

大阪経済記者クラブ会員各位  
同時提供先：大阪府政記者会

～食のまち・大阪発～  
シェフと共に考えるフードロス解決に向けたトライアルイベント  
**1日限定の“HAJIKKO RESTAURANT (はじっこレストラン)”を実施**

〔お問合せ〕大阪商工会議所 地域振興部(岡田、高田)  
TEL:06-6944-6323

大阪商工会議所は、1日限定の“HAJIKKO RESTAURANT (はじっこレストラン)”を7月7日に OSAKA FOOD LAB (大阪市北区) で大阪府とともに実施する。現在、来場者を募集している。

“HAJIKKO RESTAURANT”では、ミシュラン星付きレストランのシェフらが「食材の端」や「規格外食材」を使用して考案した料理やドリンクを有料で提供し、こうした食材に抵抗感のある食べ手の理解を促し、フードロス削減につなげる。また、食材に大阪府産農水産物「大阪産 (もん)」を活用することで、食料の輸送距離削減を通じた環境負荷の低減を図る。

食のまち・大阪から、大阪・関西万博でめざす持続可能な開発目標 (SDGs) 達成や、大阪ヘルスケアパビリオンのテーマである「ミライの大阪の食・文化」実現に向けて、具体的実践をスタートさせ、万博の機運醸成につなげる。

- 大阪商工会議所は、大阪府とともに、大阪・関西万博に向け、食のまち・大阪として食の課題解決への取り組みの強化を開始。第一弾として、従来、客の根強い抵抗感から高級レストラン等では提供しづらいとされてきた「食材の端」や流通にのらない「規格外食材」を使った1日限定のレストラン“HAJIKKO RESTAURANT”を実施し、食べ手に考えてもらう機会を提供する。
- “HAJIKKO RESTAURANT”では、食材をはじっこまで余すことなく食べ尽くす特別なメニューをシェフ等がこの日のために考案し、一般来場者に味わってもらう (有料)。
- 参加シェフ等は3名 (予定)。大阪商工会議所が若手料理人の相互研鑽の場として実施したワークショップ「シェフズアカデミー」において、本イベントの企画を提案したミシュラン一つ星「ラ カンロ」の仲嶺淳一シェフのほか、フードロス専門料理店「Hi.KI(ハイキ)」の島村友多シェフらが参画。島村シェフは、規格外の農作物や未利用魚、流通や卸売の過程のロス、飲食店で使われない食材の一部などを活用し、食べるだけで社会貢献できる料理店として「Hi.KI(ハイキ)」を2022年2月に開業した。また、フード以外でも「UPSTAIRZ (アップステアーズ)」のバーテンダー・古瀬則彦氏がカクテルを創作する。



シェフが考案した特別メニューを販売 (イメージ)

- 当日は大阪府産の農水産物「大阪産（もん）」を全面的に使用。食味改善のため大阪府環境農林水産総合研究所が実証栽培を行っている、えだまめ、ぶどう、しゅんぎくの3品目をはじめ、地元産の旬の食材を活かすこと（地産地消）が、フードマイレージ（食料の輸送距離）の削減を通じた、脱炭素実現に向けた最も身近な取り組みであることも改めて訴える。
- 大阪・関西万博でめざす持続可能な開発目標（SDGs）達成や、大阪ヘルスケアパビリオンのテーマの一つである「ミライの大阪の食・文化」実現に向けた具体的実践の一つとして、継続的な取り組みも視野に入れ、万博の機運醸成につなげる。
- イベント詳細および取材要領は追って資料提供する予定。

#### <開催概要>

イベント名：HAJIKKO RESTAURANT（はじっこレストラン）

日時：2023年7月7日（金）15：00～20：00

場所：OSAKA FOOD LAB（大阪市北区中津1-1-36 TEL070-4141-9162）

参加シェフ：「ラ カンロ」仲嶺淳一シェフ（ミシュラン一つ星／フレンチ）

「Hi, KI（ハイキ）」島村友多シェフ（フードロス専門料理店）

「UPSTAIRZ（アップステアーズ）」バーテンダー古瀬則彦氏（バー）

ほか（調整中）

プログラム：

15:00～17:00 【第1部】飲食業界関係者・メディア向けプレゼンテーション  
イベント趣旨、万博に向けた取り組み、「大阪産」に関する説明、試食。

18:00～20:00 【第2部】“HAJIKKO RESTAURANT“

「大阪産」を中心に、食材をはじっこまで余すことなく食べ尽くす特別な一皿を参加シェフがこの日のために考案して一般来場者に提供する（有料）。大阪府環境農林水産総合研究所が食味改善の実証栽培を行う3品目（えだまめ、ぶどう、しゅんぎく）も活用する（予定）。

定員：【第1部】30人（業界関係者のみ）

【第2部】50人（先着順）

申込方法：【第1部】ホームページから申込みを受け付け。

【第2部】事前申込不要（当日参加受付）

主催：大阪商工会議所

企画・運営：株式会社 Office musubi



HAJIKKO  
RESTAURANT  
ホームページ