



食の都  
大阪スタイル宣言

広めよう！生かそう！

# 「食の都・大阪スタイル宣言」

## ご利用ください！「食の都・大阪スタイル宣言」

「食の都・大阪スタイル宣言」は「食の都・大阪」のDNAともいべき事項を紡ぎ出し努力目標として簡潔にまとめたもので、平成22年2月に発表いたしました。

### ◎飲食店の皆様には…

飲食店の皆様には、この宣言をストアコンセプトや従業員教育に採り入れていただき、お店の付加価値化や差異化につなげるきっかけにさせていただけると幸いです。

大阪の飲食店の多くが「食の都・大阪スタイル」をふまえた味、技、おもてなしを、それぞれのお店なりのやり方でお客様に表現し、ご提供いただければ、「食の都・大阪」あげて盛り上げる都市ムーブメントになります。また、来阪者に五感をもって“大阪らしさ”を味わっていただければ、大阪に対する印象もUPすることでしょう。

こうした趣旨にご賛同いただけ、この宣言の中ページ部分を店内に掲げるなどしてご協力いただける飲食店の方は、「食の都・大阪スタイル宣言」に関するグッズ(ツール)やイベントの情報を順次お届けいたしますので、是非裏面の所定欄に必要事項をご記入いただき、「食の都・大阪」推進会議までお申し出いただきますようお願い申し上げます。

### ◎食を愛する市民の皆様には…

“大阪らしい”味、技、おもてなし、とはどういうものが、料理の“作り手”であるシェフやホールの一人一人が、どのような意識のもとに、どのような努力をして、“食べ手”に供してくれているのか、そういったことに思いを馳せつつ食事をすると、より美味しく、より深く味わえるのではないのでしょうか。「食の都・大阪スタイル宣言」は、このように“食べ手”をも楽しませてくれるものです。

「食の都・大阪スタイル宣言」の趣旨にご賛同いただける市民の方は、是非裏面の所定欄に必要事項をご記入いただき、「食の都・大阪」推進会議までお申し出いただきますようお願い申し上げます。「食の都・大阪スタイル」関係の各種事業、その他大阪の食に関するイベントなどのご案内をさせていただきます。

「食の都・大阪」推進会議

(事務局：大阪商工会議所)

# 食の都・大阪スタイル宣言について

大阪はわが国のほぼ中央に位置し、西に豊饒なる瀬戸内に連なる大阪湾、東に肥沃な河内平野を有することから「魚(な)庭(にわ)」や「菜(な)庭(にわ)」と呼ばれていました。また、大阪は、これら良質かつ新鮮な食材に恵まれた地の利に加え、諸国の台所として長きにわたり市場流通の拠点として栄えたことで、独自の料理文化が醸成され、今日の日本料理の礎となる料亭料理や割烹料理を生み出してきました。さらに、大阪は、西洋をはじめ他国の料理文化を古くから受け入れ、大阪好みのスタイルに融合してきた先取の気質を有しています。

しかしながら、日本の食を先導する立場だった故に、大阪で生み出された食が全国に普及する過程で、自らの立ち位置が次第に不明確になりつつあるのもまた事実です。そこで、今回、大阪の著名な料理人の方々にご協力いただき、自らの足元を再度見つめ、先達が大事にし、大阪の将来の食を担う人たちに引き継いでほしいと思う、いわば食の都・大阪のDNAを「食の都・大阪スタイル宣言」としてまとめることにしました。

「食の都・大阪スタイル宣言」の基本となる「すべてはお客様が楽しく味わうために」やその実現に向けた7つの努力目標は、大阪が世界に誇る日本料理のみならず、和洋中などの食のジャンルを越えて大阪の食にかかわるすべての人たちの思いだと言えます。また、宣言で掲げた内容は、大阪の地にとどまらず食を愛する世界の人々と共有できるものだと思っています。

かつてそうだったように、私たちは「食の都・大阪スタイル宣言」に掲げたことにこだわり、その力をさらに磨くことで、大阪のみならず世界の人々が安心して楽しく味わえる食を追求していこうと思います。

この宣言にひとりでも多くの方が共感し、ともに食の都・大阪を盛り上げてくれることを祈っております。

「食の都・大阪」推進会議

(協力：食の都・大阪スタイル宣言助言委員会)

