

「食の都・大阪グランプリ」とは

大阪の料理人やパティシエが、改めて地元大阪について考え、調べ、表現する機会を設けることで、人材育成と新商品開発を促進！
著名な審査委員による公正な審査を行い、審査委員会がすべての応募作品にコメントいたします。

応募者のコメント



審査委員のコメントは、
今後のメニュー開発に
役立つヒントになる…
約90%!

前回の応募は

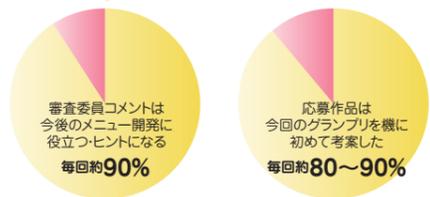
247
作品



第8回グランプリ
渡り蟹の和風グラタン、大阪三つ葉の香り

地域の料理コンテストとして
最大級の規模を誇ります!

応募者アンケートによると



受賞された場合、
「食の都・大阪レストランウィーク」に
ご参加いただけます。
歴代入賞作品を各店で楽しむ
キャンペーンとして、
多くのメディアで報道されています。



第9回食の都・大阪グランプリに
協賛いただいた企業・団体の皆様



主催：「食の都・大阪」推進会議（担当事務局：大阪商工会議所・大阪府）

協賛：アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんごちそうフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、近鉄グループホールディングス(株)、(株)ぐるなび、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)シンクロ・フード、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ
後援：大阪市、(公財)大阪観光局
協力：学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校(決勝会場提供)、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、(公財)関西・大阪21世紀協会、(公社)全日本可食土協会関西地方大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪支部、(一社)全日本・食学会、大阪府農業協同組合中央会、大阪府飲食業生活衛生同業組合、大阪府料理業生活衛生同業組合、大阪府菓子工業組合、大阪府生菓子協同組合、大阪府洋菓子工業協同組合、大阪芽生会、(株)日本政策金融公庫

第9回
(平成30年度)

大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト
新メニュー開発・人材育成の機会! ふるってご応募下さい!

食の都・大阪グランプリ

賞金・特典

グランプリ

部門別優勝から1作品

100万円

本人に90万円 (所得税が引かれます。部門別優勝賞金の10万円を含みます。)
お店に10万円

▼各部門から1作品

部門別優勝 各10万円

▼決勝進出作品のうち優勝以外
優秀賞 各1万円

▼決勝進出に一步及ばなかった作品

入賞

- 大阪産(もん)特別賞** 大阪産(もん)を使用した作品のうち優れたものに授与(概ね4作品。作品シートの備考欄に大阪産(もん)を使用している旨明示してください。)
- 大阪外食産業協会特別賞** 調理法、盛り付け、サーブ方法、売価ならびに原価率などにつき、外食産業でも概ね対応が可能な作品のうち優れたものに授与。
- 大阪市漁業協同組合特別賞** 大阪で獲れる魚介類を使用した作品のうち優れたものに授与(作品シートの備考欄に大阪府内で獲れた魚介類を使用している旨明示してください。)

※各特別賞は他の賞との重複受賞が可能です。

- ▶受賞者(店)は、新聞・テレビなどのメディアで紹介されたり、各種イベントでご活躍いただける可能性があります!
- ▶受賞者(店)は、「食の都・大阪レストランウィーク」にご参加いただけます。同イベントは、「食の都・大阪グランプリ」の歴代受賞作品を各飲食店でご提供いただくもので、「食の都・大阪」推進会議がプロモーションします。
- ▶全応募作品に、審査委員会からのコメントが寄せられます。

参加対象・エントリー部門

- 大阪府内の飲食店、宿泊・観光施設、弁当・惣菜店、スイーツ・菓子製造小売店、食品メーカーなどで活躍するプロの料理人やパティシエ・菓子職人個人。経営者・従業員の別や年齢、国籍は不問。
- エントリー部門 ①和食・日本料理部門 ②洋食・西洋料理部門 ③中国・韓国・アジア料理部門 ④デザート・和洋菓子部門

