

**「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」  
プレス向け試食会  
参加申込書**

◆日時：2013年2月18日（月） 午後3時～同4時

◆場所：大阪商工会議所 6階「桜の間」

---

お手数ですが、2月14日（木）午後5時までに、  
この用紙のまま 06-6944-6565（大商 流通・サービス産業部）あてファ  
ックスしてください

**「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」  
プレス向け試食会に**

**出席します**

貴社名		
部署・役職等		
お名前		
電話番号		
ファックス		

ご記入いただきました個人情報は「食の都・大阪」推進会議（事務局：大阪商工会議所）から本件についてご連絡させていただく際に利用します。

「デリス・レストランウィーク 2013@食の都・大阪」  
 プレス向け試食会でお召し上がりいただく作品介绍

第3回「食の都・大阪グランプリ」洋食・西洋料理部門 優勝作品

「甘鯛とホタテのガレット～北摂の香り豊かなハーモニー」



本人による作品介绍

能勢の酒粕をメインに、甘鯛、ホタテをロール状にしてグラチネし、ソースは箕面の香り豊かな山椒とグリーンピースを使用。大阪をイメージした海と山の恵み、和と洋の絆、食材の新しい出会いをイメージした一品に仕上げました。

門上武司審査委員長によるコメント

本来は別の要素を加えたり、掛け合わせ、新たなものを創るのが得意。そういう大阪らしい特徴が出た料理です。和の食材・酒粕や山椒の使い方、洋の料理手法の生かし方に、これまでにない創意の高さを感じます。



1970年兵庫県出身。辻調理師専門学校卒業。ヒルトン大阪、ザ・リッツカールトン大阪「ラ・ベ」(シェフ・ド・パルティ)などを経て現職。

優勝者：みのお山荘風の杜「レストラン山帰来」<sup>さんきらい</sup> <sup>かわさきまさし</sup>川崎公嗣氏

第3回「食の都・大阪グランプリ」中国・韓国・アジア料理部門 優勝作品

「大阪ダック～銘菓『栗おこし』の器にのせて」



本人による作品介绍

大阪生まれの河内鴨を、鴨を育てた水から作った酒と調味料で味付けし、お好み焼き風蒸しパンで包み、北京ダックならぬ「大阪ダック」に仕上げました。自分が学んだ中国料理と大阪の食文化をマリアージュさせ、大阪人らしく妥協なき味の追求と遊び心を大切に、皆に愛される大阪の新名物料理になるようにと願いを込めて作りしました。

門上武司審査委員長によるコメント

中国料理でどこまで大阪らしさが出せるか。アプローチも含め、全体的によく追求されています。各食材の使い方や仕立てあげる技術力の高さが、アイデアを支えているようです。大阪ダック、広まってほしいネーミングですね。



「青年調理士の為の全日本中国料理コンクール」前菜部門銀賞、「アルザス・ローヌワインを楽しむ中国料理コンクール」前菜部門グランプリなど受賞歴多数

優勝者：ホテル阪神「中国料理 <sup>しゃんふう</sup> <sup>いちもとなお</sup>香虎」市本尚氏

第3回「食の都・大阪グランプリ」デザート・和洋菓子部門 優勝作品

「もちっとみたらしチーズケーキ」



本人による作品介绍

大阪を代表するみたらし団子を参考に、和と洋のお菓子のコラボレーションに挑戦してみました。求肥の中にレアチーズケーキを包み込むことで甘いみたらしあんも飽きずにサッパリ美味しく食べることができます。

門上武司審査委員長によるコメント

みたらし団子の新解釈とも言える、和と洋の融合です。しかも、和菓子からは求肥というなめらかな白玉を、洋菓子からはレアチーズケーキを。それぞれ本格的なものを合体。駄菓子に近いみたらし団子を見事に昇華させています。



大阪府出身。辻製菓専門学校卒業。現在、「淡じん」専属パティシエ。

優勝者：「野菜dining AWAJIN (淡じん)」<sup>しばたなおみ</sup>柴田直美氏