



記者配布資料



平成25年7月3日（水）

大阪経済記者クラブ会員各位

（同時資料提供：大阪府政記者会、外食産業記者会、食関係専門紙・誌）

「第4回食の都・大阪グランプリ」作品募集開始について ～今回は大阪府「第2の水なす発掘プロジェクト」とタイアップし「大阪産(もん)特別賞」を新設

【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：野田・中村 TEL 06-6944-6493
大阪府環境農林水産部農政室推進課地産地消推進グループ
担当：岩本・小林 TEL 06-6210-9595

大阪の食にかかわる産官学が集い、食の都・大阪のブランド向上と食関係産業の振興に取り組む「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司・大阪商工会議所副会頭、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）は、料理コンテスト「第4回食の都・大阪グランプリ」の作品募集を7月9日（火）より開始します（締切は9月9日（月））。今回から新たに大阪府とタイアップし、大阪産食材のブランド化にも取り組みます。

“飲食店等で提供できる大阪らしい料理・デザート”をテーマとする同グランプリは、平成22年度から開催しており、これまでの応募総数は652作品を数えます。「和食・日本料理部門」「洋食・西洋料理部門」「中国・韓国・アジア料理部門」「デザート・和洋菓子部門」の4部門からなる総合型料理コンテストとして、大阪府内の飲食店、弁当・仕出し店、惣菜店、ホテル、和洋菓子店、食品メーカー等で活躍するプロの料理人、パティシエ・菓子職人等（いずれも個人がエントリー）から作品を募ります。

審査は1次、2次（いずれも書類審査）を行い、各部門からそれぞれ4名（計16名）の決勝進出者を選出し、10月13日（日）に辻学園調理・製菓専門学校で決勝を行います。

今回は大阪府の「第2の水なす発掘プロジェクト」とタイアップして開催し、全国ブランドに成長している「水なす」の“次なるスター食材”の発掘・ブランド化する取り組みに連携します。10月13日（日）に辻学園調理・製菓専門学校で開催する決勝では「大阪産（もん）PR大使」のハイヒールモモコ氏が特別審査員として試食審査し、大阪産を使用した作品のうち優れた作品に「大阪産（もん）特別賞」（新設）を授与します。

このほか、総合1位（各部門の優勝者のなかから1名選出）であるグランプリに対しては、受賞者個人への賞金（50万円）に加え、今回から新たに、受賞者の属する店舗へ10万円の賞金を授与します。これにより、店舗を挙げての応募促進を図ります。

以上

<添付資料> 第4回食の都・大阪グランプリ募集要項・応募用紙（未定稿）

新メニュー開発・人材育成の絶好の機会!
審査委員会から全応募作品にコメント!
第三者から客観的に評価してもらえる貴重な機会!

グランプリ賞金
本人に**50万円** + 所属店に**10万円**!
(オーナーシェフなら実質60万円!)

入賞すれば、デリス・レストランウィーク参加権GET!
(前回:平均売上**33万円**・平均来店客数**79人**)
上位入賞者は、メディアが注目! 食イベントで活躍!

開催趣旨

「食の都・大阪」で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の「大阪らしさ」を料理、デザート・菓子で表現する場を設けることにより、大阪の料理人・パティシエ・菓子職人の研鑽・交流、新たな食文化の創出を促すとともに、入賞者(店)・入賞作品を広報し、大阪の飲食業・食関係産業の振興、大阪への集客促進を図ります。また、食材として大阪で生産された農林水産物、いわゆる大阪産(もん)の積極的活用を促進し、ブランド認知度の向上や、生産・消費の増大を図ります。

テーマ

飲食店等で通常提供できる「大阪らしい料理」「大阪らしいデザート・和洋菓子」(自由な発想と持ち前の料理技術であななりの「大阪らしさ」「大阪の新名物」を創造し皿の上で表現してみてください)

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、食品メーカー等で活躍するプロの料理人個人、パティシエ・菓子職人個人(経営者・勤務者・年齢・国籍不問)。同一人物の複数部門への応募可。同一部門への複数作品の応募可。同一店の複数の方の応募可。

- 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

募集作品

- ・1人分の想定売価が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。
- ・1人分ごとに単一の皿や器に盛り付けた状態のもの。
- ・既に販売しているものでも、新作でも可。応募者本人の考案作に限る。
- ・なにわの伝統野菜や魚庭物(なにわのもの)など「大阪産(もん)」の使用の有無は問いません。但し「大阪産(もん)」を使用した作品のうち特に優れた作品は「大阪産(もん)特別賞」の受賞対象となります。

