



参考資料

平成29年12月4日

大阪経済記者クラブ会員各位

「第8回食の都・大阪グランプリ」開催結果について ～大阪で1番“大阪らしい”料理・スイーツが決定！～

【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当
(「食の都・大阪」推進会議 事務局)
担当：松山・高橋 TEL 06-6944-6493

「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司・大阪商工会議所監事、松本孝・大阪商工会議所食料部会長／事務局＝大阪商工会議所・大阪府）は、プロの料理人・パティシエが“飲食店などで通常提供できる大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト「第8回食の都・大阪グランプリ」の決勝を12月3日（日）に開催しました。会場は辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）。開催結果は下記の通りです。

<グランプリ（総合優勝）／洋食・西洋料理部門 優勝>

- 株式会社ユー・エス・ジェイ
日高 克典 氏

「渡り蟹の和風グラタン、大阪三つ葉の香り」



<和食・日本料理部門 優勝／大阪市漁業協同組合特別賞>

- 鮪 千陽
田場 壱盛 氏

「炙り大阪穴子の巻き寿司」



<中国・韓国・アジア料理部門 優勝>

- ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理「彩雲」
岩竹 宏宣 氏
「利久団子 ～大阪家鴨入り胡麻団子 泉州玉葱の香り～」



<デザート・和洋菓子部門 優勝>

- 株式会社近鉄都ホテルズ 天王寺都ホテル
成田 安定 氏
「泉州里芋と無花果によるOsaka Tower」



<大阪産（もん）特別賞>

- 天の川 なかなか 岡本 正樹 氏
「鰻ざくパフェ」
- リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール 石橋 敬太 氏
「KAISEKI～Parisien～」
- 大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」 芝 孝志 氏
「～先人の知恵と現代の工夫～ おさかなと大阪菜のダシ炒飯」
- リーガロイヤルホテル オールデイダイニング リモネ 乾 裕一 氏
「ユズ香る甘わら納豆の最中 ～納豆に見立てた真珠を散りばめて～」

<大阪外食産業協会特別賞>

- ザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラ・ベ」 西郡 隆行 氏
「なにわの伝統野菜とオコゼの“marriage”」

■応募状況

応募作品数	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	第8回
和	87	90	97	66	105	79	74	94作品
洋	83	68	73	90	98	107	80	90作品
中	44	32	30	36	37	22	28	31作品
デ	—	28	20	37	47	29	33	32作品
計	214	218	220	229	287	237	215	247作品

以 上