※お1人での複数部門への応募や、同一部門への複数作品の応募も可能です。
※1店舗(社)から複数の方にご応募いただけます。

スケジュール(平成30年度)

応募締切	8月10日金
1次審査(書類審査)	8月下旬~9月上旬
2次審査(書類審査)	9月19日(日)
決勝(試食審査)・表彰式	10月28日(日)

※「食の都・大阪レストランウィーク」は、平成31年2月頃に実施予定です。

審査委員長



「あまから手帖」編集顧問

特別審査委員



タレント「大阪産(もん)PR大使」



(一社)大阪外食産業協会 会長 三和実業(株) 代表取締役社長



近畿大学 世界経済研究所 教授

審査委員(順不同)

「韓国料理ほろぼ」代表	NPO法人浪速魚菜の会 代表理事	「中国菜エスサワダ」オーナーシェフ	「日本料理大庵」店主	大阪樟蔭女子大学教授 株式会社カンパセーション 代表取締役社長	菓子研究団体「大阪二六会」会長 株式会社松葉屋 取締役会長	辻学園調理・製菓専門学校 西洋料理教授	「Seiichiro, NISHIZONO」オーナーシェフ
「パティスリー ラヴィルリエ」オーナーシェフパティシエ	高麗重「ごちそう」プロデューサー NHK「ごちそうさん」料理監修・指導	アニエルドール オーナーシェフ	「Fujiya1935」オーナーシェフ	(株)柏屋 総料理長	辻調理師専門学校 技術顧問	(株)大阪ガスクッキングスクール 統括プロデューサー	料理家

応募先・お問い合わせ先

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8
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)
TEL:06-6944-6493

URL http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/
Facebook <https://www.facebook.com/syokuosaka/>
※大阪産(もん)についてのお問い合わせ先:
大阪府環境農林水産部 流通対策室 TEL:06-6210-9605

募集作品

テーマ「飲食店などで通常提供できる“大阪らしい”料理・スイーツ」

- 作品コンセプト、素材、調理・料理法、盛り付け等は、大阪の地理や歴史（最近の話題なども含む）、文化（美意識・価値観・生活様式など）を意識して考案してください（大阪府内の特定のエリアに関するものでも構いません）。
- 大阪の食文化や一次産業を踏まえつつも、応募者の自由な発想と持ち前の料理技術で、貴店の新スペシャリテもしくは今後大阪の新名物となりうるような料理やデザートフォーマットを創ってください。
- 1人分の想定売価が税込800円以上3,000円以下（デザート・和洋菓子部門は3,000円以下）、原価率が35%以下に設定してください。**
- 1人分ごとに単一の皿や器、箱などに盛り付けた状態にしてください。**料理および皿・器の上の装飾物、付属食器などの使用は自由ですが、直接の審査対象とはなりません。ソース・タレなどの別添えは可能です。
- 新作でも販売歴のあるものでも応募いただけます。**ただし、応募者本人の考案作で、他のコンテストや出版物などで未発表のものに限ります。過去の「食の都・大阪グランプリ」に応募した作品の再応募も可能ですが、受賞作品は再応募できません。お店で営業用メニューとして提供している（していた）ものを応募する場合は、提供店の経営者から応募の了承を得てください。
- なにわの伝統野菜や魚庭物(なにわもの)など「大阪産(もん)」の使用の有無は問いません。ただし、「大阪産(もん)」を使用した作品のうち優れたものが「大阪産(もん)特別賞」の対象になり、大阪府内で獲れる魚介類を使用した作品のうち優れたものが「大阪市漁業協同組合特別賞」の対象となります。**大阪産(もん)・大阪府内で獲れる魚介類を使用する場合、作品シートの備考欄にその旨記載してください。**
- 応募日以降、応募作品に係る著作権・使用权は主催者に帰属するものとします。ただし、応募メニューをお店で提供することを妨げるものではありません。
- 応募作品は、**決勝審査時点で現実的に調理できるものとし、使用食材やレシピも応募時点でなく決勝審査時点で入手・対応可能なものとしてください。**ただし、応募写真は、代用品を用いて調理して撮影したものでも構いません。
- 原価（実使用分）は大阪の市場における常識的な価格（税込）とし、売価はお店で通常提供できる現実的な価格（税込）としてください。
- 応募ならびに決勝に係る一切の経費（食材等の購入費・試作費・運搬費・消耗品費など）はすべて応募者の負担とします。

