

平成31年1月28日

世界に向けた「食の都・大阪 OSAKA」の発信事業の展開と
山口 浩氏の大阪観光アドバイザーの就任（「食」事業分野、海外とのネットワーク、
海外への発信、食のまち・ブランディングなど）について

公益財団法人大阪観光局（理事長／溝畑宏）では、大阪・関西の魅力を国内外に向けて広く発信している。「大阪の食」は、魅力的な観光コンテンツであるが、これから欧米を中心とした地域に向け強力な発信など事業展開を行う。また、大阪出身で、神戸北野ホテルの総支配人・総料理長である山口浩氏をアドバイザーに迎え、世界に向けた「食の都・OSAKA」のブランディングなど「食」事業の展開を行う。

大阪への外国人訪問者数は、2017年に初めて1,000万人の大台を超える1,111万人となり、2018年は、1,150万人に達する勢いである。大阪の観光魅力としての「食」は、これまでの安くて上手いものだけではなく、ミシュラン星レストラン、大阪割烹スタイルなど高付加価値で単価の高い食も数多くある。世界の料理人とのネットワークを持つ山口シェフのアドバイスの下、世界の料理人が集う食のイベントの誘致や、食の企画の実施を通じてこれまで、発信力が弱かった為に訴求できなかった層へのアプローチを行い、「食の都・OSAKA」を世界に向けて発信していく。

大阪観光アドバイザー（「食」事業分野）

山口 浩（神戸北野ホテル 総支配人・総料理長）

経歴 1960年 兵庫県生まれ、大阪の住吉区で育つ。

大阪のホテルでの修行後、フランスへ渡る

フランス・ミシュラン三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」の巨匠ベルナル・ロワゾーに師事。

1992年 同レストランの神戸出店で帰国、日本人シェフに就任

神戸の震災にて、同レストランが撤退し、

2000年 神戸北野ホテル運営会社を設立、代表取締役あわせて、総支配人、総料理長として総指揮に従事。

日本におけるオーベルジュホテルとして有名となり、世界一の朝食ホテルとしても多くのメディアにも取り上げられる。その後、各種章を受賞。

2018年 秋の褒章を受賞（黄綬/おうじゅ）

- ・山口シェフは日本を始め、フランス有名店舗、有名シェフの元で修行をしたことや、神戸北野ホテルがフランス発祥のホテル・レストラン非営利会員組織で世界70カ国550施設が

加盟する、「ルレ・エ・シャトー」グループの日本支部副支部長及び世界料理評議会委員ということもあり、一流シェフとのネットワークや世界の食の業界のネットワークも持っているなど、世界とのつながりを持っている。

- ・山口シェフより、「大阪・関西の食におけるポテンシャルは非常に高く、大阪が世界に向けた食のまちとしてのブランディングにつながる協力をしたいと思っている。」

