



Capital of Gourmet Osaka
Restaurant Week

食の都大阪2018 レストランウィーク

2/1thu ▶ 2/28wed

食の都・大阪グランプリ入賞作を味わい尽くす1ヶ月!!

“大阪らしい料理・デザート菓子”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」。その歴代入賞作品の中から39作品を入賞者の各店でお楽しみいただけるスペシャルな1ヶ月です。かつて菜庭(なにわ)、魚庭(なにわ)とも称された「食の都・大阪」のトラディショナルな味、少しチャレンジングな味、そして大阪産(もん)の新発見・再発見をお楽しみください。

Discover the exquisite cuisine in 'Kitchen of the nation' OSAKA! During this special period, 39 award-winning dishes from "Osaka Grand Prix"(a professional culinary competition in Osaka that aims to produce new and original dishes which express the distinctiveness of Osaka) are offered at each of the winner chefs' restaurants. This event will provide you with the opportunity to get to know Osaka's traditional food culture, somewhat edgy yet sophisticated foods by rising chefs, as well as seasonal OSAKAMON (the agricultural products, the fishery products and the foods processed in Osaka).



主催

「食の都・大阪」推進会議

【本件担当】大阪商工会議所 流通・サービス産業部経営支援担当
【事務局】大阪府環境農林水産部流通対策室／大阪市経済戦略局観光部観光課／大阪観光局

代表事務局

大阪商工会議所 Osaka Chamber of Commerce and Industry
【流通・サービス産業部 経営支援担当】〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL:06-6944-6493

▶URLにてアクセス www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/

▶検索サイトよりアクセス

食の都・大阪レストランウィーク2018

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

050-3188-0312

<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下から無料シャトルバス有

M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~L014:30 (無休/No 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8回
決勝進出
優秀賞

二味海老芋 ~海老芋の海老芋穴子餡掛け~

Two tastes of Ebi-imo (shrimp shaped potato)

~ with starchy sauce of ebi-imo and conger eel ~

参加期間

2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 金井 紀明氏

[料金] コース5300円(コース名まで) ※コース内の1品として提供



大阪富田線の板持海老芋は風味、きめの細かさ、とろっと感、どれをとっても別格。釜と餡用は蒸し焼き、唐揚げ用は薄味で煮含め、餡には松の実と銀杏で触感をプラスしました。※仕入れ状況等により、産地を変更する場合がございます。

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

参加期間

2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 金井 紀明氏

[料金] コース5300円(コース名まで) ※コース内の1品として提供



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。

ポンテベッキオ 北浜本店 (PONTE VECCHIO)

PONTE VECCHIO

大阪市中央区北浜1-8-16 大阪証券取引所ビル1階

Osaka shoukentorihikijo-building 1F,1-8-16, Kitahama, Chuo-ku, Osaka

06-6229-7770

<http://r.gnavi.co.jp/kaj9102/>

堺筋線「北浜」、京阪「北浜」

K14 北浜 Kitahama

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~L014:00 / 18:00~L021:00 (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

大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル30階

Meijiyasuda Life Osaka umeda building 30F, 3-3-20, Umeda, Kita-ku, Osaka

06-4795-8888

<http://r.gnavi.co.jp/kaj9103/>

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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~L014:00 / 18:00~L021:00 (不定休/ No fixed holiday)

予約 RESERVATION 不要 Not required

サービス料 SERVICE CHARGE 10%

第1回
洋食部門
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ティエーニ

Involtini with a wrapper of potato and flour,
fillings of green peas puree and threadsail filefish

参加期間

2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 土谷 哲平氏

[料金] 単品3024円(コースもあり)



大阪人が喜ぶ「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
入賞

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

参加期間

2/1 ▶ 2/28

[受賞者] 岩永 朋和

[料金] 単品2376円(コースもあり)



麺はイタリアに無いものを作るべく、南大阪産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。

古来より「天下の台所」を支えてきた大阪湾の魚。元々「浪速」と呼ばれる由来は「魚(な)が多く取れる=魚庭(なにわ)」からきているという説があるほど、大阪は古くから多くの漁獲量を誇る地域。現在でもスズキやハマなど毎日約230種類もの魚介類が水揚げされ、地産地消の味が楽しめるのも大阪の魅力だ。

食の都大阪
レストランウィーク
美味しい大阪コラム

<大阪湾で獲れる魚>

<春に獲れる魚> アイナメ、イダコ、イカナゴ、カタクチイワシ、コウイカ、サヨリなど

<夏に獲れる魚> カワハギ、キジハタ、クルマエビ、スズキ、ハマ、マアジなど

<秋に獲れる魚> イボダイ、クロダイ、カタクチイワシ(秋シラス)、ヒラメなど

<冬に獲れる魚> イヌノシタ、オニオコゼ、ボラ、フナ、モロコなど

The gulf of Osaka, with plenty of fish, is like a fish garden.