審査について

- ブラインド方式**で、応募者の氏名や店名などを伏せて審査します。
- 素材の選択と活かし方、旬や祭事の表現、高質な値打ち感、外観、創造性などを中心に“大阪らしさ”という点を重視した審査を行います。
- 各特別賞については、上記の着眼点に加えて次の点を審査します。
 - 「大阪産（もん）特別賞」：大阪産（もん）が作品の構成上主要な役割を果たしており、その素材の特徴を活かしているか。
 - 「大阪外食産業協会特別賞」：調理法、盛り付け、サーブ方法、売価ならびに原価率などにつき、外食産業でも概ね対応が可能か。
 - 「大阪市漁業協同組合特別賞」：大阪府内で獲れる魚介類が作品の構成上主要な役割を果たしており、その素材の特徴を活かしているか。
- 1次・2次審査は書類審査です。
- 決勝では、本人が決勝会場で調理したものを審査委員が別室で試食審査します。その際、応募者本人が審査委員に対し、作品のコンセプト、作品に対する思い等を簡潔に語っていただき、適宜審査委員からの質問にお答えいただく予定です。詳細は別途決勝進出者にお知らせします。

決勝について

（決勝進出者には詳細について後日連絡します）

- 日時**：平成30年10月28日（日）※午前中に搬入。競技終了後、夕刻に表彰式を実施します。解散は17時頃の予定です。
- 場所**：辻学園調理・製菓専門学校（大阪市北区西天満1-3-17）
- 調理**：6人分（6皿）を調理していただきます。調理室と開始時刻は部門ごとに異なります。同一部門の決勝進出者（4人程度）は同じ室内で同時に調理を行います。当日は調理室の設備に精通している助手を1室ごとに数人配置し調理以外の補佐や助言を行います。

和食・日本料理部門	90分	・持ち込み食材などの取り出しやセッティング
洋食・西洋料理部門		・調理に準ずる行為（例：洗浄、計量、オープン予熱、調味料の合わせなど）
中国・韓国・アジア料理部門		・調理（応募レシピどおりに調理。熱を冷ます時間、作品を固める時間などを含む）
デザート・和洋菓子部門	120分	・仕上げおよび盛り付け（原則6つの皿/器に1人分ずつ盛り付ける）
※決勝会場内の機器類・道具類などの設置場所や使用方法などは、制限時間外に別途時間を設けて説明します。		

- 設備**：主たる加熱調理器具であるコンロは、ガスコンロを使用していただきます。IHコンロは使用できません。大型もしくは電動の調理機器の持ち込み可否は個別に主催者にお問合わせ下さい。和菓子製造に特有な専用設備はありません。スチームコンベクションオープンほか一部の調理器具は複数の競技者による共用となる場合がありますので、事前にお申し出いただきますとともに、決勝当日は責任者の指示に従って下さい。

■会場で用意されるもの（例）

- 決勝進出者には後日詳しいリストを送付します。
- 機器類の持ち込みは主催者の許可が必要です。
- 粉類、油類、調味料は原則として用意しませんので各自ご持参ください。