賞・特典

- グランプリ** 部門別優勝から1作品
賞金: ①部門別優勝賞金に加え30万円<計50万円>
②上記(受賞者個人)とは別に、所属店に10万円 **NEW!**
- 部門別優勝** 各部門から1作品
賞金: 各20万円
- 優秀賞** 決勝進出のうち優勝作品以外
賞金: 各1万円
- 佳作** 決勝進出に一步及ばなかった作品
- 全応募者** 全応募作品に審査委員会がコメント

大阪産(もん)特別賞

大阪産(もん)を使用した作品(作品シートの備考欄に大阪産(もん)であることを明示すること)のうち優れた作品(各部門1作品)に授与。
この賞は左記各賞とは別枠で授与されますので左記各賞受賞者がこの賞を受賞する場合はダブル受賞となります。



上位入賞者(店)は、①新聞・雑誌・TV等のマスメディアで紹介される可能性、②食関係イベント等でご活躍頂く可能性があり、主催者はそうした可能性の実現に向け積極的に働きかけを行い、プロモーションに努めます。

審査について

素材の選択といかし方、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。
なお、作品に大阪産(もん)が使用されている場合、上記着眼点に加え「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」を審査し「大阪産(もん)特別賞」の選定を行います。

1次審査・2次審査【書類審査】

応募者の店名・氏名等を伏せて書類審査。応募作品全てに対し審査委員会がコメントを差し上げます。今後のスキルアップにご活用ください。

決勝(調理)審査【試食・外観審査】

本人が決勝開催日に決勝会場で調理。応募者の店名・氏名等を伏せて、別室で審査委員が試食・外観審査。

開催日程(平成25年度)

応募期間(郵送)	1次審査	2次審査	決勝&表彰式	連動イベント
7/9~9/9	9月上旬	9月中旬	10/13(日)	随時

第4回 (平成25年度)

食の都・大阪グランプリ

プロ料理人・パティシエ対象!

お店のご自慢の一品を!

新作を!

ふるってご応募ください!

審査委員長



門上武司氏

「あまから手帖」
編集顧問

特別審査委員



ハイヒールモモコ氏

タレント
「大阪産(もん)PR大使」

審査委員(順不同)



浅田美明氏

(有)五感
代表取締役社長



大石清治氏

(公社)日本中国料理協会
大阪地区本部長・林院皇威神
ホテルズ近畿理事兼本部専任部長



大澤広晃氏

「酒中花 空心」
店主



川北末一氏

辻製菓専門学校
技術顧問



清水俊宏氏

「懐き清水」
店主



下島照正氏

辻学園調理・製菓
専門学校教授



竹内則友氏

(株)ぐるなび
大阪営業所長



錦太加志氏

大阪府環境農林水産部
農政室推進課参事



西尾智治氏

辻学園調理・製菓
専門学校教授



西尾智司氏

大阪二六会会長
「本松薬屋」会長



西川清博氏

辻調理師専門学校
技術顧問



畑耕一郎氏

辻調理師専門学校
理事・技術顧問



林孝光氏

(公社)全日本司厨士協会関西地方
大阪府本部常任理事・リーガロイヤル
ホテルグループ料理顧問



松尾英明氏

「柏屋」店主



松本秀夫氏

辻調理師専門学校
技術顧問



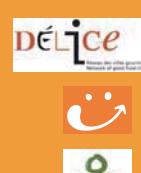
水口和男氏

(一社)大阪外食産業協会会長
株ホネール専務取締役

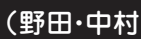
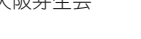
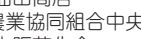
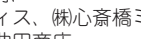


山根大助氏

「ボンテベッキオ」
オーナーシェフ



DELiCe



主催: 「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所・大阪府 **NEW!**)

協賛: アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(株)うおいち、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪輕節類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、
がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、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)心齋橋ミツヤ
大果大阪青果(株)、大起水産(株)、東果大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアラウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)ポネール、(株)曲田商店
後援: 大阪市、大阪観光局、(一社)大阪外食産業協会、(公社)全日本司厨士協会関西地方大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪地区本部、大阪府農業協同組合中央会、
大阪府料理業生活衛生同業組合、大阪府飲食業生活衛生同業組合、大阪府菓子工業組合、大阪府洋菓子工業協同組合、大阪府生菓子協同組合、大阪芽生会
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

〒540-0029 大阪府中央区本町橋2-8 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当(野田・中村)
TEL: 06-6944-6493 URL: http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/
※大阪産(もん)についてのお問合せ先:大阪府環境農林水産部農政室推進課(岩本・小林) 06-6210-9595

応募先
お問合せ先

PLAY BACK 第1回～第3回 食の都・大阪グランプリ



初回にして
**214作品の
応募が!**



第2回は
218作品!