Fish of the Gulf of Osaka supported so called "the Kitchen of the nation (Osaka)" from the ancient times.

Osaka had long been an area which enjoyed plenty of fish catches, which brought this story; Osaka was originally called "Naniwa" which came from a combination of "Na" and "Niwa" meaning "Fish" and "Garden" respectively. (They use "Naniwa = Fish garden" even today.)

Currently approximately 230 kinds of fish, such as sea bass and pike conger are landed daily, which allows people to enjoy the local fish production for local consumption bases.

<The fish produced in the Gulf of Osaka>

<Spring fish> Rock trout, Ocellated octopus, Sand lance, Anchovy, Cuttlefish, Halfbeak.

<Summer fish> Thread-sail filefish, Red spotted grouper, Tiger prawn, Sea bass, Pike conger, Japanese horse mackerel.

<Autumn fish> Japanese butterfish, Anchovy (Autumn whitebait), Black sea bream, Flounder.

<Winter fish> Robust tonguefish, Devil stringer, Mullet, Crucian carp, Roach.

水食材
が生ま出す、
“うまし”



独自の技法で
旬の魚を食す。

大阪の代表的な魚の調理法と言えば「洗い」。刺身のひとつである洗いが、元来は食材である魚が生きていることを条件としているとあって、漁場の近さや素早い調理など、さまざまな条件を兼ね備えた大阪ならではの料理と言える。クロダイを「チヌ」と呼ぶなど、大阪独自の魚の呼び名があるのもおもしろい。

<代表的な魚料理>

【鱸(スズキ)の洗い】

大阪夏のご馳走として昔から親しまれる。独特なクセを持つ魚だけあり、酢味噌などで味わうことが多い。

【黒鯛(チヌ)の洗い】

大阪湾の別名を「チヌの海」と呼ぶことから、大阪湾でよく獲れた黒鯛を「チヌ」と呼ぶようになった。夏だけでなく冬にも食べられる。

In the original culinary art
Enjoy a seasonal fish

Osaka's authentic culinary art is "Arai", which is to rinse sliced raw fish in cold water.

Although it is a sort of "Sashimi", it is available only with live fish. Therefore, "Arai" had been unique to Osaka which is close to fisheries and quick cooking is possible.

It is interesting to see that Osaka has its unique local names of fish, such as "Chinu", for black sea bream.

<Specialties of Osaka cuisine.>

["Arai" of sea bass (Suzuki)]

They have loved and enjoyed "Arai" of sea bass as a special cuisine for summer in Osaka.

Usually eaten with vinegared miso to remove a slight smell of a sea bass.

["Arai" of black sea bream (Chinu)]

The Gulf of Osaka had another name of "Chinu-no-umi", which enjoyed a big catch of black sea bream and people like it most. Black sea bream eventually came to be called "Chinu" taking the front part of "Chinu-no-umi".

"Arai" of black sea bream is available throughout the year, not only in summer but also in winter.

アイデア
〈大阪〉発の
"もん"



ケラケラ ヴィータ

KELLER KELLER vita

④ 大阪市北区茶屋町10-12 NU茶屋町8F
NU chayamachi 8F, 10-12, Chaya-mach, Kita-ku, Osaka

☎ 06-6372-6262

<https://r.gnavi.co.jp/s4easgbk0000/>

⑤ 御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:30(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も一緒に、大阪らしいあたたかい料理をお楽しみください。

ケラケラ クランツ

KELLER KELLER KRANZ

④ 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

<https://r.gnavi.co.jp/c297905/>

⑤ 御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:30(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8回
入賞
泉州ロールキャベツ in 犬鳴ポーク with R
Senshu cabbage roll with Inunaki pork



【受賞者】伊豆元 猛氏 参加期間
【料 金】1080円(1日5食) 2/1 ▶ 2/28

煮崩れのにくい泉州キャベツと脂が口の中で溶ける犬鳴ポークを使ったロールキャベツ。食感の変化が楽しめるよう、蓮根を隠し味に使用しました。

ケラケラ ケイヴ

KELLER KELLER CAVE

④ 大阪市淀川区西中島5-16-1 JR新大阪駅2Fアルデ新大阪
arde SHIN OSAKA, 2F JR Shin-Osaka station, 5-16-1, Nishinakajima, Yodogawa-ku, Osaka-shi