機器類	一人で占有	作業台、水道およびシンク、台下オープン、ガスコンロ（和食・日本料理部門3口、洋食・西洋料理部門5口、中国・韓国・アジア料理部門2口、デザート・和洋菓子部門6口） など
	他の人と共用	スチームコンベクションオープン（※）、ベーカリーオープン（デザート・和洋菓子部門のみ）、電子レンジ、サラマnder、フードプロセッサー、ミキサー、真空調理器、冷蔵庫、冷凍庫、プラスチックラー（デザート・和洋菓子部門はショックフリーザーとなります）、平鍋（デザート・和洋菓子部門のみ）、計り など <p>※スチームコンベクションオープンは当日の状況によりご使用いただけないか、他の調理機器で代用していただく場合があります。</p>
道具類(占有)		一般的な調理道具全般（一般的な鍋、まな板、ボウル、バット、ザル、揚げ網、ゴムベラ など）
その他		ラップ、アルミホイル、洗剤、たわし、スポンジ、ゴミ袋、ペーパーナプキン、電源 など

- 持ち物**：材料、調味料、食器(概ね同一のものを6つ)、調理道具など(持ち込み許可物のみ)、着衣物、消耗品などは、原則として全て競技者自身が自己の責任で搬入してください。食材等の持ち込み・事前準備の可否は、下記をご参照ください。

■**持ち込みの可否(一例)** ※詳細は個別に主催者にお問合わせください。

持ち込み・事前準備できるもの（例）	持ち込み・事前準備できないもの（例）
<ul style="list-style-type: none">それ自体では料理もしくは添え物として成立しないもの 素材自体の製作に規定時間を大きく超える長時間を要するもの	<ul style="list-style-type: none">それ自体で料理もしくは添え物として成立するもの 素材自体の製作が短時間でできるもの
<p>ハム、ベーコン、パスタ・麺類、春巻きやワンタンの皮、漬物類、酒粕、ドライフルーツ、浸水した餅米・玄米・豆類、缶詰として販売されている基礎的な調理が施された肉類・魚介類（水煮など）、練った状態の胡麻、豆をさやから出したもの（大量に用いる場合）、運搬や会場搬入が困難な大型の魚・動物を適当な大きさに切ったもの など</p> <p>和食の出汁、洋食のブイヨン・フォンなど、中華の上湯・二湯・白湯など、合わせ出汁（以上はベースとなる部分のみに限る）、乾物および乾物を戻したもの（戻し汁を含む） など</p> <p>ワイン、リキュール酒、バルサミコ酢、中国酢、豆瓣醬、マスタード、ケチャップ、トマトピューレ、ハチミツ、ママレード、味噌、ラード、そのまま使わないソース（オイスターソース、ウスターソースなど） など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は下記も加える】練りこみパイ生地、折込みパイ生地、果物のピューレ、生餡 など</p> <p>※デザート・和洋菓子部門のみ、各材料などの事前計量可</p>	<p>切った・すり身にした・茹でた・焼いた・昆布じめや味噌漬した野菜・肉類・魚介類（ただし、穴子・鰻・鱧など極端に長い円筒形の魚のみ開いた状態での持ち込み可）、炊飯した米 など</p> <p>各種ルー、めんつゆ、そのまま使うソース・マヨネーズ・ドレッシング類・トマトフォンデュ、合わせ酢、合わせ調味料、焼肉のタレ、XO醬（自家製・市販とも） など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は下記も加える】各種生地（練りこみパイ生地、折込みパイ生地以外）、半製品（スポンジ、シューなど）、ソース・クリーム類の完成品、飾りつけに用いる各種食材の完成品（チョコレートの板など）、アイスクリーム・クッキー類の完成品、砂糖などによる味付けがなされ、そのまま使う完成品としての餡（以上、自家製・市販とも不可）</p> <p>※氷菓類は応募不可（使用および製作不可）。</p>

