

# 「食の都・大阪」シンポジウム (主催:「食の都・大阪」推進会議)

## 伝えよう!広めよう!大阪の食の魅力



大阪を「食の都」として盛り上げるために活動している「『食の都・大阪』推進会議」は、「食の都・大阪」のキャッチコピー(右上)決定を記念し、キャッチコピー入賞入選者表彰式を含むシンポジウムを開催します。今回のシンポジウムは、大阪の食を外部の視点から見つめ直し、大阪の食を“リリード(再発見・再評価)”するのが狙いです。そこで、大阪の地域性を食に反映させる「大阪テロワール」を実践しているフランス人シェフに大阪の食の魅力を語っていただくとともに、大阪の食の多様性や奥深さを内外にどう発信するかについてパネルディスカッションで考えます。

テロワール：方言の様にその土地のあらゆる現象と密接に結びついたその土地ならではのもの。日本語では「地域性」「風土」という言葉に近い。「気候・地形・地質・土壌などの複合的地域性」のことをいい個々の要素を見て多様性を理解すること。

日時：平成21年5月24日(日) 午後1時30分～4時30分  
場所：サンケイビル・ブリーゼタワー 7階 小ホール(大阪市北区梅田 2-4-9)

(地下鉄「西梅田駅」徒歩3分、JR「大阪駅」「北新地駅」、阪神「梅田駅」徒歩5分)

参加：無料。食に関心ある方・大阪を愛する方(個人も可)・食関連業界の関係者。(定員200名)  
問合せ先：「食の都・大阪」推進会議(大阪商工会議所 中小企業振興部) 電話：06-6944-6493

### プログラム：「フランス人シェフからみた大阪の食～大阪テロワールの魅力」



ホテルニューオータニ大阪  
フランス料理「サクラ」料理長  
**ドミニク・コルビ氏**

1965年パリ生。パリ「ラ・トゥールダルジャン」の副料理長を経て94年来日。「ラ・トゥールダルジャン東京店」料理長を務めた後2002年よりホテルニューオータニ大阪のフランス料理「サクラ」料理長。なにわ野菜や日本の伝統食材を取り入れた独創的なフランス料理を発信。2007年フランス農事功労章を日本国内最年少で受賞。



「あまから手帖」編集主幹  
フードコラムニスト  
門上 武司氏



1952年大阪生。多くの料理人や生産者取材し、人という切り口で食の世界をジャーナリスティックに伝える。著書に「京料理、おあがりやす」「スローフードな宿」など。年間の外食日数は350日にのぼる。

### 「大阪の食の魅力をどのように内外に伝えるか？」

コーディネーター 門上 武司氏(「あまから手帖」編集主幹・フードコラムニスト)

パネリスト(50音順)



浦上 浩氏(割烹石和川 店主/毎日放送「ちちんぷいぷい」の「キッチンぷいぷい」講師でお馴染)

尾家 建生氏(大阪観光大学 観光学部 教授(観光資源論)/元近畿日本ツーリスト/NPO法人アルピ・山と里代表)

津村 佳彦氏(尙ツムラ本店 専務取締役/明治時代より大阪で河内鴨の孵化から加工・卸・販売まで一貫生産)

宮本 幹子氏(うずら屋店主/26歳でレストランプラン フレンチ 開業/うずら屋は今や「予約の取れない焼き鳥店」)

お申込は 06-6944-6565(大阪商工会議所宛)にこの用紙のままFAX送信して下さい。

ご記入頂いた情報は大阪商工会議所から各種情報提供をさせて頂く際に使用するほか、出演者には住所・電話・FAX・メールを除いた情報を名簿として配布します。

お名前	ふりがな：	会社名	
	ふりがな：	役職名	
ご住所	〒		
	電話	FAX	
メール			