☎ 06-6309-5511

<https://r.gnavi.co.jp/ffexjmw0000/>

⑤ 御堂筋線「新大阪」、JR「新大阪」 M13 新大阪 Shinosaka

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:00(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
入賞
大阪deクロケット
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、たこ焼きに見立てました。大阪の地ソースと玉ねぎのビュレを添えて、洋食のテイストを加えています。

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
06-6449-6901(代表) <http://r.gnavi.co.jp/k835402/>
京阪「中之島」 KH54 中之島 Nakanoshima

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L021:00 (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

本バンパ提示特典 8000円のコースを10%割引

かぶらの魚庭物射込み饅頭あんかけ

第5回
入賞

Turnip minced ball stuffed with local octopus and conger eel, dressed with a thick starchy sauce



[受賞者] 山崎 敦己氏
[料 金] 単品1000円
コース夜6000円-8000円 2/1 ▶ 2/28

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)を蕪で包み込みました。「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。

四季自然喰処たちばな ヒルトンプラザ大阪本店

Four seasons natural food restaurant Tachibana
THE HILTON PLAZA Osaka main store

大阪府北区梅田1-8-16
1-8-16, Umeda, Kita-ku, Osaka-shi
06-4796-5770 <https://r.gnavi.co.jp/k082325/>
阪神「梅田」、JR「大阪」 HS01 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:00 (無休/No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

とびあらと里芋の白玉包み饅頭

第8回
入賞

Shiratama (rice flour) dumpling filled with Tobiarashi (shrimp) and taro potato.



[受賞者] 佐伯 日真里氏
[料 金] 990円(1日20食) 2/1 ▶ 2/28

里芋を使った饅頭で、中にとびあら、銀杏を使用。そのまわりを白玉粉に人参を裏ごししたものを練り込んだ生地で包み、白味噌仕立てにしました。

四季自然喰処たちばな 新大阪本店

Four seasons natural food restaurant Tachibana
Shin-osaka main store

大阪府淀川区宮原3-4-30
3-4-30, Miyahara, Yodogawa-ku, Osaka-shi
06-6395-6075 <https://r.gnavi.co.jp/k082326/>
御堂筋線・JR「新大阪」 M13 新大阪 Shinosaka

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:00 (無休/No holiday)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

道明寺と泉州穴子の上巻風蕪の白味噌仕立てのすり流し餡

第8回
入賞

Domyoji (steamed Japanese style rice powder) and Senshu conger roll-rolled sushi style With white miso flavored thick starchy sauce of grated turnip



[受賞者] 安田 拓司氏
[料 金] 990円(1日10食) 2/1 ▶ 2/28

道明寺粉、泉州穴子、天王寺蕪など大阪ならではの食材を巻きずし風に。餡は大阪でなじみ深い白味噌とすり下ろした蕪を合わせました。

はまぐり庵 -吉祥別邸-

Hamagurian -kissyoubettei-

大阪府北区芝田1-1-3 阪急三番街南館B2F
8-47, Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka-shi
06-6373-3456 <https://r.gnavi.co.jp/k007690/>
御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~L022:00 (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8回
入賞

穴子と茄子の琥珀寄せ ~りんごのソースで~

Jellied conger eel and eggplants with apple sauce



[受賞者] 山本 宏和氏
[料 金] 1296円(1日5食) 2/1 ▶ 2/28

穴子は煮穴子に、茄子は翡翠茄子にし、和出汁ベースの濃口八方出汁のゼリーで寄せ琥珀色に仕上げました。

割烹 味菜

Kappo Ajsai

大阪府北区普根崎新地1-5-4
1-5-4, Sonezakishinchi, Kita-ku, Osaka-shi
06-6346-1818 <https://r.gnavi.co.jp/e635r2gf0000/>
JR「北新地」、御堂筋線「淀屋橋」 M17 淀屋橋 Yodoyabashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~L013:30 / 17:00~L022:30 (日曜/Sunday)
予約 RESERVATION 必要(前日までに) Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第8回
入賞

淀川天然鰻のタンポ見立

Natural eel in Yodogawa river like a "Tampo (fishing tool)" (Senshu vegetables roll covered with a natural eel)



[受賞者] 坂本 直樹氏
[料 金] コース昼 5000円(1日20食)
コース夜 10000円(1日20食)(単品もあり)
※コース内の1品として提供

昔から変わらずタンポ漁で獲る淀川の鰻と、干干にした泉州の紅しきを合わせる。淀川の水と川底の砂地をイメージした一品。

第8回
入賞

天王寺蕪 二色餡かけ

Tennoji turnip dressed with two colors starchy sauces.



