



平成29年1月18日

記者配布資料

大阪経済記者クラブ会員 各位

(同時提供：大阪府政記者会、大阪市政記者クラブ、関西レジャー記者クラブ、外食産業記者会)

「食の都・大阪レストランウィーク2017」&プレス向け試食会の開催について

**～大阪の「食」の魅力は粉モンだけじゃない！
色々な“大阪らしい”料理・デザートを楽しめる特別な1ヶ月～**

【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部（伊藤・高橋）
TEL 06-6944-6493

「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所・大阪府・大阪市・大阪観光局）は、**2月1日（水）から28日（火）の28日間、「食の都・大阪レストランウィーク2017」を開催します。**

本イベントは、プロの料理人・パティシエ対象の料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」の過去7回の入賞作品を、各飲食店で一般の方にお召し上がりいただけるもの。コンテストのテーマは「**大阪らしい料理・デザート**」。入賞作品は、大阪産の食材を使ったり、大阪の文化を表現したりと、料理人やパティシエが考え抜いた「大阪らしさ」をお皿の上で表現したものばかりです。粉モンだけじゃない大阪の「食」の魅力をこの機会にぜひお楽しみください。

今回の参加店数は48店舗で、46作品を提供します。うち23作品が初登場。外国人観光客の来店促進を狙い、イベントパンフレットの主要情報は日英2ヶ国語で表記。パンフレットは、大阪市内の区役所、観光案内所、関西国際空港などで配布いたします。

なお、別紙1のとおり、本イベントで提供される料理・デザートの一部を報道関係者にご試食いただく「**プレス向け事前試食会**」を**1月31日（火）に開催**いたします。当日は、**大阪産（もん）PR大使のハイヒール・モモコ氏が出席するほか、料理人・パティシエが作品について説明いたします**ので、ぜひご出席ください。ご出席いただける場合は、準備の都合上、**1月25日（水）まで**に別紙2にてご回示いただきますようお願い申し上げます。

以上

<添付資料>

- 別紙1 「食の都・大阪レストランウィーク2017 プレス向け事前試食会開催概要
- 別紙2 「食の都・大阪レストランウィーク2017 プレス向け事前試食会」ご出欠回示
- 「食の都・大阪レストランウィーク2017」パンフレット

「食の都・大阪レストランウィーク 2017」プレス向け試食会 開催概要

日 時：平成29年1月31日（火） 午後2時30分～同4時

場 所：マイドームおおさか1階「レストラン マイドーム」

（大阪府中央区本町橋2-5）

内 容：

1. 挨拶 大阪商工会議所 会頭 尾崎 裕
2. 試食（コース仕立て）※入賞料理人・パティシエの説明および質疑応答

① 第7回大阪市漁業協同組合特別賞

「鰻と玉葱餅の出会い揚げ」

とうふ日本料理たちばな 甲元 雄 氏

「鰻」と「玉葱」は出会い物と呼ばれる、相性のよい食材です。玉葱餅を鰻で包み、外はカリッ、中はトロっとした揚げ物に仕上げました。



② 第7回洋食・西洋料理部門優勝

「大阪産鴨のソーセージと大阪野菜のグリル」

ケラケラヴィータ 加生 広之 氏

大阪産の鴨の上質な脂を詰め込み、切った瞬間に肉汁が溢れ出すソーセージに仕上げました。旨みの強い大阪野菜も一緒にお召し上がりください。



③ 第7回中国・韓国・アジア料理部門優勝

「河内鴨と揚げ豆腐の前菜～大阪の香り、香港の技～」

大阪家全七福酒家 三次 良享 氏

河内鴨に香港伝統のもち米炒飯を詰めて焼き、大阪産食材で作った2種類のソースを添えました。



④ 第7回大阪産（もん）特別賞

「大阪ゆずみかんぱーにゅ」

ホテル阪急インターナショナル 高田 彩 氏

明るく元気で馴染みやすい大阪をイメージしたデザート。酸味とキャラメルの甘味をお楽しみください。



⑤ 第7回グランプリ（総合優勝）、デザート・和洋菓子部門優勝、大阪外食産業協会特別賞

「千成金団」

ホテルモントレ ラ・スール大阪

「随縁亭」大島 三郎 氏

口当たり滑らかな金団に蓮根餅が射し込まれた、素朴で風味豊かなお菓子。



<主催関係 出席予定者>

大阪商工会議所 会頭 尾崎 裕 氏

大阪産（もん）PR大使 ハイヒール・モモコ 氏

「食の都・大阪」推進会議 代表 小嶋 淳司 氏、松本 孝 氏

以 上

「食の都・大阪レストランウィーク 2017」プレス向け試食会

ご出欠回示

- ◆ 日 時：平成 29 年 1 月 31 日（火） 午後 2 時 30 分～同 4 時
- ◆ 場 所：マイドームおおさか 1 階「レストラン マイドーム」
（大阪市中央区本町橋 2－5）
- ◆ ご出席いただける場合は 1 月 25 日（水）までにこの用紙にてご回示ください。

FAX：06－6944－6565（大阪商工会議所 経営支援担当 伊藤宛）

「食の都・大阪レストランウィーク 2017」プレス向け試食会に

出席します

貴社名		
お名前		
部署・役職		
TEL		
FAX		

ご記入いただいた個人情報は「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）から本件についてご連絡する際に利用します。

検索

ウェスティンホテル大阪「日本料理はなの」

Japanese restaurant 'Hanano', The Westin Osaka

大阪市北区大淀中1-1-20
1-1-20, Ooyodonaka, Kita-ku, Osaka

06-6440-1066

<http://www.westin-osaka.co.jp/>

御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」
※JR大阪駅桜橋口改札横高架上から無料シャトルバス有

M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:30 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

本バンプ提示特典 ワンドリンクサービス

第3回
決勝進出
優秀賞

河豚の柚香揚げ 雲子 蕪のくずし 餡 ハリハリ野菜乗せ

Deep-fried blowfish with a light scent of Yuzu-citron, with soft cod roe, dressed in a sauce made from arrowroot starch and baked turnip, topped with potherb mustard leaves

[受賞者] 金井 紀明氏

[料 金] コース5300円(コース名なし)

参加期間
2/13▶2/28

大阪の冬の味ともいえる河豚とハリハリ。それらを分解し独自に再構成しました。河豚は蕪、ハリハリ野菜に合うよう柚子の香りを付け唐揚げにし、雲子のペーストを掛け滑らかなコクをプラス。

玉葱の三色田楽焼

Baked Sensyu Onion (representative famous product of southern Osaka; juicy and sweet) stuffed with seasonal foods

[受賞者] 家宇治 亮氏

[料 金] コース5300円(コース名なし)

参加期間
2/13▶2/28

生で食べても甘みのある玉葱を丸焼きにすることによって甘みを更に引き出し、その玉葱の中に大阪食材を入れて大阪らしい斬新さを表現しました。

黄金蕪と干し大根率書巻き

Stewed turnip and Moriguchi Daikon (Osaka's traditional radish) wrapped around by fresh Yuba (the film that forms on the surface of boiled soy milk)

[受賞者] 山田 晴樹氏

[料 金] コース5300円(コース名なし)

参加期間
2/13▶2/28

大阪という豊田秀吉。黄金王ともいわれた秀吉。干し大根を黄金蕪と合わせ、奉書という形で世に広めるお料理を考案しました。

エルポニエンテ カルボン

El Poniente Carbón

大阪市中央区北浜4-4-12 ウメトク淀屋橋ビル1階
Umetoku Yodoyabashi building 1F, 4-4-12, Kitahama, Kita-ku, Osaka

