

2020年6月19日

大阪経済記者クラブ会員各位

「困ったときほど美味しいものを！」プロジェクト 食による医療従事者支援事業の実施について

【お問合せ】

食創造都市 大阪推進機構（事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）
担当：登坂・中村・中野（大阪商工会議所・地域振興部）
TEL：06-6944-6323 E-mail：chishin@osaka.cci.or.jp

- 「食創造都市 大阪推進機構」（代表＝大阪商工会議所会頭 尾崎裕、（公財）大阪観光局理事長 溝畑宏）は、ミシュラン星つきレストランなどのシェフ有志からの発案により、食で医療従事者を支援する「困ったときほど美味しいものを！」プロジェクトを7月から実施する。
- 本プロジェクトは、大阪府内の新型コロナウイルス感染症患者受け入れ主要病院に対し、シェフ自らが考案し調理したテイクアウトメニューを、週1回程度提供。企業からの協賛金を活用し、無料で医療従事者に食べていただくことで、困難な状況にいる人たちに心身ともに栄養をつけてもらおうとする、食のまち大阪としての取り組み。
※夏季は食中毒等の懸念があるため、食事ではなく、常温で日持ちする焼き菓子等を提供予定。
※感染状況や協賛金の動向によって配達頻度は変動の可能性あり。
- 医療従事者に対しては、他にも国内外で同様の取り組みが行われているが、本プロジェクトでは、今後、感染症の第二波、第三波が到来した際、また、災害発生時においても同様の取り組みが実施できるよう、継続的な仕組みを構築していく。
- 新型コロナウイルスの脅威が続く中、最前線で闘う医療従事者に、普段より美味しい食事を提供するだけでなく、休業、営業時間短縮等で、売上が低下している飲食店の支援にもつなげる。さらに、食べた人に喜んでもらうことで、モチベーション向上につながるといった効果も期待できる。
- 現在、本プロジェクトに賛同いただける企業の協賛を募集している。いただいた協賛金は、料理の他、配達、事務手数料等、本プロジェクトの活動資金とする。

【「困った時ほど美味しいものを！」プロジェクト 概要】

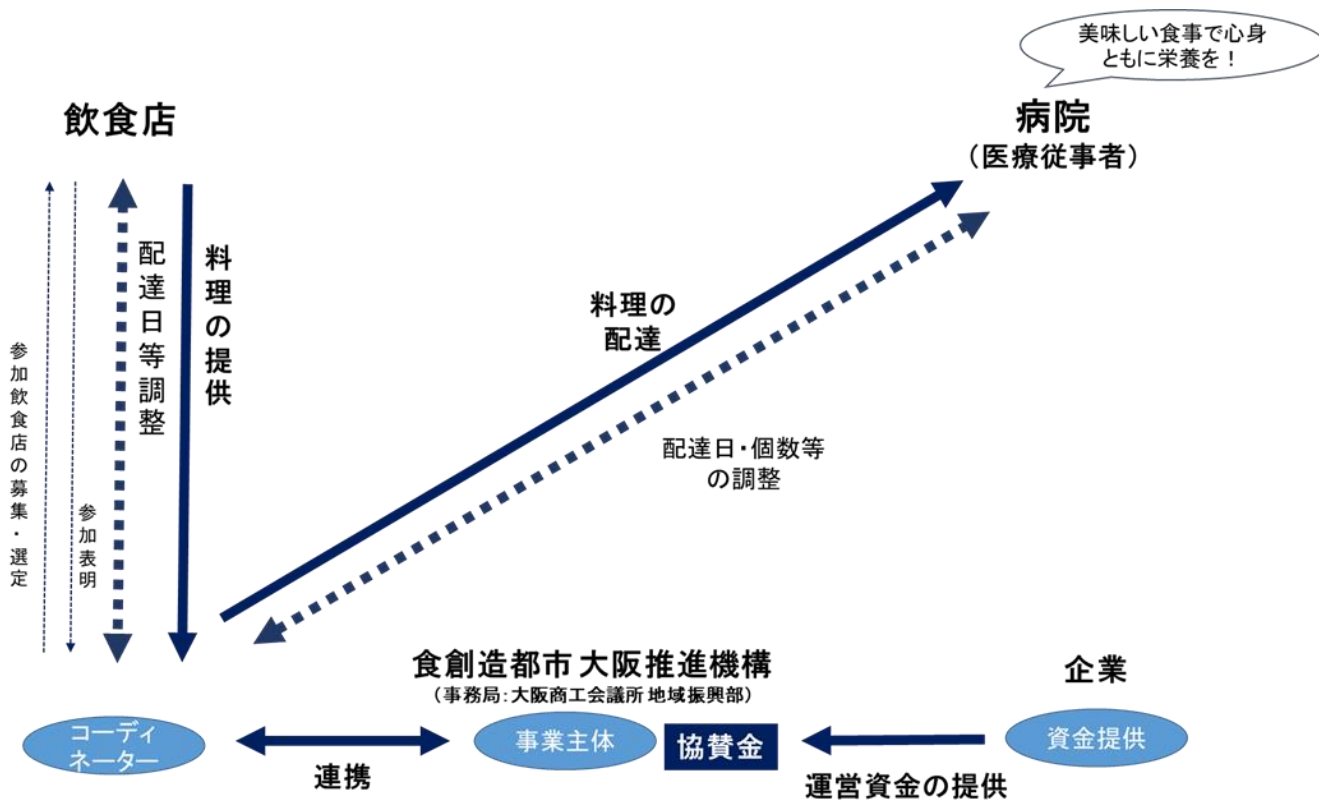
プロジェクト内容：民間企業から協賛金を募り、医療従事者に上質でハイエンドな大阪の食を無料で大阪府内の新型コロナウイルス感染症患者受け入れ主要病院等に提供する。

