



# PRESS RELEASE

Osaka Convention & Tourism Bureau

公益財団法人  
大阪観光局  
〒542-0081  
大阪市中央区南船場4-4-21  
りそな船場ビル5階  
TEL (06)6282-5900(代)  
FAX (06)6282-5915

令和元年9月5日

同時資料提供

大阪府政記者会、大阪市政記者クラブ、  
大阪経済記者クラブ、関西レジャー記者クラブ

各位

## 世界のガストロノミーネットワークと連携し世界のトップシェフを招聘、 食の都・大阪の食文化を世界へ発信します。

公益財団法人大阪観光局（理事長／溝畑 宏）では、食、食文化を活用したガストロノミー・ツーリズムに取り組み、世界における食の都・大阪のブランディングを展開しております。この度、世界的ガストロノミーネットワークであるルレ・エ・シャトーと連携し、世界のトップシェフを招聘したファムトリップ、大阪産食材をつかった料理の実演、トップシェフによるセミナー、トップシェフが作り出す大阪産（もん）を使った創作メニューなどを楽しむミライザ大阪城でのフィナーレ・ガラなど、下記の通り実施いたします。

同時に、大阪府、大阪市などで構成する大阪文化芸術フェス実行委員会と連携し、大阪文化芸術フェスのプログラムの共催事業として、一般募集による参加や海外からの観光客募集など、大阪の食文化をコンテンツにインバウンド推進を目指した参加型企画も実施いたします。

今回の大阪府内の食、食文化紹介では、堺の刃物工房への訪問、食材・産地においてはG20大阪サミットの主要な場面で使用された河内鴨、なにわ黒牛、なにわ野菜をはじめ、泉州地域を中心に大阪が誇るブランド食材の視察などを行い、世界に向けた「大阪産（もん）」ブランドの更なる向上も目指します。

### 【事業名】

世界のガストロノミーネットワークと連携した食の都・大阪ブランディング事業

### 【内容】

#### ① 世界のシェフとめぐる大阪の食再発見ファムトリップ企画

招聘シェフを対象に大阪・関西における食文化をテーマにしたファムトリップを実施。大阪・関西に根付く「食文化」、堺の刃物に代表される「ものづくり伝統文化」、活け締めで代表される食材を生かす「食の技術や文化」、なにわ伝統野菜の生産地、クオリティーの高い食材など、天下の台所である大阪や関西の食材のポテンシャルの高さなどを体験します。

一般募集では行程を一緒に巡り、参加者は刃物工房や大阪産食材など、これまで知られていなかった大阪の食文化を世界のシェフとともに楽しみ、大阪の食文化の認知向上をはかります。

実施日：2019年10月15日（火）～16日（水）

主 催：大阪観光局 協力 大阪府、大阪商工会議所、ルレ・エ・シャトー

場 所：視察ルート 10月15日（火）明石・神戸など、10月16日（水）堺・泉州など

参加者：招聘シェフ関係者、メディアなど

※一般募集：実施日 10月16日（水）（参加費 ひとり4,000円 お弁当付）

募集人数 15名

② 世界のシェフによる大阪産食材をつかった料理実演、トップシェフによる「食文化」セミナー

招聘シェフによる「食」「食文化」をテーマにしたセミナーを実施します。シェフが視察した、大阪、関西の食材の生産地、伝統文化の施設など、彼らの目を通した大阪の食文化の再発見の話や、大阪の食材を用いての料理実演など世界水準の「食」の技術を披露し、その技を楽しみます。またトップシェフたちによる、世界的テーマとなっているSDGs（食のサステイナブル）をテーマとしたセミナーなど、大阪の持つ本来の食文化をアカデミックな形式で学ぶ企画です。

実施日：2019年10月17日（木）

主 催：大阪観光局

共 催：ルレ・エ・シャトー

協 力：大阪ガス㈱、関西食文化研究会、大阪商工会議所

会 場：大阪ガス ハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59）

出演者：招聘シェフおよび学識経験者、メディアなど

※一般募集：実施日 10月17日（木）参加費3000円

募集人数：約50名

③ ミライザ大阪城でのガラ・ナイトイベント（ルレ・エ・シャトー日本支部創立30周年記念グランド・フィナーレ・ガラ連携企画）

創立30周年を迎えるルレ・エ・シャトー支部が、2018～2019年に日本各地で展開してきたガラ・ディナーのフィナーレを大阪で開催し、「食の都・大阪」を世界に発信します。このフィナーレ・ガラでは、大阪の食文化のショーケースとして、大阪産食材、大阪産商品などをPR、またトップシェフの作る大阪産食材を活用した新しいアイデア、創作メニューを楽しみます。このイベントの第一部を一般公開し、一般参加者の募集や、外国人観光客の参加募集も行います。大阪の歴史文化施設（ミライザ大阪城）を活用した、新しい大阪の食文化体験を楽しむ企画です。