06-6220-4848

<http://gurunavi.com/en/k271301/rst/>

御堂筋線「淀屋橋」

M17 淀屋橋 Yodoyabashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:00/17:30~LO23:00 (日曜/Sunday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格とは別 To be added

本バンプ提示特典 CAVA(スペイン産スパークリングワイン1杯サービス)

マスケリアゴソ・ウメダ

MARISQUERIA GOZO UMEDA

大阪市北区小松原町2-4 大阪富国生命ビル1F
Osaka Fukoku Seimei building 1F, 2-4, Komatsubara-cho, Kita-ku, Osaka

06-6131-0108

<http://gurunavi.com/en/kakx900/rst/>

谷町線「東梅田」

T20 東梅田 Higashi-Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~LO23:00 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格とは別 To be added

本バンプ提示特典 ワンドリンクサービス

ファロ・デル・ポニエンテ

FARO d EL PONIENTE

大阪市中央区北浜4-3-1 淀屋橋Odon1F
Yodoyabashi Odon1F, 4-3-1, Kitahama, Chuo-ku, Osaka

06-6223-2224

<http://gurunavi.com/en/ka0g701/rst/>

御堂筋線「淀屋橋」

M17 淀屋橋 Yodoyabashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:00/17:30~LO23:00 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格とは別 To be added

本バンプ提示特典 ワンドリンクサービス

魚deパール ウオチカ。

Sakana-de Bar Uochika

大阪市北区角田町梅田地下街2-8 Whityうめだノースモール2
Whity Umeda North Mall 2, 2-8, Undergrand shopping center, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-6311-4782

<http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」、JR「大阪」

M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 15:00~LO22:30 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回
佳作

茄子と穴子のなにわロール

Naniwa(Osaka) roll-local sea eel and eggplant.

[受賞者] 伊豆元 猛氏

[料 金] 1300円(1日5食)

参加期間

2/1▶2/28

大阪の優れた伝統野菜に、穴子を巻いたロール状の生パスタを合わせ、和と洋をミックスした新しい創作料理にしました。

食大阪 レストランウィーク

美味しい
大阪コラム
Vol.1

水の都だから 生まれた「ダシの文化」

「ダシの文化」と言われる大阪の食文化。その原点は水にある。大阪一円の水は、甘みがあり、どんなダシや素材にも合うと言われる軟水。軟水には、昆布の中の水溶性うまみ成分であるグルタミン酸などを引き出すという特徴があり、昆布のダシが根付いた大きな要因とされている。

Culture of soup stock in the city of good water.

Osaka food culture is often said to be a culture of "Dashi", soup stock. Water around Osaka is mild soft water which go well with various soup stocks and ingredients, which made "Konbu" (dried kelp) soup stock popular in Osaka. Soft water especially has an effect to extract soluble glutamine acid contained in "Konbu" (dried kelp).

水 食材
が生み出す、
“うまい”

第6回
決勝進出
優秀賞

大阪Olla(オジャ)大阪産合鴨と天王寺蕪のお米料理

Spanish-style cream-based kidney bean Risotto with smoked Kawachi Gamo (local duck of Osaka) breast, Inunaki Buta(pig bred in Osaka) spareribs and Tennoji Kabura(traditional turnip of Osaka)

[受賞者]
宇田 徹氏

参加期間
2/1▶2/28

[料金] エルポニエンテカルボン

単品	コース昼	コース夜
1620円(1日10食)	4100円(1日10食)	7020円(1日10食)
夜コース レストランウィーク特別価格 通常8500円(税抜)▶6500円(税抜)		

[料金] マスケリアゴソ・ウメダ

単品	コース昼	コース夜
1620円(1日10食5食ずつ)	3780円(1日10食)	3780円(1日10食)
夜コース レストランウィーク特別価格 通常4500円(税抜)▶3500円(税抜)		

[料金] ファロ・デル・ポニエンテ

単品	コース昼	コース夜
1620円(1日10食5食ずつ)	3990円(1日10食)	5400円(1日10食)
夜コース レストランウィーク特別価格 通常6500円(税抜)▶5000円(税抜)		

スペインと日本との交流は約4百年前に大阪の堺から始まったと言われています。そんな歴史に思いを馳せ、“おじゃ”の語源と言われる“Olla(オジャ)”というスペイン伝統料理と大阪の食材を融合させました。

Béchamel Café (ベシャメルカフェ)

Béchamel Café

大阪市北区角田町梅田地下街2-9Whityうめだ ノースモール2
Whity Umeda Noth Mall 2, 2-9, Undergrand shopping center,
Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-6361-4470

<http://daiwa-kigyo.jp/shop/bechamel/>

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 15:00~L02:00 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回

佳作

大阪パニーニ VENTO

"Osaka Panini"-Italian focaccia sandwich with octopus and eggplant

[受賞者] 山口 朝也氏

参加期間

[料 金] 930円(1日5食)

2/1 ▶ 2/28

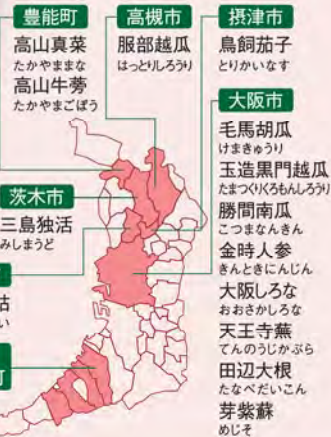
河内蓮根を練り込んだもちもち食感のフォカッチャ生地で、泉州鮎と泉州水茄子をサンドしました。

食の大阪
レストランウィーク美味しい
大阪コラム
Vol.2豊かな土壌が育む
「なにわの伝統野菜」

「なにわ伝統野菜」とは、①およそ100年以上前から大阪で栽培されていたもの。②苗、種子等の来歴が明らかで大阪独自の品目、品種③大阪府内で栽培されているもの。この3つの条件を満たすもののことを指し、これらは「なにわの伝統野菜」として、大阪府から認証されている。

Traditional vegetables of Naniwa
(other name for Osaka),
cultivated in fertile land.

Defining criterion of traditional vegetables of Naniwa(other name for Osaka) are:
①have been produced in Osaka for about 100 years or more. ②nursery plants and seeds are clearly of Osaka origin. ③cultivated in Osaka prefecture. Meeting all three requirements, they are officially certified as "Naniwa traditional vegetable" by Osaka prefectural authority.



アイデア
〈大阪〉発の
「もん」

Locanda (ロカンダ)

Locanda

大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店 祝祭ダイニング12F
HANSHIN DEPARTMENT STORE Umeda MAIN STORE
SHUKUSAI DINING 12F, 8-7, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-6313-1517

<http://daiwa-kigyo.jp/shop/locanda/>

御堂筋線・阪急・阪神「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~L02:00(施設に準ずる/Subject to rules and conditions of the venue.)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回

決選優秀賞

クレープとケーキと、時々、ブドウ

A crepe and a cheese cake with grapes

[受賞者] 麻生 悠氏

参加期間

[料 金] 1580円(1日10食)

2/1 ▶ 2/28

クレープとチーズケーキ、ジェラートの3つのスイーツを一度にいただく、お得感のある一皿。食感の面白さもお楽しみください。

NORTH LOUNGE 北欧館

NORTH LOUNGE Hokuou-Kan

大阪市北区角田町7-10 HEPナビオB2F
HEP NAVIO B2F, 7-10, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka

06-4709-0112

<http://r.gnavi.co.jp/c604513/lang/en/>

御堂筋線・阪神・阪急「梅田」、JR「大阪」

M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 9:00~22:00(施設に準ずる/Subject to rules and conditions of the venue.)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回

佳作

カボチャのバイクドチーズケーキ〜勝間南瓜使用〜

Baked cheese cake made with a squash from Kotsuma.