第3回は
220作品に!



緊迫感に満ちた決勝!

錚々たる
審査員による
公正な審査!

華やかな表彰式!



食の都・大阪グランプリ
決勝戦

マスコミも注目!

大手百貨店とタイアップして
入賞者の活躍の舞台を提供!



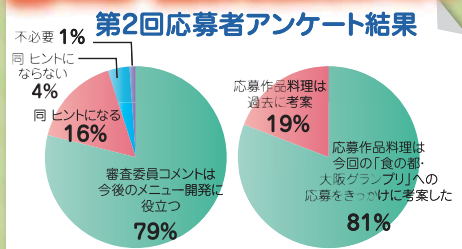
入賞者のお店の
PR・売上向上にも寄与!

デリス・レストランウィーク2013
[売上増加効果]
平均売上33万円(24日間)
[来客増加効果]
平均79人 うち新規来客数37人(24日間)



各入賞店で府民が入賞料理を
食べられるレストランウィークも!

審査委員会が全応募作品にコメント!
新メニュー開発や技能向上に寄与!



国際会議の夕食会で
優勝料理を提供



上位入賞者は数々の舞台で活躍!

当グランプリの入賞者が全国レベル・
世界レベルの料理コンテストで目覚ましい
活躍を果たし、更なる飛躍を遂げている

そして、新たなコラボが
新たな食文化を生む!

「食の都・大阪グランプリ」応募シート

必要枚数を両面コピーのうえ記入・写真貼付し郵送応募。郵送前に両面コピーし、コピーの方をお手元に残して下さい
公平を期すため、審査員は審査にあたりこの頁を見ることはありません(審査は完全ブラインドで行います)

氏名等	ふりがな	店名・社名等	業種業態： 正社員数：経営者・パート・アルバイトを除き 人	主催者記入欄	応募番号
	19 年 月 日生 (歳) 男・女				決勝番号
自宅の住所等	〒	お店・会社の住所等	〒		
	電話：		電話：		
	F A X：		F A X：		
	携帯電話：		E mail：		
お店紹介	入賞された場合、その栄誉を称え、「食の都・大阪」推進会議が、お店・料理人のPRに努めてまいりますので、差し障りなき範囲でご記入下さい				
	休業日：	営業時間：(昼) 時 分～LO 時 分 (夜) 時 分～LO 時 分			

アンケートにご協力下さい	Q 1：今回の応募作品について	
	1. 過去に考案し、現在お店で提供している 2. 過去に考案し、現在お店で提供していない 3. 今回の食の都・大阪グランプリへの応募をきっかけに考案した	
	Q 2：(Q1で 3. と回答した方のみ) 今回の応募作品のお店での提供について (一部アレンジを加えて提供する場合を含む)	
	1. 今後お店で提供していく予定 2. お店で提供する予定はない	
	Q 3：今回の食の都・大阪グランプリへの応募は、どのような点で有意義だとお考えですか？ (複数回答可)	
	1. 新商品 (新メニュー) 開発の良き動機づけとなる (なった) 点 2. 料理人としてのスキルアップ・キャリアアップに役立つ (役立った) 点 3. 大阪の食文化や “大阪らしい料理” を考える機会となる (なった) 点 4. 著名な審査員に自分の作品を審査・コメントしてもらえる点 5. 料理人としての知名度向上、お店・会社の PR (入賞した場合) に役立つ可能性がある点 6. その他 ()	
Q 4：関心事項・課題、今後取り組んでいきたいことについて、差し支えない範囲で教えてください (複数回答可)		
1. お店の PR・売上向上 2. 従業員の採用 3. 後継者問題 4. インターネットや HP 5. 店舗所在エリアの地域活性化	6. 料理人同士の技術交流や情報交換の場 7. 従業員のスキルアップ・人事・労務 8. 食材の調達・仕入先の拡大 9. 資金繰り・融資・経営改善 10. 自身の独立開業	11. 大阪産 (もん) 食材、ロゴマークの使用 12. その他 []
Q 5：「食の都・大阪」推進会議の事務局である大阪商工会議所は、公的な地域総合経済団体として、大阪府の補助金を活用し、様々な経営支援を行っています。ご要望があれば経営指導員による無料経営相談(融資・経理・税務・人事労務・保険・インターネット・取引先開拓など)が受けられます。		
1. 相談したい 2. 支援内容次第で検討する		
Q 6：「食の都・大阪」推進会議の事務局である大阪商工会議所は、上記のような無料経営相談以外にも、入会して頂くと様々な特典があります。経営や経済に関する最新情報の習得、販路拡大、商談会、会員同士の交流会、各種保険、福利厚生など、経営に直接役立つ事業を多数展開しています。		
1. 大阪商工会議所に入会したい 2. 大阪商工会議所への入会を検討するので資料を送ってほしい		