実施日：2019年10月17日（木）

場 所：ミライザ大阪城

・第1部 世界のシェフの味を楽しむガラ・ナイトイベント  
（一般募集企画）

主 催：大阪観光局、ルレ・エ・シャトー日本事務局

協 力：大阪城パークマネジメント・ミライザ大阪城、大阪府、大阪商工会議所

参加者：メディア、食関係者（約150名程度）

※一般募集 約 30 名

一般参加募集と海外からの観光客の参加募集を実施（参加費ひとり 5,000 円）

内 容：5名の招聘シェフが大阪産食材を使い、10品の小皿料理を創作。世界のシェフの創作するメニューを大阪城をバックに楽しみます。

・第2部 ルレ・エ・シャトー日本支部 30周年記念グランド・フィナーレ・ガラ企画  
(ルレ・エ・シャトー)

主 催：ルレ・エ・シャトー日本事務局

共 催：大阪観光局

協 力：大阪城パークマネジメント、関西食文化研究会

参加対象：食関係者、メディア、ルレ・エ・シャトー関係者など

参加人数：約 200 名

世界のガストロノミーネットワーク、ルレ・エ・シャトーの日本支部の創立 30 周年を記念するフィナーレ・ガラ企画をミライザ大阪城にて開催。大阪府との連携により提供される大阪産食材を使い、招聘シェフによる創作料理が提供されます

【その他】

平成 25 年（2013）年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として「日本の食」「日本の食材」に対する関心が高まっており、訪日前の外国人観光客が期待することの 1 位が「日本の料理を食べること」、また外国人の好きな外国料理でも「日本料理」が 1 位に挙げられています。

大阪はかつて、「天下の台所」と呼ばれ、「くだおれのまち」として、粉ものから割烹、料亭、世界各国の料理まで幅広く多様な食にあふれており、アジアを中心に食のまちとしての認知度は高まっています。食は大阪にとって重要な観光資源となっており、大阪観光局は、大阪が持つ食・食文化や歴史のポテンシャルをさらに活用する、「ガストロノミー・ツーリズム」を進め、世界に向けた「食の都・大阪」のブランディング展開として、世界の様々なガストロノミーネットワークと連携した事業やメディアを活用した世界発信に取り組みます。

【お問合せ】

大阪観光局 マーケティング事業部観光コンテンツ開発担当 兼 経営企画室

中村 06-6282-5910

一般参加者募集、海外からの観光客の参加募集や、企画の詳細などにつきましては、大阪観光局ウェブサイト内でお知らせします。一般募集については9月9日～予定。

URL <https://osaka-info.jp/>

(別紙資料)

【招聘シェフ】



**Olivier Roellinger** Les Maisons de Bricourt (フランス北西部)

1989年 R&C 加盟。フランス随一の巨匠シェフ。世界 62 カ国の高級ホテル・レストラン約 580 軒が加盟する会員組織「ルレ・エ・シャトー」副会長。三ツ星獲得シェフでありながら、地元、仏・ブルターニュにこだわりを持ち続け、環境や地域との共存を提唱し、世界の料理界に影響を与えています。

与えています。

<https://www.relaischateaux.com/us/france/bricourt-ille-et-vilaine-saint-meloir-des-ondes>



**Arnaud Faye** Château de la Chèvre d' Or (南フランス/1956年 R&C 加盟) ☆☆☆  
MOF2018

Arnaud Faye はわずか 29 歳でリッツ・ホテルのレストラン Chef de 1 'Espadon の料理長になり、ミシュランの 2 つ星を獲得します。その後もマンダリンオリエンタル、Auberge du Jeu de Paume Hotel でもミシュランの星を獲得し、現在は南仏のエズにある有名な Château de la Chèvre d' Or のマネジメントを務めています。

<https://www.relaischateaux.com/us/france/chevredor-alpes-maritimes-eze-village>

©MFNelaton



**Kyle Connaughton** Single Thread Farm-Restaurant-Inn (カルフォルニア) ☆☆☆

2017年 R&C 加盟。Kyle Connaughton が美食の世界に入るきっかけになったのは 9 歳の時に夕食で食べたお寿司でした。高校生で L.A で最も古い日本食レストランで見習いを初めた後も日本料理を学び、その奥深さを掘り下げ、現在も日本の「おもてなし」の精神に基づき経営を行っています。