[受賞者] 山下 大樹氏

参加期間

[料 金] ドリンクセットで750円(1日10食)

2/1 ▶ 2/28

なにわの伝統野菜である「勝間南瓜」を使って、バイクドチーズケーキを作りました。上品な甘みをお楽しみください。

KELLER KELLER vita (ケラケラ ヴィータ)

KELLER KELLER vita

大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町8階
NU chayamachi 8F, 10-12, Chaya-mach, Kita-ku, Osaka

06-6372-6262

<http://gurunavi.com/en/k752029/rst/>

御堂筋線・阪急「梅田」、谷町線「東梅田」、JR「大阪」

M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 15:00~22:30 (2/20・21)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回

洋食・西洋料理部門優勝

大阪産鴨のソーセージと大阪野菜のグリル

Grilled local duck sausage and vegetables.

[受賞者] 加生 広之氏

参加期間

[料 金] 1598円(1日10食)

2/1 ▶ 2/28

大阪産の鴨の上質な脂を詰め込み、切った瞬間に肉汁があふれ出すソーセージに仕上げました。旨みの強い大阪野菜と一緒に、大阪らしいあたたかい料理をお楽しみください。

KELLER KELLER KRANZ (ケラケラ クランツ)

KELLER KELLER KRANZ

大阪市北区小松原町2-4 大阪富国生命ビル フコクフォレストスクエア B2F
OSAKA FUKOKU SEIMEI BUILDING FUKOKU FOREST SQUARE
B2F, 2-4, Komatsubara-cho, Kita-ku, Osaka

06-6131-1320

<http://gurunavi.com/en/c297905/rst/>

御堂筋線・阪急「梅田」、谷町線「東梅田」、JR「大阪」

M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 15:00~22:30(施設に準ずる/Subject to rules and conditions of the venue.)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第6回

佳作

たこ焼風Osakaコロquette

Curry-flavored potato croquettes served with tomato and balsamic sauce, resembling Osaka's typical soul food Tako-yaki

[受賞者] 並河 秀磨氏

参加期間

[料 金] 780円(1日10食)

2/1 ▶ 2/28

たこ焼に見立てた、たこや玉ねぎなどの旨み・甘みを活かしたカレー風味のポテトコロquette。トマトソースとバレルミコの酸味との相性も抜群です。

KELLER KELLER CAVE (ケラケラ ケイヴ)

KELLER KELLER CAVE

大阪市淀川区西中島5-16-1アルデ新大阪
arde! Shin-Osaka, 5-16-1, Nishinakajima, Yodogawa-ku, Osaka

06-6309-5511

<http://gurunavi.com/en/c297907/rst/>

御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」

M13 新大阪 Shinosaka

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 15:00~L02:00 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回

佳作

大阪deコロquette

local-pork and cabbage croquettes resembling Osaka's typical soul food Tako-yaki

[受賞者] 岡田 智宏氏

参加期間

[料 金] 680円(1日5食)

2/1 ▶ 2/28

大阪で唯一のブランド豚である犬鳴豚と泉州キャベツをあわせ、たこ焼に見立てました。大阪の地ソースと玉ねぎのピューレを添えて、洋食のテイストを加えています。

ポンテベッキオ 北浜本店 (PONTE VECCHIO)

PONTE VECCHIO

大阪府中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1階
Osaka shoukentrhihikisyo-building 1F, 1-8-16, Kitahama, Chuo-ku, Osaka
☎ 06-6229-7770 <http://r.gnavi.co.jp/kaj9102/lang/en/>
御堂筋線「北浜」、京阪「北浜」 K14 北浜 Kitahama

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LE14:00 / 18:00~LE21:00 (不定休 / No fixed holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 10%

モード デイ ポンテベッキオ (MODO DI PONTE VECCHIO)

MODO DI PONTE VECCHIO

大阪府北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル30階
Meijiyaasuda Life Osaka umeda building 30F, 3-3-20, Umeda, Kita-ku, Osaka
☎ 06-4795-8888 <http://r.gnavi.co.jp/kaj9103/lang/en/>
四つ橋線「西梅田」、御堂筋線「梅田」、阪神「梅田」、JR「大阪」 Y11 西梅田 Nishi-Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LE14:00 / 18:00~LE21:30 (不定休 / No fixed holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 10%

第1回
洋食部
優勝カワハギとうすいえんどう豆のピューレを詰めた
じゃが芋生地のインボルトーニInvoltni with a wrapper of potato and flour,
fillings of green peas puree and threadsail filefish

【受賞者】土谷 哲平氏

参加期間

【料 金】単品3024円(コースもあり)

2/1 ▶ 2/28

大阪人が「カリッと焼けた粉もん生地」、大阪らしい食材である「うすいえんどう」「昆布」「肝の肥えたカワハギ」などで料理を構成してみました。

第5回
佳作本マグロの軽いスモークと温泉卵のティエビト仕立て
天王寺燕のリゾット添え ポッタル風風味Lightly smoked tuna (farm-raised by Kindai Univ.) and warm egg,
served with risotto of Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip),
dried mullet roe sprinkled

【受賞者】土谷 哲平氏

参加期間

【料 金】単品4104円(コースもあり)

2/1 ▶ 2/28

大阪の伝統料理の温泉卵に着目して考案。熟々の燕の葉リゾットと温泉卵、かぶのピューレにマグロを乗せ、マグロがとろける温度を意識。飾りを取り払い、本質である美味しさを追求することで大阪らしさを表現。

第5回
佳作

えんどうの地層状パスタ 河内鴨のおいしさで

Five layers of peas pasta with local duck of Kawachi

【受賞者】岩永 朋和

参加期間

【料 金】単品2376円(コースもあり)

2/1 ▶ 2/28

麺はイタリアに無いものを作るべく、南大阪発祥のうすいえんどうを生地に練りこんだものと通常の生地の計2種を使い、それを5層になるように重ねました。大阪とイタリアンの融合です。

とうふ・日本料理 たちばな 阪急うめだ本店

Tachibana in Hankyu Department Store

大阪府北区角田町8-7 阪急うめだ本店12階
HANSHIN DEPARTMENT STORE UMEDA MAIN STORE 12F, 8-7,
Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka
☎ 06-6313-1524 <http://gurunavi.com/en/kbh2624/rst/>
御堂筋線・阪神・阪急「梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~LO21:00 (無休 / No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第7回
決勝進出
優秀賞

鰻と玉葱餅の出会い揚げ

Deep-fried pike conger containing onion rice cake

【受賞者】甲元 雄氏

参加期間

【料 金】880円(1日昼10食/夜20食)

2/1 ▶ 2/28

「鰻」と「玉ねぎ」は出会い物と呼ばれる、相性のよい食材です。玉葱餅を鰻で包み、外はカリッ、中はトロっとした揚げ物に仕上げました。

第5回
決勝進出
優秀賞

河内鴨と河内蓮根の大阪焼

Japanese-style soup with Kawachi Gamo
(local duck of Osaka) and lotus root

【受賞者】尾崎 公次郎氏

参加期間

【料 金】780円(1日昼10食/夜20食)