[受賞者] 古里 静真氏
[料 金] コース昼 5000円(1日20食)
コース夜 10000円(1日20食)(単品もあり)
※コース内の1品として提供

伝統野菜の天王寺蕪を使い淀川ハゼの焼干し・淀川鯛・サル海老で出汁を取るなど、出汁の組合せに挑戦しました。蕪の葉を刻み蕪の皮を干し、素材を余すことなく生かした作品です。

ベシヤメルカフェ

Béchamel Café

大阪府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://bechamelcafe.jp/umeda/>
御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:00~L021:00 (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
入賞

大阪パニーニ VENTO

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



[受賞者] 山口 朝也氏
[料 金] ドリンクセットで
1004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、泉州鯛と泉州水茄子をサンドしました。

キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ

Cuisine d'Osaka Ryo

大阪市北区西天満4-2-7 昭栄ビル1階
Syoiei building 1F, 4-2-7, Nishitemma, 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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 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

第3回
入賞

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



[受賞者] 畑島 亮氏
[料 金] コース昼 5500円(1日10食) 参加期間
コース夜 6500円(1日10食) 2/1 ▶ 2/28
※コース内の1品として提供

「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の笑いだと思います。そんな想いでこのお料理を考えました。蓮根のもちっとした食感とゴリっ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。

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 Noth Mall 2, 2-8, Undergrand shopping center,
Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka
06-6311-4782 <https://r.gnavi.co.jp/c297906/>
御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~LO22:30(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

アジと茄子のインボルティニー

第5回
入賞

Horse mackerel and eggplant Involtini or braciolo
(representing distinctiveness of Osaka by Italian method)



[受賞者] 岡 幸裕氏
[料 金] 918円(1日5食) 参加期間
2/1 ▶ 2/28

とろけるような口当たりのナスと脂ののったアジを合わせて黒オリーブソースで大人の味に仕上げた創作料理です。

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 <https://r.gnavi.co.jp/c604513/>
御堂筋線・阪神・阪急「梅田」駅、谷町線「東梅田」、JR「大阪」 M16 梅田 Umeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:00~LO22:00(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

カボチャと林檎のタルト

第8回
入賞

Pumpkin and apple tart



[受賞者] 日和佐 知子氏
[料 金] ドリンクセットで972円 参加期間
(1日10食) 2/1 ▶ 2/28

カボチャの優しい甘さを生かすため、三温糖を加え、スイートポテト風のクリームに。生地に混ぜた白ごまや林檎のコンポートで食感も楽しめます。

割烹くぼた

Kappo Kubota

大阪市北区西天満4-6-14
4-6-14, Nishitemma, Kita-ku, Osaka-shi
06-6940-4002 <https://r.gnavi.co.jp/abe2v8yt0000/>
JR「北新地」、御堂筋線「淀屋橋」 M17 淀屋橋 Yodoyabashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:30~LO22:00(日・祝 / Sunday・Holidays)
予約 RESERVATION 必要(2日前までに) Required (up to 2days before)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格とは別 To be added

第8回
入賞

大阪冬場汁 ~粕汁のことでっせ~

Osaka winter soup ~Hot sake lees soup!~



[受賞者] 竹田 昌平氏
[料 金] コース10800円 参加期間
(1日5食)※コース内の1品として提供 2/1 ▶ 2/28

淀川鯉を身を佃煮に、骨は焼いて出汁に、肝と腸は酒粕漬けにし、余すところなく使用。団子にした河内蓮根と共に味わうことで、独特な食感を生み出しました。

鮨 千陽

Sushi Chiharu

大阪市福島区福島5-12-14
5-12-14, Fukushima, Fukushima-ku, Osaka-shi
06-6450-8685 <http://sushi-chiharu.jp/>
JR「福島」「新福島」 JR 福島 Fukushima

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:00~LO14:00 / 17:00~LO23:00(無休 / No 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8回
和食・日本
料理部門
優勝

大阪市
漁業協同組合
特別賞

炙り大阪穴子の巻き寿司

Broiled Osaka conger sushi roll



[受賞者] 田場 啓盛氏
[料 金] コース昼 3564円 参加期間
(1日14食) コース夜 4320円 2/19 ▶ 2/25
(1日21食) ※コース内の1品として提供

穴子とごぼう、勝間南瓜などを使ったお寿司です。柔らかいごぼうとトロケル穴子の食感が魅力です。

ホテルモンテレ大阪 フランス料理「エスケール」

HOTEL MONTEREY OSAKA
French Restaurant 「ESCALE」

大阪市北区梅田3-3-45
3-3-45, Umeda, Kita-ku, Osaka-shi
06-6458-5647 <https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/>
JR「大阪」、四ツ橋線「西梅田」 M11 西梅田 Nishiumeda