※ご記入頂いた個人情報・事業所情報は厳重に管理させて頂き、「食の都・大阪」推進会議 (事務局：大阪商工会議所・大阪府) <以下当推進会議> から本グランプリに係るご連絡をする際に使用するほか、当推進会議から食に関する情報提供をさせて頂く際に使用します。但し、応募者の氏名、年齢、社名・店名およびその住所・電話番号、お店紹介、作品名、PR 文、写真、材料・レシピは、審査結果にかかわらず、そのままあるいは適宜編集を加えたうえで、当推進会議にその使用権が帰属するものとし、マスメディア向けの報道発表資料、出版物、広報紙、インターネットサイト等の広報媒体等に掲載させて頂く場合があります。

※ご提出頂いた応募関係書類一式 (写真含む) は審査結果にかかわらず返却しません。なお、応募後は応募内容の加筆・修正ができません。

※審査および審査結果、審査員コメントに関しては、一切お答えできません。

※ご応募およびご応募作品につき第三者と紛争が生じた場合、当推進会議は一切責任を負いません。

※決勝競技と表彰式は、報道機関、当推進会議および協賛企業の関係者ならびに撮影・広報担当者に公開しますので、入賞者の肖像が撮影され、その写真・映像が様々な広報媒体にて掲載・放映される可能性があります。また、当推進会議は、その事業の範囲内で当該写真・映像を使用する場合がありますので、予めご了承下さい。

※応募書類が主催者に提出された時点で、上記および募集要項の記載内容について承諾いただいたものとみなします。

募集作品<補足>

- ・応募者本人の考案によるもの、他のコンテストや出版物等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」にご応募いただいた方については、過去の応募作品と同じ作品の応募も可能です。但し、過去に佳作・優秀賞・優勝となった作品の応募はできません。
- ・お店で営業用メニューとして提供している(いた)ものでも応募可能ですが、その場合、提供店の経営者から応募の了承を得てください。
- ・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。もちろん、自店で営業用メニューとして提供されることを妨げるものではありません。お店で応募作品を実際に提供していただくことは当グランプリの開催趣旨に合致することであり、歓迎します。
- ・応募作品は決勝審査時点で現実に調理できるものとし、使用食材は応募時点でなく決勝審査時点で入手可能なものとして下さい。但し、応募写真は代用品を用いて調理したものを撮影したもので構いません。大阪産(もん)を使用する場合、作品シートの所定欄にその旨記述して下さい。
- ・レシピに記入する原価(実使用分)は大阪の市場における常識的な価格とし、売価はお店で通常提供できる現実的な価格として下さい。
- ・料理および皿/器の上の装飾物、付属食器等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・タレ等の別添えは可能です。
- ・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・消耗品費その他)はすべて応募者の負担とします。なお、決勝進出者全員に賞金(審査結果に応じ、最低1万円(優秀賞)、最高50+10万円(グランプリ))を差上げます。(別記参照)