2/1 ▶ 2/28

つなぎを使わず蓮根だけで生地を作り、河内鴨の旨味を含んだ味噌を餡として饅頭にし、饅頭をまぶして揚げました。吸口に干しエビと青さを使い、大阪の海、里、山を表現。

ホテル阪急インターナショナル ティーラウンジ「パルテール」

Tea lounge "Parterre", Hotel Hamkyu International

大阪府北区茶屋町19-19 ホテル阪急インターナショナル2階
HOTEL HANKYU INTERNATIONAL 2F, 19-19, Chaya-machi, Kita-ku, Osaka
☎ 06-6377-3631 <http://www.hhi.co.jp>
御堂筋線「中津」、阪急「梅田」 M15 中津 Nakatsu

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 9:00~LO19:00 (対象メニュー提供は10:30~)
(無休 / No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第7回
決勝進出
優秀賞大阪産
特別賞

大阪ゆずみかんぱーにゅ

Yuzu (Japanese citron) mousse
with orange sauce

【受賞者】高田 彩氏

参加期間

【料 金】ケーキセットで1663円

2/1 ▶ 2/28

明るく元気で馴染みやすい大阪をイメージし、花言葉で「寛大」の意味を持つみかん、「健康」の意味を持つ柚子をデザートにしました。酸味とキャラメルのかき混ぜをお楽しみください。

※写真は入賞時の作品イメージです。
※季節や仕入れ状況等により、素材を変更する場合がございます。

中之島プラザ 日本料理 水面

Nakanoshima Plaza Minamo

大阪府北区中之島6-2-39 中之島プラザ12階
NAKANOSHIMA PLAZA 12F, 6-2-39, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka
☎ 06-6449-6906 <http://r.gnavi.co.jp/k835402/lang/en/>
京阪「中之島」 Keihan 中之島 Nakanoshima

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 17:00~LO21:00 (日・祝日 / Sundays・Holidays)
予約 RESERVATION 必要(コースのみ3日前までに)
Required for course meal (up to 3 days before)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

本ランチ提示特典 8000円のコースを10%割引!

第5回
佳作

かぶらの魚庭物射込み饅頭あんかけ

Tennoji Kabura (Osaka's traditional turnip) minced ball stuffed
with local octopus and conger ell, dressed with a thick starchy sauce

【受賞者】山崎 敬己氏

参加期間

【料 金】単品1000円

2/1 ▶ 2/28

コース夜6000円・8000円

あまり知られていない魚庭物(なにわもの:大阪湾の魚介類)を肴で包み込みました。「大阪にはこんなに美味しいものがあるんですよ」ということを発信したいです。

フレンチビストロ「ル・ドール」

French bistro "Rue D'or"

大阪府中央区本町3-6-12セントレジス ホテル 大阪1-2階
The St.Regis Osaka 1-2F, 3-6-12, Chuo-ku, Osaka
☎ 06-6258-3333 <http://www.stregisokasa.co.jp>
御堂筋線・中央線・四ツ橋線「本町」 M16 C16 Y13 本町 Hommachi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~LO14:00 / 18:00~LO21:30 (無休 / No holiday)
予約 RESERVATION できれば予約 Reservations recommended
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

下記2作品を含むコース「ル・ルバ・デ・グルメ」

【料 金】昼 4,500円 / 夜 6,500円

第7回
決勝進出
優秀賞

鴨NAMBAs河内鴨ロースのロティとモモ肉のコロッケ仕立て

"Kamo NAMBA" - Roasted duck breast and duck leg croquette
of KAWACHI gamo (local duck of Osaka).

【受賞者】駒路 和司氏

参加期間

【料 金】単品2900円

2/1 ▶ 2/14

河内鴨と「鴨なんば」の語源と言われる現在の難波周辺で栽培されていた難波ねぎを合わせた一品。鴨には道明寺粉をまぶし、面白い食感のコロッケ仕立てにしました。

第7回
佳作

さといも〜na

Taro cheesecake with Sbrisolona

【受賞者】井伊 知子氏

参加期間

【料 金】単品1000円

2/1 ▶ 2/14

大阪市の姉妹都市・ミラノの伝統菓子でザクとした食感の「スブリゾーナ」に、泉州里芋で作ったねっとり食感のチーズケーキを重ね、泉州の醤油を用いたソースを乗せました。

帝国ホテル大阪 中国料理「ジャスミンガーデン」

Chinese Cuisine "JASMINE GARDEN", Imperial Hotel Osaka

大阪府北区天満橋1-8-50
1-8-50, Tenmabashi, Kita-ku, Osaka

☎ 06-6881-4884 <http://gurunavi.com/en/kahn201/rst/>

🚶 堺筋線「扇町」、JR「桜ノ宮」

🚶 K12 扇町 Ogimachi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:30 (無休 / No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格とは別 To be added

※2/10・11と特別催事期間は、対象メニューの提供はございません。

“大阪蒸籠”〜冬の味わい〜

Steamed fish, lotus roots and rice (a fusion of Chinese and Japanese traditional recipes)

【受賞者】川原 護氏

【料 金】コース5500円

「茅渚(ちぬ)の海」大阪!黒鯛を、大阪伝統の「蒸し寿司」と中国料理「麒麟蒸し」とを融合し、大阪の大地と海の恵みを凝縮した蒸籠でお楽しみいただきます。

参加期間

2/1 ▶ 2/28

大阪“三鮮包”大阪葱と其面の柚子香る香酢とともに

Soup dumpling of 3 kinds of ingredients (local pork, onion and crab) with Osaka green onion and Yuzu (Japanese citron) flavor vinegar

【受賞者】畑 繁良氏

【料 金】コース5500円

大阪の姉妹都市・上海の名物料理「三鮮包」をヒントに、大阪の特産品である犬鳴豚、泉州玉葱、渡り蟹を使った焼き小籠包に仕上げました。上海黒酢と其面の柚子を融合した特性香酢とともにお楽しみください。

参加期間

2/1 ▶ 2/28

キューブ・ド・オオサカ・リョウ

Cuisine d'Osaka Ryo

大阪府北区西天満4-2-7 昭栄ビル1階
Syoei building 1F, 4-2-7, Nishitenma, Kita-ku, Osaka

☎ 06-6364-1194 <http://cuisine-d-osaka-ryo.com/>

🚶 御堂筋線「淀屋橋」、谷町線「南森町」

🚶 M17 淀屋橋 Yodoyabashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 13:00~LO13:30 / 17:30~LO22:00
(月曜・第2日曜 / Mondays・The 2nd Sundays)

予約 RESERVATION 必要(前日までに)
Required (up to previous day)

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

本バンプ提示特典 ワンドリンクサービス

鯉と河内蓮根の福饅頭

Deep-fried dumpling of minced Kawachi Renkon (Osaka's traditional lotus root) and pike conger (representative fish of Osaka)

【受賞者】畑 亮氏

【料 金】コース昼 5500円(1日10食)

コース夜 6500円(1日10食)

「大阪らしさ」とは人を笑顔にすること。美味しいものを食べた時の感動や会話の中で笑いだと思います。そんな想いでこの料理を考えました。蓮根のもちもちとした食感とゴリッとした食感をお楽しみ頂ける一品です。※鯉の入荷が無い時は他の白身魚で代用します。

参加期間

2/1 ▶ 2/28

コロケイイむら

Croquette Imamura

大阪府東区今福西3-11-33今福ハイツ1F
Imafuku Heights 1F, 3-11-33, Imafukunishi, Jyoto-ku, Osaka

☎ 06-6939-5609 <http://gurunavi.com/en/c973901/rst/>

🚶 長堀鶴見緑地線「蒲生四丁目」、京阪「野江」

🚶 N23 蒲生四丁目 Gamo 4-chome

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 10:00~LO19:30 (水曜 / Wednesday)

予約 RESERVATION できれば予約 Reservations recommended

※冷凍したものを揚げてご提供します。事前予約時に上げ時間の指定も可能。2/1は定休日。

まぐろの“大阪コロケ”と泉州ナスのカボナータ

Osaka tuna croquette and eggplant caponata.