「食の都・大阪スタイル宣言」について

※応募作品考案時、参考にしてください！

大阪はわが国のほぼ中央に位置し、西に豊饒なる瀬戸内に連なる大阪湾、東に肥沃な河内平野を有することから「魚（な）庭（にわ）」や「菜（な）庭（にわ）」と呼ばれていました。また、大阪は、これら良質かつ新鮮な食材に恵まれた地の利に加え、諸国の台所として長きにわたり市場流通の拠点として栄えたことで、独自の料理文化が醸成され、今日の日本料理の礎となる料亭料理や割烹料理を生み出してきました。さらに、大阪は、西洋をはじめ他国の料理文化を古くから受け入れ、大阪好みのスタイルに融合してきた先取の気質を有しています。

しかしながら、日本の食を先導する立場だった故に、大阪で生み出された食が全国に普及する過程の中で、自らの立ち位置が次第に不明確になりつつあるのもまた事実です。そこで、今回、大阪の著名な料理人の方々にご協力いただき、自らの足元を再度見つめ、先達が大事にし、大阪の将来の食を担う人たちに引き継いでほしいと思う、いわば食の都・大阪のDNAを「食の都・大阪スタイル宣言」としてまとめることにしました。

「食の都・大阪スタイル宣言」の基本となる「すべてはお客様が楽しく味わうために」やその実現に向けた7つの努力目標は、大阪が世界に誇る日本料理のみならず、和洋中などの食のジャンルを越えて大阪の食にかかわるすべての人たちの思いだと言えます。また、宣言で掲げた内容は、大阪の地にとどまらず食を愛する世界の人々と共有できるものだと思っています。

かつてそうだったように、私たちは「食の都・大阪スタイル宣言」に掲げたことにこだわり、その力をさらに磨くことで、大阪のみならず世界の人々が安心して楽しく味わえる食を追求していこうと思います。

この宣言にひとりでも多くの方が共感し、ともに食の都・大阪を盛り上げてくれることを祈っております。

「食の都・大阪スタイル宣言」

※応募作品考案時、参考にしてください！

「**すべてはお客様が楽しく味わうために**」　それが食の都・大阪スタイルです。その維持向上のため、7つのことにこだわります。

- 「喰い味」を追求し、誰もがうまいと思う味を提供します。**

喰い味とは、大阪が追求する「素材の持ち味を生かした誰もが旨いと思う味」のこと。世界の誰もが旨いと思う“味のグローバル・スタンダード”を目指します。
- ダシにこだわり、素材を余すことなく生かします。**

良い素材を吟味するのは当然のこと、料理のジャンルを超えて“ダシ”にこだわり、素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、素材を余すところなく生かします。
- 大阪ならではの旬を大切にします。**

季節感や祭事を大切にしながら、商都で育まれた大阪ならではの“旬の料理”を器に盛り込みます。
- 素材や調理技法を組み合わせ、新しい味わいを創造します。**

大阪が得意とする“和える・混ぜる”といった調理技法を駆使し、鮮度を第一に素材をダイナミックに組み合わせることで、理想的なマリアージュのなかに創造性あふれる魅力的な料理を提供します。
- 良質な値打ち感を提供します。**

どこよりも味にこだわるのが大阪。第一に料理の質を追求し、それを納得できる価格で提供する。大阪スタイルは“質の高い値打ち感”を大切にします。
- 店主の個性も味わいのひとつ。お客様とのかかわりを大切にします。**

カウンター割烹を生んだ大阪の料理は、人と人のかかわりのなかで味わうもの。作り手と食べ手の“かけあい”がスパイスとなり、料理に絶妙な味を醸し出します。
- 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。**

楽しく食べてこそ料理。料理の主役はあくまで食べ手であるお客様とところえ、上質で心地よい時間と空間を演出し、お客様に心の底から料理を楽しんでもらう。そんな食べ手の側に立った細やかな心配りで“もてなし”を尽くします。

平成22年2月2日 「食の都・大阪」推進会議発表