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25年10月13日(日) ※時間は未定ですが、午前中に搬入・準備・調理開始し、夕刻に表彰式、18時頃に解散の予定
- **場 所**：「辻学園調理・製菓専門学校」(大阪市北区西天満1-3-17 車で来場可) ※阿倍野の辻調理師専門学校とは異なります。
- **決勝調理**：6人分(6皿)を調理していただきます。部門ごとに調理室と開始時刻を分けて行い、同一部門の決勝進出者(4人)は同じ室内で同時進行で調理を行います。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		・ 持込み食材等の取り出し(例：ラップの梱包を解く等)およびセッティング(並べる等)
洋食・西洋料理部門			・ 調理に準ずる準備行為(例：洗浄、計量、鍋等へ投入、オープン予熱、調味料の合わせ等)
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、作品を固める時間等を含む)
デザート・和洋菓子部門	120分		・ 仕上げおよび盛付(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・道具類等の設置場所や使用方法等の説明、荷物の調理室への搬入は、制限時間外に別途時間を設けて行います。

- **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ください。詳細は下記参照。
- **持ち物**：材料、調味料、食器(概ね同一のものを6つ)、調理道具等(持込み許可物のみ)、着衣物、消耗品等は、原則として全て競技者自身が自己の責任で搬入出してください。但し、これらのうち一般的なものは主催者が会場で用意します。詳細は下記参照。市販加工品、事前準備を行った材料の持ち込みは原則として認めません。但し、一部の市販加工品、規定調理時間内では準備不可能な、素材自体の製作に長時間を要するものは持ち込みを認めます。詳細は下記参照。
- **持ち込みの可否(一例)** ※持ち込みの可否についての詳細や個別の質問は主催者にお問合わせ下さい。

持ち込み・事前準備が可能なもの(一例)	持ち込み・事前準備が不可能なもの(一例)
<ul style="list-style-type: none"> ・ それ単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"> ・ それ単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や魚(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)、運搬や会場搬入が通常困難な大型の魚・動物を適当な大きさに切ったもの など</p> <p>和食の出汁(昆布・かつお・出しじゃこなど)、洋食のフイヨン・フォンなど、中華の上湯・二湯・白湯など、合わせ出汁〔以上、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にその戻し汁 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、ウスターソース等) など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 練りこみパイ生地、折込みパイ生地、果物のピューレ、生餡(豆を炊いて、さらして、絞ったもの) など ※デザート・和洋菓子部門のみ、各材料等の事前計量可能</p>	<p>切った野菜・肉類・魚介類、すり身にした肉類・魚介類、茹でた野菜・肉類・魚介類、焼いた野菜・肉類・魚介類、昆布じめや味噌漬した肉類・魚介類、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(とんかつソースなど)・トマトフォンデュ、合わせ酢、合わせ調味料、焼肉のタレ、XO醤など〔自家製・市販とも〕 など</p> <p>【デザート・和洋菓子部門は上記に加え下記】 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、飾り付けに用いる各種食材の完成品(チョコレート板など)、アイスクリーム・クッキー類の完成品、砂糖等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〕など ※氷菓類の使用および製作は不可(応募自体不可)。</p>

- **会場で用意されるもの(一例)** ※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	小麦粉・片栗粉・コーンスターチ など	
油 類	揚げ油、サラダ油・ゴマ油・オリーブ油、バターを常温に戻したもの など	
調味料	塩、砂糖、醤油、酒、みりん、酢、胡椒、紹興酒 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、ペーパーナブキン、ふきん、電源 など	
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3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、サラマダー、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(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 ※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が、他の調理機器で代用していただく場合があります。
道具類(占有)	一般的な調理道具全般(一般的な鍋、まな板、ポウル、パット、ザル、揚げ網、ゴムベラ など)	

「食の都・大阪」を盛り上げる取り組みへのご協力お願い



食の都
大阪

大阪は「食の都」として内外からよく知られていますが、今後とも「食の都」として名実ともに支持されるには、その優れた資源を一層強化し、広く内外にその魅力を発信し続けることが大切です。今こそ、「食の都・大阪」の食関係者・集客関係者が一丸となって、大阪の食のブランドカアップ、大阪の都市イメージ向上に取り組むべき時といえましょう。

その一策として、「食の都・大阪」推進会議では、「食の都・大阪」をビジュアル面でPRするシンボルマーク&ロゴマーク等をつくり、このマークのデータやマーク入り卓上スタンド（既存品）、名刺用シール（既存品）を、広く大阪の食関係者等に無料配布しています。このマークが大阪の食に関する様々なシーンに登場するようにしていきたいところです。

上述の趣旨にご賛同いただける飲食店様、食関係者様、集客関係者様は、このマークを箸袋やメニューブック、のれん、のぼり、包装紙、チラシ、名刺などに印刷・印字いただいたり、マーク入り卓上スタンドをレジやカウンターの上などに置いていただくことで、「食の都・大阪」の盛り上げにご協力いただきますようお願い申し上げます。