【受賞者】今村 俊之氏

【料 金】540円(1日10食 / テイクアウトのみ)

マグロを使ったコロケに、泉州の美味しい茄子のカボナータを添えてお召上がりください。ご予約いただければ、ご来店時に来たてをテイクアウトいただけます(予約なしでも購入可。2/14までは揚げた状態のものも店頭で用意します。)

参加期間

2/1 ▶ 2/28

ホテルモンテラ・スール大阪 中国料理「彩雲」

Chinese Restaurant 'SAIUN', Hotel Monterey La Soeur Osaka

大阪府中央区城見2-2-22
2-2-22, Shiromi, Chuo-ku, Osaka

☎ 06-6944-7476 <http://gurunavi.com/en/c973901/rst/>

🚶 長堀鶴見緑地線・JR・京阪「京橋」

🚶 N21 大阪ビジネスパーク Osaka Business

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:00 / 17:00~LO20:30 (月曜 / Monday)

予約 RESERVATION 必要(前日までに) Required (up to previous day)

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

大阪布団うどん

第7回
佳作

Duvet-shaped Udon noodles seaweed kneaded into dough with spicy soup of local pork

【受賞者】野上 博文氏

【料 金】コース4500円(昼・夜とも)

泉州海苔を練り込んだ生地を、ピザ生地のように薄く丸くしたまま茹でて、布団のような麺に。犬鳴ボークの味が利いた担々麺のスープでお召し上がりください。

参加期間

2/1 ▶ 2/28

食の大阪 スランウィーク 参加店取材レポートVol.1

本冊子掲載 9



ケラケラ ヴィータ
KELLER
KELLER vita
加生 広之氏

「大阪産鴨の、旨味と甘みをしっかり感じられる肉汁に惚れました」という加生氏。その魅力を生かすため、肉汁を閉じ込められるソーセージに。さらにグリルプレートにすることで、大阪産の野菜もふんだんに使用している。「大阪の野菜は甘味が強く、素材の味がしっかり感じられるものが多いんです」。そんな個性豊かな食材を見事にまとめた一皿は、ビールと共にオーダーしたい。

“Bouillon of Osaka brand duck attracted my tongue with its fabulous flavor and mild taste”, says Mr. Kasho. He thought of sealing the bouillon in sausage to keep its flavor and taste. And also provides it grilled with lots of Osaka brand vegetables. He adds that Osaka brand vegetables are generally sweet and have taste unique to them. Why not try dishes with those superb foods with a glass of beer.

食の大阪
“うまい”

旬菜ダイニング Cosy

Seasonal Dining Cosy

大阪府東区成田今里西3-3-2
3-3-2, Ooimazato, Higashinari-ku, Osaka

☎ 06-6977-5571 <http://gurunavi.com/en/kcu000/rst/>

🚶 千日前線・今里筋線「今里」

🚶 S20 I21 今里 Imazato

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 17:30~LO22:00 (不定休 / No fixed holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第5回
決勝進出
優秀賞

季節野菜と牛すじ煮込みのパイ包み焼き

Deer tendon stew and seasonal vegetables wrapped in pie and grilled

【受賞者】中尾 広司氏

【料 金】1080円(1日6食)

「牛すじのどて煮」と言えば大鍋に牛すじ肉と味噌で炊く料理。この大阪の下町文化を西洋料理でアレンジ。旬野菜を牛すじ肉と味噌の出汁で炊き、その出汁を15穀米が吸う。パイ包み焼きですが出汁を食べる一品です。

参加期間

2/1 ▶ 2/28

第6回
決勝進出
優秀賞

大阪産
特別賞

千利休が好む回鍋肉

Nanba Negi(leek nativ to Osaka),minced Kadoma Renkon (local lotus root of Osaka) and some other stuffs rolled by 'double cooked'Inunaki Buta (pig bred in Osaka), topped with Chinese-style miso sesame sause

[受賞者] 岩竹 宏宣氏

[料 金] コース4500円(昼・夜とも)

参加期間
2/1 ▶ 2/28

犬鳴豚のバラとロースを使い、利休が愛したお茶(茶葉)で燻製にし、利休が好んだ胡麻を活かした胡麻味噌で味を付け、揚げたキャベツと蒸したキャベツと共に食べていただきます。

第4回
決勝進出
優秀賞

鱧のフリット梅甘酢ソース

Frit pike conger (representative fish of Osaka) . Ume(Japanese apricot) sweetened vinegar sauce, served with crisply fried egg plant

[受賞者] 岩崎 直樹氏

[料 金] コース4500円(昼・夜とも)

参加期間
2/1 ▶ 2/28

大阪を代表する魚である鱧をフリットにし、相性の良い梅のソースで仕上げました。茄子のおやき、スライス蓮根のフライは大阪人が好むようパリッと焼き上げました。下にはシャキシャキ感を残した水菜を敷いています。
※写真に写っている生春巻きは除きます。

食大阪レストランウィーク 参加店取材レポートVol.2

本冊子掲載 23

レストラン
ウィーク 2017

ホテルモントレ
ラ・スール大阪
「随縁亭」
大島 三郎氏

今回、グランプリとデザート・和菓子部門の優勝を受賞した「千成金団」は、瓢箪型の愛らしい形が印象深い逸品だ。瓢箪と言えば、豊臣秀吉のシンボル。ひと目見れば大阪らしさを感じることができるだろう。「あくまでもお茶菓子ですので、話のきっかけになればいいんです」。大島氏の言葉に倣い、素朴な味わいの茶菓子をいただきながら、大阪談義に花を咲かせてみてはいかがだろう。

Winner of the 2016 grand prix of the the event and top prize of the dessert and Japanese confectionary division, "Sennnarikinton" is a lovely gourd-shaped sweet. Warlord "Toyotomi Hideyoshi" who constructed Osaka castle used gourd for his ensigns. Thus they can feel and tell at one glance it is an Osaka product. Mr. Oshima says it is a little something but will be happy if it opens up talks over Osaka. Why not have lively talks over Osaka with the little lovely sweets.