プロジェクト実施期間：2020年7月～12月末 週1回・計24回程度を想定
※期間終了後も継続的に取り組み可能な仕組みを構築していく。

飲食店有志：アニエルドール（フレンチ）、柏屋（日本料理）、空心（中国料理）、
 コムニコ（イノベーション）、ディファランス（フレンチ）、
 Rivi（イノベーション）、ル・シュクレール（ベーカリー）他 ※五十音順

<コーディネーター>

食創造都市 大阪推進機構 マーケティング&PR ディレクター
 鈴木 裕子 氏（株式会社 Office musubi 代表）



以上

【参考資料】

「困ったときほど美味しいものを！」プロジェクト 主な飲食店有志

「困ったときほど美味しいものを！」プロジェクト
主な飲食店有志

agnel d 'or (アニエルドール) オーナーシェフ 藤田 晃成 氏 (阿波座・フレンチ)



- 1981年大阪府生まれ。辻調理師専門学校卒業後、地元・大阪、オーストラリア、神戸、フランス・リヨンなどで経験を積む。
- 2013年8月、阿波座駅近くに現店をオープン。「ガストロノミー」スタイルのフレンチを提供している。
- 2017年秋より「ミシュランガイド大阪・京都」にて3年連続一つ星を獲得中。

株式会社柏屋 代表取締役 松尾 英明 氏 (千里山・日本料理)



- 大阪府生まれ。大学卒業後(理論物理学を専攻)、茶の湯に傾倒していたことから、老舗料亭「招福楼」で修業。1992年、父が経営していた現店で料理長に就任する。
- 2009年秋に「ミシュランガイド大阪・京都」にて二つ星を獲得。翌年には、三つ星を獲得。2011年からは、世界中から厳選されたホテルとレストランが集まる会員組織「ルレ・エ・シャトー」に加盟している。
- 2015年、柏屋 香港 を出店。

酒中花 空心 オーナーシェフ 大澤 広晃 氏 (新町・中国料理)



- 大阪府生まれ。
- 調理専門学校中華料理専科卒業後、調理学校講師、上海などで経験を積む。
- 2005年に現店を開業。ジャンルにとらわれない独創的な中国料理で訪れる人を魅了している。
- 2011年には、中国茶と点心のお店「茶酔楼 時の葉」をオープン。

COMMUNICO (コムニコ) オーナーシェフ 堀田 大樹 氏 (奈良東生駒・イノベーティブ)



- 1982年奈良県生まれ。大学卒業後、イタリア・ボローニャなどで修業。帰国後、京都、奈良などでフレンチの経験を積む。
- 2018年2月、現店をオープン。ジャンルを超えたガストロノミーを、地食材を用いて追求している。
- 奈良に店舗を構えながらも、大阪の若手シェフらとの交流も多数。

Difference (ディファランス) オーナーシェフ 藤本 義章 氏 (本町・フレンチ)



- 1983年大阪府生まれ。ホテル日航大阪内のレストランに11年間勤務、数々のフランス料理コンクールで受賞を果たし、29歳の若さでスーシェフを経験。
- 2013年7月、現店をオープン。2014年秋より、6年連続で「ミシュランガイド大阪・京都」一つ星を獲得中。

Rivi オーナーシェフ 山田 直良 氏 (肥後橋・イノベーティブ)



- 1981年大阪府生まれ。製菓学校卒業後、ケーキ製造業務を経て、イタリアンの道へ。京都、大阪、イタリア・ボローニャなどで経験を積む。
- 2011年独立。八尾にて「ラ・リサータ」を開業。
- 2017年11月に移転し、現店をオープン。

Le Sucre-Coeur (ル・シュクレール) (吹田、北新地、四ツ橋など・ベーカリー)



- 2004年7月、吹田市岸部にて創業。
- 現在は、北新地、四ツ橋にも店舗を持つほか、オンラインショップも展開。
- 関西最高ランクのベーカリーとの呼び声も高く、三ツ星レストランなどとも取引がある。

<コーディネーター>

食創造都市 大阪推進機構 マーケティング&PR ディレクター 鈴木 裕子 氏
(株式会社 Office musubi 代表取締役/OSAKA FOOD LAB 運営事務局 代表)



- 愛知県生まれ。米国留学・勤務を経て、東京で外資系通信会社、マーケティング会社に勤務。地元・名古屋にて愛知万博に向けたプロジェクト「グレーターナゴヤイニシアチブ」担当、JETROの民間アドバイザーなどを歴任。
- 2010年、食専門の企画マーケティングを行う(株)Office musubi を設立。
- 2013年に大阪に拠点を移し、企業のマーケティングや新規商品開発支援、海外販路開拓等を幅広く手掛ける。
- 2018年秋に開業した、食ビジネスの起業・創業を支援する日本初のフードビジネスインキュベーター「OSAKA FOOD LAB」の代表を務める。