「食の都・大阪」推進会議の構成団体

代表：(一社)大阪外食産業協会相談役/大阪商工会議所副会頭 小嶋淳司
ミナミまち育てネットワーク執行役/大阪商工会議所食料部会長 松本 孝
幹事：大阪市立大学大学院 准教授 小林 哲
委員：近畿農政局、近畿経済産業局、近畿運輸局、大阪府、大阪市、
大阪商工会議所、大阪観光局、(公財)関西・大阪21世紀協会、
(公社)全日本司厨士協会関西地方大阪府本部、(一社)大阪外食産業協会、
(一社)食博覧会協会、大阪府農業協同組合中央会、大阪市漁業協同組合、
大阪府飲食業生活衛生同業組合、あまから手帖、伊藤忠商事(株)、大阪ガス(株)、
近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、(株)ケイオス、(株)京阪神エルマガジン社、
京阪電気鉄道(株)、(株)JTB西日本、東果大阪(株)、(株)本吉兆、
(株)毎日放送、NPO法人浪速魚菜の会、浪花うまいもの会、大阪芽生会、
大阪料理会、大阪ワイナリー協会、大阪調理製菓専門学校、
辻学園調理・製菓専門学校、辻調理師専門学校
事務局：大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 06-6944-6493

「食の都・大阪」推進会議の事業

- ①「食の都・大阪」ブランドアイデンティティ構築事業
- ②「食の都・大阪スタイル」事業
(食の都・大阪グランプリなど)
- ③カウンター料理PR事業
- ④食関係イベントを活用したアピール事業
- ⑤大阪の食のポータルサイト構築事業
- ⑥海外ネットワーク構築事業
(世界のグルメシティネットワーク「デリス」加盟)
- ⑦若手料理人独立支援事業
- ⑧食材集積促進事業
- ⑨食関連産業振興事業
- ⑩食の総合教育・研究機関の誘致
- ⑪大阪版食育事業
- ⑫フードツーリズム事業

①卓上スタンド

レジ横、客席、商品陳列ケースの上などに置いてご活用ください



下記部数郵送希望

部

②名刺シール

名刺等に貼ってご活用ください



下記部数郵送希望

1シート(40枚)

×

シート

③ロゴマークのデータ

印刷物への刷込み、HP等への掲出などにご活用ください



下記メールアドレスに送信希望

メールアドレス

※作品写真を1枚用意し、裏面に作品名を記入し、ここにノリで貼り付けて提出して下さい。

※作品写真はL版現像、背景は白色として下さい。

※写真の被写体は、下記「作り方」欄記載通りの材料・製法で調理したものとして下さい。
 但し、応募時点では「作り方」記載通りの食材が季節上入手できない場合に限り、代用品を用いて調理したものを被写体とすることを認めます。その場合「材料名・調味料名」欄の当該食材の記載箇所付近に、代用品で写真撮影した旨の事実を特記しておいて下さい。

※写真の被写体となる応募作品は、審査員に最もアピールしたい態様・盛付として下さい。
 (中身や断面が見えるように切った状態でも、切らないままの状態でも、どちらでも自由。
 但し、「作り方」欄に記載のない添え物や装飾物は不可とします)

※皿や器は、店名、社名が判別できるようなものは避けて下さい。皿や器の上に載らない応募作品以外のもの(グラス、飲み物、装花、マットなど)は被写体に含めないで下さい。

※写真では表現しきれない場合は、上記作品PR欄に言葉で表現して下さい。

※写真は、はっきり写った、画像の良いものとして下さい(画像や色の修正等不可)

工 程

作り方(競技時間内で行う調理内容)

※箇条書きで第三者が再現できるように記入。 ※下記欄に全て書きまとめること。 ※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合、使用タイミングと使用法を明記。

--	--

「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。

1. 「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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 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、人と人と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。

7. 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こそ。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

第4回食の都・大阪グランプリに協賛いただいた企業様・団体様



「食の都・大阪」推進会議 「食の都・大阪グランプリ」事務局(担当:野田・中村) 〒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 経営支援担当内 TEL:06-6944-6493 FAX:06-6944-6565 URL:http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

第4回食の都・大阪グランプリは、大阪府の補助金を受けて実施しています。