ホテルモントレ ラ・スール大阪「随縁亭」

"ZUIENTEI", Hotel Monterey La Soeur Osaka

大阪府中央区城見2-2-22
2-2-22, Shiromi, Chuo-ku, Osaka

06-6944-7480 <http://gurunavi.com/en/c973901/rst/>

長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」、JR・京阪「京橋」 M21 大阪ビジネスパーク Osaka Business

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~L014:00 / 17:00~L020:30 (火曜 / Tuesday)
予約 RESERVATION 必要(前日まで) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第7回
グランプリ・デザート
和洋菓子部門
優勝

大阪外食
産業協会
特別賞

千成金団 (コース名:千成会席)

Gourd-shaped sweet chestnut paste including glutinous lotus roots cake

[受賞者] 大島 三郎氏

[料 金] コース昼 5500円(1日30食) 2/1 ▶ 2/28
コース夜 7500円(1日30食)

コースの最後にお召し上がりいただく和菓子「千成金団」が、第7回グランプリ作品です。口当たり滑らかな金団に蓮根餅が射込まれた、素材で風味豊かなお菓子をお楽しみください。

24

ミナミシティ
Mimami City

KELLER KELLER -RETREAT- (ケラケラ リトリート)

KELLER KELLER -RETREAT-

大阪府中央区難波5-1-18 なんばダイニングメゾン8F
NAMBA DINING MAISON 8F, 5-1-18,Namba Chuo-ku, Osaka

06-6643-7676 <http://r.gnavi.co.jp/c297904/lang/en/>

御堂筋線・千日前線「なんば」、南海「なんば」 M20 S16 なんば Namba

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 16:00~L022:30 (無休 / No holiday)
予約 RESERVATION 不要(但し数量限定の為、予約いただけると幸いです) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第5回
佳作

ナスのフリットとオリーブの香り 2色のソースで

Eggplant frit with a scent of olive and two types of sauce

[受賞者] 西田 圭司氏

[料 金] 1490円(1日10食)

参加期間
2/1 ▶ 2/28

ヘルシーなプレミアム黒毛和牛のオリーブ牛でナスを巻きました。とろとろの食感とフリット衣のカリカリ食感が楽しめます。

25

BEER'S TABLE KELLER KELLER (ビーズテーブル ケラケラ)

BEER'S TABLE KELLER KELLER

大阪府中央区難波2-1-13 なんばWALK1番街南通り
NAMBA WALK The first Avenue South street, 2-1-13, Namba, Chuo-ku, Osaka

06-6213-2518 <http://r.gnavi.co.jp/c297902/lang/en/>

御堂筋線・千日前線「なんば」、近鉄「大阪難波」 M20 S16 なんば Namba

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 14:00~L017:00 (無休 / No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第4回
決勝進出
優秀賞

くわいのロールケーキ

Arrowhead Swiss roll

[受賞者] 和納 健二氏

[料 金] 540円(1日10食)

参加期間
2/1 ▶ 2/28

大阪が元気になるように、芽が出るといわれるくわいを使用したロールケーキを作りました。大人から子供まで食べて頂けるケーキです。

26

大阪家全七福酒家

SEVENTH SON RESTAURANT

大阪府中央区西心斎橋1-6-14 BIGSTEP 7F
BIGSTEP 7F, 1-6-14, Nishishinsaibashi, Chuo-ku, Osaka

06-6252-3002 <http://www.seventhson.jp/>

御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」 M16 N15 心斎橋 Shinsaibashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~L015:00 / 17:30~L021:30 (無休 / No holiday)
予約 RESERVATION 必要(前日まで) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第7回
中国・韓国・
アジア料理部門
優勝

河内鴨と揚げ豆腐の前菜〜大阪の香り、香港の技〜

Appetizer of local duck and deep-fried tofu with Osaka flavor cooked in Hong Kong style.

[受賞者] 三次 良享氏

[料 金] 1620円(1日昼夜10食ずつ)

参加期間
2/1 ▶ 2/28

河内鴨に香港伝統のもち米炒飯を詰めて焼き、大阪産食材で作った2種類のソースを添えました。みかんや揚げにんにく風味の豆腐とお召し上がりください。

27

カジュアル割烹 Shun

Casual Kappo "Shun"

大阪府中央区千日前2-9-4 リップル千日前中央ビル1F
Ripple Sennichimae Chuo Building 1F, 2-9-4, Sennichimae, Chuo-ku, Osaka

06-6636-0717 <http://www.facebook.com/namba.shun/>

千日前線「日本橋」 S17 日本橋 Nippombashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 17:00~L022:00 (月曜 / Monday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第7回
佳作

大阪名物 大阪巻き

Omelet rolls containing mackerel sushi (a fusion of Osaka's traditional food Battera and Dashi-maki-Iamago)

[受賞者] 刀根 敬氏

[料 金] 780円

参加期間
2/1 ▶ 2/28

バター寿司と出し巻き卵を組み合わせました。舍利を熱々の卵が包み込み、口の中で2つの食材に一体感が生まれます。最後は、山葵をピリッと利かせたお茶漬けでお召し上がりください。

四季自然喰処たちばな 阿倍野本店

Seasons Restaurant TACHIBANA The main store.Abeno

大阪市阿倍野区松崎町1-2-8 天王寺都ホテル新館地下1階
Tennoji Miyako Hotel Annex B1,1-2-8, Matsusaki-cho, Abeno-ku, Osaka

06-6627-6076 <http://gurunavi.com/en/k082326/rst/>

御堂筋線・JR「天王寺」、近鉄「阿部野橋」

M23 天王寺 Tennoji

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~L014:30/17:00~L022:00(無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price



海老芋と渡り蟹の包み焼 うす葛仕立て

shrimp-shaped taro and swimming crab in lightly thickened soup.

[受賞者] 山口 進氏

参加期間

[料 金] 980円(1日昼夜10食ずつ)

2/1 ▶ 2/28

渡り蟹と野菜から取った自然の旨みたっぷりの出汁に、海老芋と渡り蟹の饅頭を合わせました。焼を開けた瞬間に海と山の香りが交錯し、「食の都・大阪」を感じさせる一品です。

御菓子司 亀屋茂廣

Japanese confectionery Kameya-Shigehiro



大阪市阿倍野区王子町2-11-12 2-11-12, Oji-cho, Abeno-ku, Osaka

06-6623-1031 <http://www.kameya-shigehiro.com/>

市営バス62・63・64・67「松虫」南へ
阪堺電車上町線「東天下茶屋」東へ

bus 松虫 Matsumushi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 10:00~19:00(水曜/Wednesday)

予約 RESERVATION 不要(但し20個以上お求めの方は事前予約要)
Not required unless you require 20 or more.

※2/1は定休日。

本バンプ提示特典 下記メニューが 324円▶216円



第3回 佳作 葡萄実露帝(ブドウパロッティ)ブドウの実と絞汁で作った帝王の菓子

Delaware grape (representative famous product of Osaka) jelly, pudding-like arrowroot and agar cake inside, sweet bean jam in the center

[受賞者] 中島 正輝氏

参加期間

[料 金] 324円(1日20食/テイクアウトのみ)

2/2 ▶ 2/28

大阪はぶどうの生産量が全国7位。特に、デラウェアの生産量は全国3位。大阪の特産品とも言うべきこのデラウェアのピューレを餡の中に入れ、ぶどうの良さが分かる和菓子をお薦め。人気大阪土産です。地方発送可。

ビストロ ベッセ・ヴォワール

Bistro Baisse Voile

大阪市大正区三軒家西1-4-17 シティハイム1階
City Height 1F, 1-4-17 Sangenyanishi, Taisyoku-ku, Osaka

06-6553-6916 <http://r.gnavi.co.jp/k749500/lang/en/>

長堀鶴見緑地線「大正」、阪神なんば線「大正」、JR環状線「大正」

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~L013:30/17:00~L024:00

(日祝要問合せ/Sundays/holidays, please ask.)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 10%

本バンプ提示特典 自家製パンサービス(おかわり自由)



第5回 佳作 河内鴨のかすカスレ

Cassoulet (a slow-simmered one-pot meal mix of beans and meat from southwestern France) with Kawachi Gamo (local duck of Osaka) and deep-fried small intestines of beef cattle

[受賞者] 三輪 征弘氏

参加期間

[料 金] 2000円

2/1 ▶ 2/28

「かすうどん」などとして大阪では馴染みの深い「かす」は、旨みが出やすく、煮込みに適した食材です。松原市の河内鴨と合わせてフランスの田舎料理「カスレ」を大阪風にアレンジしました。

ホテル大阪ベイタワー スカイラウンジエアシップ

Sky Lounge "Air Ship", HOTEL OSAKA BAY TOWER

大阪市港区弁天1-2-1 1-2-1, Benten, Minato-ku, Osaka

06-6577-1101 <http://www.osaka-baytower.com/restaurant/airship/>

中央線「弁天町」、JR「弁天町」

C13 弁天町 Bentencho

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 18:00~L021:00(不定休/No fixed holiday)

予約 RESERVATION 必要(前日までに) Required (up to previous day)

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price



第7回 決勝進出 優秀賞 泉州穴子と田辺大根のマリアージュ

The combination of roasted conger-eel from Senshu and boiled white radish from Tanabe.