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~LO14:00 / 17:00~LO20:30
(月曜 / Monday) ※2/12(月・祝)は営業
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

第8回
決勝進出
優秀賞

泉州犬鳴ポークと箕面地ビールのアンサンブル “大阪カルボナード”

“Osaka Carbonnades”-
Ensemble of Senshu Inunaki pork and local beer in Minoh



[受賞者] 田中 佑介氏
[料 金] コース5000円 参加期間
(昼・夜とも) 2/1 ▶ 2/28
※コース内の1品として提供

箕面ビール独特の旨味でトロトロになるまで煮込んだ犬鳴ポークに白味噌を隠し味に加え、ベルギー料理のカルボナードをフランススタイルで大阪らしくアレンジしました。

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 <https://r.gnavi.co.jp/c973901/>

長堀鶴見緑地線・JR・京阪「京橋」 N21 大阪ビジネスパーク Osaka Business

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~LO14:00 / 17:00~LO20:30
(月曜 / Monday) ※2/12(月・祝)は特別営業
予約 RESERVATION 必要(2日前までに) Required (up to 2days before)
サービス料 SERVICE CHARGE 価格に含む Included in the price

第8回 中国・韓国・アジア料理部門 優勝
利久団子
~大阪家鴨入り胡麻団子 泉州玉葱の香り~
Rikyu-dango ~Sesame seed ball with osaka duck Senshu onion flavor



【受賞者】岩竹 宏宣氏 参加期間
【料 金】コース5000円 2/1 ▶ 2/28
※コース内の1品として提供

大阪が誇る食文化「粉もん」。泉州玉葱が香る餡に、大阪家鴨叉焼を合わせ、皮には千利休が愛した胡麻をまぶし、中国料理を代表する粉もんである点心「胡麻団子」に挑戦しました。

旬菜ダイニング Cosy

Seasonal Dining Cosy

大阪府東成区大今里西3-3-2
3-3-2, Ooimazato, Higashinari-ku, Osaka

06-6977-5571 <https://r.gnavi.co.jp/p07x8sve0000/>

千日前線・今里筋線「今里」 S20 I21 今里 Imazato

提供時間 PROVIDE TIME(休日 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
Beef tendon stew and seasonal vegetables wrapped in pie and grilled



【受賞者】中尾 広司氏 参加期間
【料 金】1080円(1日6食) 2/1 ▶ 2/28

「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。

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(大阪タカシマヤ内)
C/O Osaka Takashimaya, 8F NAMBA DINING MAISON, 5-1-18, Namba, Chuo-ku, Osaka-shi

06-6643-7676 <https://r.gnavi.co.jp/c297904/>

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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~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8回 入賞
泉州里芋と金時人参の鉄板焼きニョッキ
~春菊ジェノバとラクレットクリームソースがけ~
Grilled gnocchi with Senshu taro and Japanese red kintoki carrot
~Topped with edible chrysanthemum Genovese sauce and raclette cream sauce



【受賞者】若槻 昌男氏 参加期間
【料 金】1058円(1日5食) 2/1 ▶ 2/25

大阪の食文化に欠かせない「粉もん」と「鉄板焼き」を洋風にアレンジ。ニョッキに2種類のソースをかけて、様々な味わいと音のハーモニーをお楽しみください。

ビアーズテーブル 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 <https://r.gnavi.co.jp/c297902/>

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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~LO21:45(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 入賞
たこ焼風Osakaコロッケ
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】842円(1日5食) 2/1 ▶ 2/28

たこ焼きに見立てた、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ッケ。トマトソースとバルサミコの酸味との相性も抜群です。

レストラン エプバンタイユ

French Restaurant épouvantail

大阪府中央区南船場4-13-19
4-13-19, Minamisemba, Chuo-ku, Osaka

06-6252-4648 <https://r.gnavi.co.jp/k261900/>

四つ橋線「四ツ橋」 Y14 四ツ橋 Yotsubashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:00~LO14:00 / 17:30~LO21:00 (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 なし Not applicable

第2回 入賞
鯉のネギソースと白子ポテトグラタン
Sauteed carp with potato gratin



【受賞者】山田 精三氏 参加期間
【料 金】コース昼 2700円(1日10食)
コース夜 5400円(1日10食) 2/1 ▶ 2/28
※コース内の1品として提供

