

第7回・第6回「食の都・大阪グランプリ」開催結果

「食の都・大阪」推進会議
(事務局：大阪商工会議所)

■第7回

平成28年11月20日(日)、辻調理師専門学校にて決勝を開催

<グランプリ(総合優勝)ノデザート・和洋菓子部門優勝ノ大阪外食産業協会特別賞>

- ホテルモンテラ・スール大阪『随縁亭』大島三郎氏

「千成金団」

「千成瓢箪」を模り、「鈴なりの人気になるように」との願いが込められた和菓子。能勢発祥の栗「銀寄せ」を裏ごしした滑らかな金団に、河内蓮根の蓮根餅が射し込まれている。素朴で風味豊かな味わいが高く評価され、グランプリを受賞した。また、「大阪外食産業協会特別賞」も同時受賞した。



<和食・日本料理部門 優勝>

- 鮪千陽 濱力貴人氏「箱天・鱧寿司」

大阪産の鱧を用いた箱寿司。鱧を天ぷらにすることで旨みと脂を閉じ込めている。シャリの間には泉州玉葱を挟み、食感を加えた。



<洋食・西洋料理部門 優勝>

- ケラケラヴィータ 加生広之氏

「河内鴨ソーセージと大阪野菜のグリル」

河内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た。



<中国・韓国・アジア料理部門 優勝>

- 大阪家全七福酒家 三次良享氏

「河内鴨の焼き物～大阪の香り、香港の技～」

河内鴨の風味豊かな美味しさを焼き物で表現し、河内ワイン、大阪葱を用いた2種類のソースを添えた。



<大阪産(もん)特別賞>

- がんこフードサービス株式会社 がんこ法善寺店 宮地伸彰氏

「大阪鴨と蕎麦もち」

- ホテル大阪ベイタワー 山田光輝氏

「泉州穴子・フォアグラ・田辺大根のマリアージュ大阪伝統<Ma・Mu・Shi>仕立て」

- 株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪 中国料理ジャスミンガーデン 川原護氏

「大阪蒸籠～冬の味わい～」

- ホテル阪急インターナショナル 高田彩氏「大阪ゆずみかんぱーにゆ」

<大阪市漁業協同組合特別賞> ※第7回より新設

- とうふ日本料理たちばな 甲元雄氏「泉州玉葱餅と鱧の出会い揚げ」

■第6回

平成27年9月23日（水・祝）、辻学園調理・製菓専門学校にて決勝を開催

<グランプリ（総合優勝）／デザート・和洋菓子部門優勝>

- 大阪マリオット都ホテル 山口祐氏「美感～BIKAN～」

デザート・和洋菓子部門からのグランプリは初。
大阪産のみかんを用い、子どもの頃に食べた懐かしい
みかん飴のイメージを球体に込めた作品。ムースやジ
ュレなど様々に調理されたみかんが半球のメレンゲ
の中に盛付けられ、上から極薄の飴が被せられている。



<和食・日本料理部門 優勝>

- 鮭千陽 輸本貴文氏「タコラニ鮭～泉だこの桜煮鮭～」

<洋食・西洋料理部門 優勝>

- リーガロイヤルホテル イタリアンレストランベラコスタ 石橋敬太氏
「マグロと泉州野菜の“大阪OKOSHI”」

<中国・韓国・アジア料理部門 優勝>

- 中国料理翠園 河崎航氏「水都なにお餅～菜(な)と魚(な)のええとこどり～」



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

<大阪産（もん）特別賞>

- ホテルサンルート関空 福田裕亮氏「大阪まるごとみかん伝法焼き」
- ホテルニューオータニ大阪 フランス料理SAKURA 小泉拓也氏
「焙じ茶薫る大阪24区（穀）米 ブイヤベースおじや」
- ホテルモントレ ラ・スール大阪 中国料理彩雲 岩竹宏宣氏
「千利休が好む回鍋肉～二種犬鳴豚の辛み胡麻味噌ソース～」
- パティスリー・ジェイ・エル・ムーラン 奥田祐稀氏「Gelée de clementine(ミカンのゼリー)」

<大阪外食産業協会特別賞> ※第6回より新設

- ホテル大阪ベイタワー 後藤誉雄氏「あまからモンブラン～天保山～」

■過去7回の応募・受賞状況

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回
和食・日本料理部門	87作品	90作品	97作品	66作品	105作品	79作品	74作品
洋食・西洋料理部門	83作品	68作品	73作品	90作品	98作品	107作品	80作品
中国・韓国・アジア料理部門	44作品	32作品	30作品	36作品	37作品	22作品	28作品
デザート・和洋菓子部門	—	28作品	20作品	37作品	47作品	29作品	33作品
合計	214作品	218作品	220作品	229作品	287作品	237作品	215作品
応募者数	186人	182人	175人	195人	251人	218人	188人
入賞数	27作品	35作品	33作品	42作品	60作品	45作品	47作品
入賞率	13%	16%	15%	18%	21%	19%	21%

以上