彼の Single Thread Farm-Restaurant-Inn はミシュランの 3 つ星受賞以外にもリーダーズチョイスベストホテルレストラントップ 10 に入るなど様々な注目を集めています。

<https://www.relaischateaux.com/us/united-states/singlethread-farm-healdsburg>



**Pedro Bargeró** Chila (アルゼンチン ブエノスアイレス) ☆☆☆  
Best50 Top20 Chef

2017年 R&C 加盟。彼の経歴は 28 歳という若さにとられることはありません。複数のミシュラン星獲得店で経験を積み、パリでは修行中に San Pellegrino によってフランスのトップ 10 シェフの一人として選ばれました。ロンドン、ローマ、モスクワを渡り、現在はブエノスアイレスで

最高峰のレストランのひとつ Chila で料理長を務め、大胆で独創的な料理を提供しています。

<https://www.relaischateaux.com/us/argentina/chila-buenos-aires>



**Vicky Lau** Tate Dining Room & Bar (香港) ☆

2018年 R&C 加盟。アジアの最優秀女性シェフにも選ばれている Vicky Lau はデザイナーという異色の経歴の持ち主です。彼女が経営する Tate Dining Room & Bar はフランス料理に日本の要素を取り込んだレストランで、日本の文化からインスピレーションを得ているものもあるとい

ます。Lau が料理で目指しているのは、心にも栄養を与える「食べられる風景」の創作で、その美しい料理が特徴的です。

<https://www.relaischateaux.com/us/hong-kong/tate-dining-room-hong-kong>



**Kim Byung-Jin** Gaon (ソウル) ☆☆☆

Kim Byung-Jin はソウルのミシュラン3つ星の高級レストラン Gaon のチーフエグゼクティブシェフで、本格的な韓国料理と文化を紹介する韓国で最も優れたシェフの一人です。本物の韓国料理の自然なシンプルさを示すレシピの研究と開発に捧げ、季節によった新鮮な食材にインスピレーションを得ながら、伝統的な調理方法とシェフの創造性を組み合わせた料理を提供しています。今回は R&C 未加盟・韓国を代表し参加。

<http://gaonkr.com/>

【協力団体等】

・ルレ・エ・シャトー

1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが世界中に約580軒加盟する協会。世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱して共を理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン【その土地の伝統や環境を守りつづける】を、実践し、それに基づき、Ethic Ocean、Slow Food®とのパートナーシップを組み、食のリーダーとしてサステイナブルな食環境へも尽力。

日本支部発足は1988年アジア太平洋で初。2018年10月～2019年6月に全国で記念すべき30周年イベントを行い、10月17日に、日本支部としてサステイナブルシーフード活動のヴィジョンを宣言・活動を始動し、同時に、30周年記念のフィナーレ・ガラを行う。

<http://www.relaischateaux.jp/>

・ハグミュージアム「hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)」

大阪ガス㈱が運営する食と住まいの情報発信拠点。

最新の家庭用ガス機器が揃う最大100名が同時に調理できる日本最大級の「キッチンスタジオ」や、日本最大の展示スペースに業務用厨房機器メーカー60社の約280アイテムが体験できる「業務用厨房コーナー」を有し、食のオピニオンリーダーや食に関する企業・団体とコラボレーションするセミ

ナー・イベント等を行うことで、食関連情報の発信を行っている。

<https://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/>

- ・ミライザ大阪城

1931年に陸軍の司令部庁舎として建築されたルマン地方の古城の意匠のロマネスク様式の建築物。戦災を免れ、大阪の歴史を大阪城天守閣とともに歴史的建造物である。2017年「大阪の文化や娯楽が集まり、大阪の未来を担っていく場所になって欲しい」という願いの元「ミライザ大阪城」としてレストランなどの複合施設をオープンしている。

- ・大阪府

G20大阪サミット及び関連行事では大阪産(もん)\*や大阪産(もん)名品\*\*が多数使用され、料理人から高く評価されるとともにメディアにも多く取り上げられるなど大阪産(もん)に対する関心が高まっている。大阪府では、G20大阪サミットのレガシーを生かし、大阪産(もん)、大阪産(もん)名品の一層のブランド力向上、利用拡大を図っている。

\* 大阪産(もん)：大阪で収穫、生産された農林水産物やその加工品

\*\*大阪産(もん)名品：「天下の台所・大阪」で時代を超えて愛され続ける加工食品