「水の都・大阪」では川魚を使った食文化が発展しました。淀川をはじめとする大阪の河川や川魚料理への関心が高まることを期待して、フランス料理で鯉をストレートに料理しました。

ビストロ ベッセ・ヴォワール

Bistro Baisse Voile

大阪府大正区三軒家西1-4-17 シティハイツ1階
City Height 1F, 1-4-17 Sangenyanishi, Taisyo-ku, Osaka

06-6553-6916 <https://r.gnavi.co.jp/k749500/>

長堀鶴見緑地線「大正」、阪神なんば線「ドーム前」、JR環状線「大正」 N11 大正 Taisho

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~LO13:30 / 17:00~LO24:00
(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%

本パンプ提示特典 自家製パンサービス(おかわり自由)

第8回 入賞
かすと泉州産たまねぎのグラタンスープ
Senshu onion soup gratin with deep-fried small intestines of beef cattle



【受賞者】三輪 征弘氏 参加期間
【料 金】1200円 2/1 ▶ 2/28

大阪ならではのかすを使うことにより深みのあるスープに。泉州産玉葱と一緒に煮込まれたかすはうどんに入っている物と同じ物と思えない食感、旨みを放ちます。

第5回 入賞
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】2500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、煮込みに適した素材です。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。

株式会社近鉄・都ホテルズ 天王寺都ホテル

Kintetsu Miyako Hotels International, Inc TENNOJIMIYAKO HOTEL

大阪府阿倍野区松崎町1-2-8
1-2-8, Matsuzaki-cho, Abeno-ku, Osaka-shi

06-6628-3267 <http://www.miyakohotels.ne.jp/tennoji/index.html/>

JR・谷町線・御堂筋線「天王寺」 T27 M23 天王寺 Tennoji
近鉄「大阪阿部野橋」 F01 大阪阿部野橋 OsakaAbeobashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 10:00~LO19:00
(但し、平日のみ提供 / This menu is only available on weekdays.)
予約 RESERVATION 不要 Not required
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable



里芋と無花果によるOsaka Tower

Osaka Tower shaped with taros and figs



【受賞者】 成田 安定氏 参加期間 2/1 ▶ 2/28
【料 金】 1000円(1日10食) (但し、平日のみ参加)

里芋と大阪産無花果をメインに、冷やし水あめなどを加えながら大阪らしさを表現。大阪城をイメージした見た目も魅力です。
提供店:1F ロビーラウンジ

御菓子司 亀屋茂廣

Japanese confectionery Kameya-Shigehiro

大阪府阿倍野区王子町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 bus 松虫 Matsumushi
阪堺電車上町線「東天下茶屋」東へ

提供時間 PROVIDE TIME(休日 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.

本パンフ提示特典 下記メニューが 324円 ▶ 216円

第3回
入賞

葡萄実露帝(ブドウパロッティ)ブドウの実と
絞り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 正揮氏 参加期間 2/1 ▶ 2/28
【料 金】 324円(1日20食/テイクアウトのみ)

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考案。人気の大阪土産です。地方発送も可。

レストラン コンポステラ

Restaurant COMPOSTELA

和泉市のぞみ野1-2-41 イチクラビル2F
2F Ichikura Bldg. 1-2-41, Nozomino, Izumi-shi

0725-56-9933 <http://www.compostela-1997.com>

泉北高速「和泉中央」 SB06 和泉中央 Izumityuou

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~LO14:00, 17:00~LO20:30
(月曜ディナーと火曜のみ定休 / Tuesday & Monday dinnertime)
予約 RESERVATION 必要(前日までに)
Required (up to previous day)
サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

第4回
入賞

「もし利休が料理人だったら」- 鴨・茶・ごま -

Roasted Kawachi Gamo(local duck of Osaka)
and candied sweet potato topped with sesame and Yuzu kosho
(citron rind,sait,chilipeppers)and other seasonings



【受賞者】 池田 進氏 参加期間 2/1 ▶ 2/25
【料 金】 単品 1500円(昼夜10食ずつ) コース 3000円(昼夜10食ずつ)

千利休を主題に考案。大阪に縁の深いかもを低温焼し、地元和泉のさつまいもを煎茶で大学芋に仕上げ、御堂筋界限をイメージして基盤の目のように交互に盛りつけました。利休が好んだ胡麻を生かしたソースで。柚子コンショウ、青柚子が隠し味。※盛り付けは変更する予定

菓子処ふる里

Japanese confectionery Furusato

大阪府津市二田町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

提供時間 PROVIDE TIME(休日 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)