[受賞者] 山田 光輝氏

参加期間

[料 金] ベアディナーコース20000円(二人料金)

2/1 ▶ 2/28

大阪と西洋の食材を組み合わせ、大阪で培われてきた「始末の心」などの思いをこめ、大阪スタイルのマリアージュをお楽しみください。

味空 -みそら-

Misora

大阪市此花区春日出中1-25-13 レリアンス1階
Reliance 1F, 1-25-13, Kasugadenaka, Konohana-ku, Osaka

06-6461-0550

<https://www.facebook.com/pages/旬菜-味空-みそら-/104681833336050>

阪神「千鳥橋」

Hanshin 千鳥橋 Chidoribashi

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 17:00~L024:00(日・祝/Sunday・Holidays)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

本バンプ提示特典 店メニューのおばんざい3種盛り合わせ無料



第2回 和食部門 優勝

"Naniwa (Osaka) stew"- steamed Tennoji-turnip

[受賞者] 筒井 宏樹氏

参加期間

[料 金] 800円

2/1 ▶ 2/28

天王寺かぶらを使い、「始末」の料理文化から生まれたなにないの代表的食材であるホルモンをアレンジしました。厳しい冬に身体が温まるよう、優しく仕上げた白味噌ベースの餡に酒粕を忍ばせています。※天王寺かぶらの入荷が無い時は他のもので代用します。

菓子処ふる里

Japanese confectionery Furusato



泉大津市二田町1-13-8 あすと松ノ浜1階
Asuto Matsunohama 1F, 1-13-8, Futsuta-cho, Izumiotsu-shi

0725-21-6086

<http://www.5b.biglobe.ne.jp/~okashifu/>

南海本線「松ノ浜」

Nankai 松ノ浜 Matsuno-hama

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 9:30~19:00・土日祝~18:00まで(水曜/Wednesday)

予約 RESERVATION 不要(但し数量限定の為、3日前までのご予約をおすすめ致します)
Reservations recommended (up to 3 days before)

※2/1は定休日。

本バンプ提示特典 下記 281円▶260円



第4回 決勝進出 優秀賞 大阪産特別賞

Fig (representative famous product of southeastern Osaka) purée with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)

[受賞者] 出口 勝正氏

参加期間

[料 金] 281円(テイクアウトのみ)

2/2 ▶ 2/28

イチジクが店頭に並び、大阪では各地でお祭りが行われ、法被や着物を着た人を街中で見かけることが多くなります。この季節に開催された第4回グランプリの応募作品として、イチジクをまろやかにした餡を、着物に見立てた外郎生地で包んだ「大阪の趣を発信できる菓子」を作りました。

本バンプ提示特典 下記 216円▶200円



第5回 デザート・和洋菓子部門 優勝

Osaka orange and Osaka taro with cream cheese and sweet white bean paste wrapped in Uirou (thin and sticky rice cake made of non-glutinous rice flour)

[受賞者] 出口 勝正氏

参加期間

[料 金] 216円(テイクアウトのみ)

2/2 ▶ 2/28

晩秋、大阪では、そろそろこたつを出し、鮮やかな色のみかんを頂きながら団圓の時をすごします。飾ることの無い古き良き大阪を、温かみのあるお菓子を意識し、和菓子の伝統的な製法を用いて表現しました。

中国料理 翠園

Chinese Restaurant Suien

吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内
C/O Amenity Esaka, 13-45, Yoshino-cho, Suita-shi

06-6386-2750

<http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有)

M11 江坂 Esaka

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~L014:30/17:00~L020:30(月曜/Monday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

大阪ヌードル ～北前船のスープを注いで～

'Osaka noodle' with Chinese-style soup full of both Osaka's local products including Inuaki Pork and many varieties of fishery products which were brought to Osaka from all over Japan by kitamae-bune (famous cargo ship that sailed the Japan Sea during the Edo period)

[受賞者] 古藤 和豊氏

参加期間

[料 金] 単品1620円(1日昼夜10食ずつ)

2/1 ▶ 2/28

コース 4320円(1日20食)

コース 9180円(1日20食)

西回り航路で結ばれた北海道と大阪。北前船が運んだ食材と大阪の山海の幸を合わせて極上の蒸しスープに。それを広東料理の定番「伊府麺」に注いで食べる一品。大阪が発祥のインスタントラーメンに敬意を表し、レストランで食べる至高の麺料理にしました。

食の都・大阪グランプリとは

大阪の食に係る産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催している大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。基本テーマは「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』を和洋中の料理・デザートで表現すること」。大阪ならではの素材選択といかた、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査しています。毎回200を超える作品応募があり、第1回～7回の応募作品累計は1620作品というグルメの祭典です。

食の都・大阪レストランウィークとは

「楽庭」「魚庭」「天下の台所」「くだおの街」などと称されてきた食の都・大阪の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただくために開催しています。「食の都・大阪グランプリ」の応募作品1620作品の中から厳選された入賞作品は、いずれも各料理人・パティシエの大阪への熱い想いが込められています。また、その多くには大阪産(もん)が使用されているので1次産業までを含めたトータルな大阪の今・昔を味わっていただくことができます。

大阪産(もん)とは

大阪府で栽培・生産された農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされた魚介類。このほか大阪の特産と認められる加工食品「大阪産(もん)名品」もあります。大阪産(もん)の普及促進に向け、大阪府の許可を受けた料理店・生産者等は、出荷箱や袋、販売店舗のコーナー、料理店のメニューなどに大阪産(もん)ロゴマークを使用できます。(本パンフでは店名の右にロゴマークを表示しています)



35 市外 Outside Osaka city

ル ジャルダン

Chinese Restaurant Le Jardin

吹田市芳野町13-45 アメニティ江坂内
C/O Amenity Esaka, 13-45, Yoshino-cho, Suita-shi
06-6386-2764 <http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有) M11 江坂 Esaka

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:30~LO14:30(月曜/Monday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price



大阪黄金豚豚

"Osaka Golden Subuta" Sweet sour pork

【受賞者】大木 宏真氏
【料 金】単品1200円(昼のみ)
コース昼 2700円

参加期間
2/1 ▶ 2/28

大鳴豚の肉団子を、大阪の名水で作られるウイスキーとまろやかなお酢を合わせた黄金ソースで。新しい大阪らしさを
お楽しみください!

