



## 記者配布資料

平成30年10月29日

大阪経済記者クラブ会員各位

### 料理コンテスト「第9回食の都・大阪グランプリ」開催結果について ～ 大阪で1番“大阪らしい”料理・スイーツが決定！～

#### 【お問合せ先】

大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当  
(「食の都・大阪」推進会議 事務局)  
担当：吉村・中野 TEL 06-6944-6493

○「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司、松本 孝／事務局＝大阪商工会議所・大阪府）は、プロの料理人・パティシエが“飲食店などで通常提供できる大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト「第9回食の都・大阪グランプリ」の決勝を10月28日（日）に開催しました。会場は、辻学園調理・製菓専門学校（大阪市北区西天満1-3-17）。

○グランプリ受賞者は、デザート・和洋菓子部門の「Seiichiro, NISHIZONO」小西 拓也 氏（25歳）歴代最年少。その他、開催結果は下記のとおりです。

#### <グランプリ（総合優勝）／デザート・和洋菓子料理部門 優勝／大阪産（もん）特別賞>

○Seiichiro, NISHIZONO  
小西 拓也 氏

「火花－大阪みかんとほうじ茶＜なにない＞のマリアージュ  
尺球に見立てた球体に閉じ込めて－」



#### <和食・日本料理部門 優勝／大阪市漁業協同組合特別賞>

○ホテルモントレ ラ・スール大阪 日本料理「随縁亭」  
大島 三郎 氏

「鱧おこし」



**<洋食・西洋料理部門 優勝>**

○合同会社ユー・エス・ジェイ  
 涌田 研太郎 氏

「魚庭あここのブイヤベース  
 大阪産、海苔とトマトの焼きリゾット」



**<中国・韓国・アジア料理部門 優勝>**

○ANAクラウンプラザホテル大阪 中国料理「花梨」  
 花田 洋平 氏

「MOW酢牛 “てっぺん” 」



**<大阪産（もん）特別賞>**

○がんこフードサービス株式会社 回転寿司・近鉄あべのハルカス店 山田 海渡 氏  
 「泉州穴子煮と海老芋の胡麻豆腐かけ」

○リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール 石橋 敬太 氏  
 「なにわの伝統F r a n c h」

○大阪新阪急ホテル フレンチ&チャイニーズレストラン「モンスレー」 藤枝 卓哉 氏  
 「大阪輪になる浪速の『豚酢』 コロケ～泉州に思いを寄せて～」

**<大阪外食産業協会特別賞>**

○大阪マリオット都ホテル 吉井 敦希 氏  
 「Retro modern大阪～勝間南京を4種の食感で 天王寺蕪と共に～」

**◆応募作品数**

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	第8回	第9回
和	87	90	97	66	105	79	74	94	<b>73作品</b>
洋	83	68	73	90	98	107	80	90	<b>55作品</b>
中	44	32	30	36	37	22	28	31	<b>26作品</b>
デ	—	28	20	37	47	29	33	32	<b>30作品</b>
計	214	218	220	229	287	237	215	247	<b>184作品</b>

以 上