくらわんかつけ麺	優秀賞
デザート・和洋菓子部門	33作品	ホテル阪急インターナショナル 大阪市北区茶屋町19-19	ヨーロッパ邸宅風で、眺望も格別。個性豊かなメニューが揃うレストランや宴会場なども充実。寛ぎとおもてなしの心を芸術の域にまで高めた美的空間で、ハイグレードな時をお過ごしください。	高田 彩	24	大阪ゆずみかんぱーにゅ	大阪産(もん)特別賞 優秀賞
		ロカンダ デ ラ ルーナ 大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店祝祭ダイニング12階	店名は「くつろぎの場所」の意味。上質なソファなどにこだわり、大人ゴコロを満たす心地よいカフェです。ふわっふわのパンケーキ&クレープとムレスナティーをお楽しみください。	麻生 悠	21	クレープとケーキと、時々、ブドウ	優秀賞
		株式会社RETOWN HUMAN 大阪市浪速区湊町1-4-1	店舗「PAOKAKA(仮称)」の来年オープンに向け準備中です。現在、市内3店舗ある「GREEN CAFÉ」のデザートを製造しています。	松生 司	40	大阪ビタミかん	優秀賞
		ホテルモンテラ・スール大阪 「随縁亭」 大阪市城見2-2-22	日本の旬の食材を吟味し、季節の移ろいを料理で感じていただけるよう、心を込めておもてなしいたします。	大島 三郎	41	千成金団	グランプリ(総合優勝) デザート・和洋菓子部門優勝 大阪外食産業協会特別賞