本パンフ提示特典 下記 281円 ▶ 260円

第4回
決勝進出
優秀賞

大阪産
特別賞

大阪イチジクの和装包み

Fig (representative famous product of southeastern Osaka) puree
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 2/1 ▶ 2/27
【料 金】 281円 (テイクアウトのみ)

イチジクが店頭に並ぶ頃、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、イチジクをまるやかにした餡を、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。

本パンフ提示特典 下記 216円 ▶ 200円

第5回
デザート・
和洋菓子部門
優勝

大阪みかんのほっこり巻き

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 2/1 ▶ 2/27
【料 金】 216円 (テイクアウトのみ)

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 <https://r.gnavi.co.jp/k089705/>

御堂筋線「江坂」(駅から送迎バス有) M11 江坂 Esaka

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 11:30~LO14:30 / 17:00~LO20:30 (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

第3回
決勝進出
優秀賞

沸騰OSAKA ~大阪ものの旨みと香りを熱々で~

《FUTTOU OSAKA》~Piping hot dish with Osaka flavors~



【受賞者】 大木 宏真氏 参加期間 2/1 ▶ 2/28
【料 金】 昼:4320円、夜:8640円 ※共にコース内の1品として提供(1日昼夜10食ずつ)

熱々の四川料理「沸騰魚」に大阪を熱く盛り上げたい思いを表現。なにわ伝統野菜を昆布だしのスープと上湯で煮込み、大阪ものの旨みを感じられる逸品です。

第5回
グランプリ、
中国・韓国・
アジア料理部門
優勝

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 Inunaki Pork and many varieties of fishery
products which were brought to Osaka from all over Japan by
kitamae-bune (famous cargo ships that sailed the Japan Sea during
the Edo period)



【受賞者】 古藤 和豊氏 参加期間 2/1 ▶ 2/28
【料 金】 昼:4320円、夜:8640円 ※共にコース内の1品として提供(1日昼夜10食ずつ)

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の「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。

Restaurant えい参 Restaurant Eisan

📍 高槻市城北町2-5-12
2-5-12, Johoku-cho, Takatsuki-shi

☎ 072-662-0533 <https://r.gnavi.co.jp/kfj99vzb0000/>

🚗 阪急「高槻市」 🚗 HK72 高槻市 Takatsukishi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:00~LO23:00 (無休/No holiday)

予約 RESERVATION 必要(2日前までに) Required (up to 2days before)

サービス料 SERVICE CHARGE なし Not applicable

海老芋柚子饅頭

Ebi-imo(shrimp shaped potato) and yuzu (citron) minced ball



[受賞者] 長井 暁彦氏 参加期間
2/1 ▶ 2/28

[料 金] 950円(1日10食)

海老芋を和食のなかでも定番である饅頭の具材として使用。さらに柚子を加えて海老芋の良さを生かしています。

食の都・大阪 レストランウィークとは

「菜庭」「魚庭」「天下の台所」「くだおれの街」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1867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)が使用されていますので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。



天の川 なかなか Amanogawa Nakanaka

📍 枚方市山之上北町3-12
3-12, Yamanouekita-machi, Hirakata-shi

☎ 072-804-0120 <https://r.gnavi.co.jp/mcv55hy0000/>

🚗 京阪「枚方市」 🚗 KH21 枚方市 Hirakatashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 18:00~LO20:00 (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 なし Not applicable

鰻ざくパフェ

Shredded eel parfait



[受賞者] 岡本 正樹氏 参加期間
2/1 ▶ 2/28

[料 金] コース6000円
※コース内の1品として提供

鰻ざくとは大阪弁の「ざくざく」に由来する関西料理。鰻とカリフラワーのほか河内ワインと無花果のコンポートなど、さまざまな大阪食材を採用しました。

天の川 かささぎ Amanogawa Kasasagi

📍 枚方市岡南町11-8
11-8, Okaminami-cho, Hirakata-shi

☎ 072-844-7077 <https://r.gnavi.co.jp/gr492z060000/>

🚗 京阪「枚方市」 🚗 KH21 枚方市 Hirakatashi

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 17:30~LO22:00(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 なし Not applicable

羽織り田辺大根 河内鴨の糁薯

Shinjo-grinded Kawachi duck covered with Tanabe white radish



[受賞者] 窪塚 成記氏 参加期間
2/1 ▶ 2/28

[料 金] 1100円

なにわ野菜を後世に伝えたい思いで、田辺大根を使用。河内鴨との組合せ焼く、煮る、蒸すと調理法を工夫することで大根すべての部分にアプローチしています。

がんこ(8店舗) Ganko

提供時間 PROVIDE TIME(休日 CLOSED) 下記参照(無休/No holiday) <http://www.gankofood.co.jp/>

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

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 参加期間
2/1 ▶ 2/28

[料 金] 734円(各店舗1日10食)