36 市外 Outside Osaka city

麵恋家 くずは

Menkoia Kuzuha

枚方市樟葉花園町14-1 エルくずは内
C/O L Kuzuha, 14-1, Kuzuha hanazono-cho, Hirakata-shi
072-807-4446 <http://r.gnavi.co.jp/c297906/lang/en/>

京阪「樟葉」 Keihan 樟葉 Kuzuha

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 11:00~LO14:30/17:00~LO22:30 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price



里芋団子のくわんかつ麺

"Kurawanka-Tsukemen" Dipping noodles with Taro dumpling

【受賞者】辻野 由貴氏
【料 金】820円

参加期間
2/1 ▶ 2/28

女性にもヘルシーにお召し上がりいただけるつけ麺です。白味噌ベースのつけ汁にクリームチーズでコクをプラス。トッピングの里芋団子は柚子ピールを包み揚げています。

37 各地域 Multi-Store (in & around Osaka Prefecture)

がんこ(9店舗)

Ganko

<http://www.gankofood.co.jp/>

開店時間(休日) OPEN(CLOSED)

下記参照 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION

不要(ただし数量限定のため、予約が望ましい)
Reservations recommended for the limited number.

サービス料 SERVICE CHARGE

価格に含む Included in the price



食の都ふり大根

Simmered yellowtail with radish in soy sauce based Dashi (Japanese soup stock made mainly from dried kelp and dried bonito)

【受賞者】山中 耕助氏
【料 金】734円(各店舗1日10食) 2/1 ▶ 2/28

大根に昆布とりのアラからとった出汁を含ませて、ポピュラーな料理であるふり大根を上等にアレンジし、日本料理の逸品として仕上げました。



蓮根たこ焼き見立てかまくら蒸し

Deep-fried dumpling of minced lotus root, green onion and beef sinew, served with grated radish and others on top, Takoyaki-style (flour-based ball filled with diced octopus; Osaka's soul food)

【受賞者】芳野 圭祐氏
【料 金】734円(各店舗1日10食) 2/1 ▶ 2/28

蓮根を揚げ餅にし、蓮根独特のもちっと感とサクッと感を出し、中にスジコン、大阪葱、タコを入れたたこ焼に見立てました。東北の伝統行事「かまくら」の中から大阪名物たこ焼きが「かまくら」を支えて、大阪らしく元気を発信する意味を込めました。

店舗	住所	TEL	アクセス	Nearest Station	営業時間 OPEN
堂島アバンザ店 Dojima Awanza store	大阪市北区堂島1-6-20 B1F B1F, 1-6-20, Dojima, Kita-ku, Osaka	06-6346-7880	四つ橋線西梅田、JR大阪・阪神・阪急梅田	西梅田 Nishi-Umeda Y11	月~金11:00~23:00 (土・日 ~22:00)
梅田本店 The main store, Umeda	大阪市北区芝田1-5-11 1-5-11, Shibata, Kita-ku, Osaka	06-6376-2001	御堂筋線梅田・中津、JR大阪・阪神・阪急梅田	梅田 Umeda M16	月~金11:30~28:00 (日 ~24:00)
梅田OS店 Umeda OS store	大阪市北区小松原町3-3 B1F B1F, 3-3, Komatsubara, Kita-ku, Osaka	06-6363-8614	谷町線東梅田、JR大阪・阪神・阪急梅田	東梅田 Higashi-Umeda T20	月~金11:00~23:00 (日 ~22:00)
阪急東通店 Hankyu Higashitōri store	大阪市北区小松原町4-7 2F 2F, 4-7, Komatsubara, Kita-ku, Osaka	06-6131-0388	谷町線東梅田、JR大阪・阪神・阪急梅田	東梅田 Higashi-Umeda T20	月~金11:00~27:30 (日 ~23:00)
曾根崎本店 The main store, Sonezaki	大阪市北区曾根崎2-8-13 2-8-13, Sonezaki, Kita-ku, Osaka	06-6312-5108	御堂筋線・千日前線なんば、近鉄大阪難波、南海なんば	なんば Namba M20	月~日11:30~23:00
法善寺店 Houzenji store	大阪市中央区難波1-2-2 1-2-2, Namba, Chuō-ku, Osaka	06-6212-6550	御堂筋線・千日前線なんば、近鉄大阪難波、南海なんば	なんば Namba M20	月~日11:30~23:00
難波本店 The main store, Namba	大阪市中央区難波3-1-15 3-1-15, Namba, Chuō-ku, Osaka	06-6644-6306	御堂筋線・千日前線なんば、近鉄大阪難波、南海なんば	なんば Namba M20	月~日11:30~23:00
NEX-T1 遠東橋店 NEX-T1 Yodoyabashi store	大阪市中央区北浜3-5-29 2F 2F, 3-5-29, Kitahama, Chuō-ku, Osaka	06-6201-7002	御堂筋線淀屋橋、京阪淀屋橋	淀屋橋 Yodoyabashi M17	月~金11:00~23:00 (土・日 ~22:00)
コムズ京橋店 COMS Kyobashi store	大阪市都島区東野田町2-6-1 B1F B1F, 2-6-1, Higashi-nohatacho, Miyakojima-ku, Osaka	06-4800-1188	長堀鶴見緑地線京橋、京阪・JR京橋	京橋 Kyobashi N22	月~日11:00~23:00

38

株式会社 古市庵

Koichian

<http://www.koichian.co.jp/>

開店時間(休日) OPEN(CLOSED) 10:00~19:00
(無休/No holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required.



浪花どて焼いなり

Inari-zushi(sushi in fried bean curd) including Osaka's soul food Dote-yaki (beef sinew stewed in miso)

【受賞者】梶田 敏男氏
【料 金】162円(限定20個~50個。販売数は店舗により異なります。)

参加期間
2/7 ▶ 2/28

牛すじ肉を長時間かけて柔らかくする「どて焼き」。この大阪のソウルフードを、いなり寿司の具材にしました。

店舗	住所	TEL	アクセス	Nearest Station
堺高島屋店 Sakai Takashimaya store	堺市堺区三国ヶ丘御幸通59 堺高島屋1階 Sakai Takashimaya 1F, 59, Mikunigasaki Miyukodori, Sakai-shi	072-228-7116	南海「堺ひがし」	堺ひがし Sakai-Higashi
あべのハルカス近鉄本店 ABENO HARUKASU Keitetsu store	大阪市阿倍野区阿倍野橋1-1-43 あべのハルカス近鉄本店ウイング館B2F ABENO HARUKASU Keitetsu store B2F, 1-1-43, Abenobashi, Abeno-ku, Osaka	06-6624-2275	御堂筋線・谷町線「天王寺」、JR「天王寺」	天王寺 Tennoji M23, T27(紫)
梅田阪神店 Umeda Hankin store	大阪府大阪市北区梅田1-13-13 阪神百貨店梅田店B1F Hankin department store Umeda store B1F, 1-13-13, Umeda, Kita-ku, Osaka	06-6346-3431	谷町線「東梅田」、JR「大阪」・阪神・阪急「梅田」	東梅田 Higashi-Umeda T20

作品名、作品紹介文、写真は、原則として「食の都・大阪グランプリ」各回決勝開催時のもの、もしくはそれを一部変更したものであり、「食の都・大阪レストランウィーク2017」で提供されるものとは、食材、産地、料理法、盛り付け、色彩などが一部異なる場合があります。事前に主催事務局側に変更や変更可能性の申し出があったものについては、パンフレットにその旨表示されていますが、特段の表示がない場合でも、季節の食材やその産地は、天候や漁の事情、流通の事情等により、予告なしに変更される場合がありますので、お手数ですが、ご予約時、ご来店時に、各店にお問い合わせください。

LO...ラストオーダー LE...ラストエントリー(最終入店) ご予約・お問い合わせは、直接各店舗へお願いします。 Reservation/ Inquiry: Make a phone call to each restaurant.