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。

食の都ぶり大根

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 参加期間
2/1 ▶ 2/28

[料 金] 734円(各店舗1日10食)

大根に昆布とぶ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ぶ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。

店舗	住所	TEL	アクセス	Nearest Station	営業時間 OPEN
堂島アバンザ店 Dojima Avanza 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, Kitaku, 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 UmedaOS 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)
阪急東通り店 Hankyu Higashidori 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	谷町線東梅田、JR大阪、阪神・阪急梅田	東梅田 Higashi-Umeda T20	月~日11:30~23:00
法善寺店 Houzengi store	大阪市中央区難波1-2-2 1-2-2, Namba, Chuo-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, Chuo-ku, Osaka	06-6644-6396	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11:00~23:00
コムズ京橋店 COMSKyobashi store	大阪市都島区東野田町2-6-1 B1F B1F, 2-6-1, Higashinoda-machi, 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

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2018」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.

Capital of Gourmet Osaka
Grand Prix

食の都大阪

第8回 グランプリ

🍷 食の都・大阪グランプリとは

大阪の食に関係する産官学が集う「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し方、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～8回の応募作品累計は1867作品というグルメの祭典です。



和食・日本料理部門 優勝／大阪市漁業協同組合特別賞

鮪 千陽 田場 壹盛氏

食材の魅力をダイレクトに伝える

食材を穴子にしたのは「もともと自分が好きなネタだったから」。寿司ネタのなかでも炊き方が重要で、今後の勉強もかねて穴子を使おうと決めました。今回の作品では、穴子の魅力を最大限に感じていただけるよう、外巻きにしました。さらにゴボウを使うことで、食感でも楽しんでいただけるよう工夫したのがポイントです。柔らかい食感の高山ゴボウはふっくらした穴子との相性もよく、お寿司では滅多に食べられない組合せなので、新鮮な驚きを感じていただける作品になったと思います。



【受賞作品】

炙り大阪穴子の巻き寿司

口に入れた瞬間に溶けてしまうほど口内食感の穴子の炙りは、「鮪 千陽」の名物でもある。本来シャキッと食感のゴボウも、柔らかな高山ごぼうを合わせることで穴子との相性抜群な絶妙な組み合わせとなっている。

※「食の都・大阪レストランウィーク2018」では、高山ごぼうではなく、別産地のごぼうを使用いたします。



中国・韓国・アジア料理部門 優勝

ホテルモンテラ・スール大阪 中国料理「彩雲」 岩竹 宏宣氏

新たな試みで定番料理の違った一面を発見

本来中国料理の団子はデザートとして食べるイメージなのですが、そこにタマネギや鴨を使用することで従来とは違ったギャップを生みだそうと考えました。私自身、試作のなかで団子を割った瞬間にふわっと香るタマネギの香ばしさや、団子の生地と鴨肉との相性に驚き、自分のなかにあった団子のイメージを良い意味で裏切れる作品になったと思っています。今回のグランプリでは、大阪らしさをテーマに、大阪の食文化を築いた千利休から連想し「粉もん」「胡麻」というキーワードを導き出しました。



【受賞作品】

利久団子

～大阪家鴨入り胡麻団子 泉州玉葱の香り～

団子の生地に海苔を練り込み 餡にはたまり醤油を使用するなど、食べるごとに違った風味が感じられる味わい深さが魅力。定番の形を踏襲しながらオリジナリティを盛り込み進化させる、千利休が提唱した「わび・さび」を感じさせる逸品。

デザート・和洋菓子部門 優勝

株式会社近鉄・都ホテルズ 天王寺都ホテル 成田 安定氏

見た目でも大阪らしさを演出

普段はスイーツに使わない食材を使用したいという思いから、里芋をメインの食材に採用しました。味付けに関しては、里芋そのものの風味が強いものではないので、その特徴を生かせるよう、さっぱりした後味となっています。また、大阪城をイメージして作った見た目もポイントです。今回、里芋をメインにすることで、どんな食材も「スイーツに向かない」と決めつけるのではなく、チャレンジと試行錯誤を繰り返せば斬新な作品が作れるということが分かり、良い経験になったと思います。



【受賞作品】

里芋と無花果による Osaka Tower

冷やしあめを使ったり、大阪城をモチーフにしたデザインにしたりと、食材だけでなく大阪を象徴するものを多彩に盛り込んだ作品。みかんのソースを大阪城の堀に見立てるなど、見た目でも楽しめる一品は食べてしまうのがもったいないほど。