# 食の都・大阪スタイル宣言

「すべてはお客様が楽しく味わうために」

それが食の都・大阪スタイルです。  
その維持向上のため、7つのことにこだわります。

## 1 「喰い味」を追求し、誰もがうまいと思う味を提供します。

喰い味とは、大阪が追求する「素材の持ち味を生かした誰もが旨いと思う味」のこと。世界の誰もが旨いと思う“味のグローバル・スタンダード”を目指します。

## 2 ダシにこだわり、素材を余すことなく生かします。

良い素材を吟味するのは当然のこと、料理のジャンルを超えて“ダシ”にこだわり、素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、素材を余すところなく生かします。

## 3 大阪ならではの旬を大切にします。

季節感や祭事を大切にしながら、商都で育まれた大阪ならではの“旬の料理”を器に盛り込みます。

## 4 素材や調理技法を組み合わせ、新しい味わいを創造します。

大阪が得意とする“和える・混ぜる”といった調理技法を駆使し、鮮度を第一に素材をダイナミックに組み合わせることで、理想的なマリアーージュのなかに創造性あふれる魅力的な料理を提供します。

## 5 良質な値打ち感を提供します。

どこよりも味にこだわるのが大阪。第一に料理の質を追及し、それを納得できる価格で提供する。大阪スタイルは“質の高い値打ち感”を大切にします。

## 6 店主の個性も味わいのひとつ。お客様とのかかわりを大切にします。

カウンター割烹を生んだ大阪の料理は、人と人とのかかわりのなかで味わうもの。作り手と食べ手の“かけあい”がスパイスとなり、料理に絶妙な味を醸し出します。

## 7 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。

楽しく食べてこそ料理。料理の主役はあくまで食べ手であるお客様とこころえ、上質で心地よい時間と空間を演出し、お客様に心の底から料理を楽しんでもらう。そんな食べ手の側に立った細やかな心配りで“もてなし”を尽くします。

## 「食の都・大阪」推進会議

代表	小嶋 淳司	大阪商工会議所	副会頭
代表	松本 孝	ミナミまち育てネットワーク	執行役
幹事	小林 哲	大阪市立大学大学院	経営学研究科 准教授
委員	あまから手帖、伊藤忠ファッションシステム(株)、(社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、(財)大阪観光コンベンション協会、(社)大阪司厨士協会、大阪市 ゆとりとみどり振興局、(財)大阪21世紀協会、大阪府 府民文化部 都市魅力創造局、大阪府 環境農林水産部、大阪芽生会、近畿運輸局、近畿経済産業局、近畿日本ツーリスト(株)、近畿農政局、(株)ケイオス、(株)京阪神エルマガジン社「ミーツ・リージョナル」、一般社団法人 食博覧会協会、(株)JTB西日本、大阪府農業協同組合中央会(JA大阪中央会)、辻学園グループ、辻調理師専門学校、東果大阪(株)、浪花うまいもの会、NPO法人「浪速魚菜の会」、(株)毎日放送 (50音順)		

## 食の都・大阪スタイル宣言事業ワーキングチーム委員名簿 (氏名50音順・敬称略)

幹事	小林 哲	大阪市立大学大学院	経営学研究科 准教授
幹事	門上 武司	あまから手帖	編集主幹
委員	岩永 知大	大阪ガス(株)	秘書部経営調査室長
〃	井上 辰雄	辻学園グループ	統括本部長
〃	木下 桂一	(社)大阪司厨士協会	理事長
〃	金馬 由佳	(株)京阪神エルマガジン社「ミーツ・リージョナル」	編集長
〃	笹井 良隆	NPO法人「浪速魚菜の会」	代表理事
〃	本郷 義浩	(株)毎日放送	制作局制作二部 部次長
〃	山田 研	辻調理師専門学校	教育本部 本部長
〃	湯木 潤治	大阪芽生会	会長

## 食の都・大阪スタイル宣言助言委員会委員名簿 (氏名50音順・敬称略)

委員	秋山 尚登	( 割烹 秋やま )	
〃	穴見 秀生	( 本湖月 )	
〃	上野 修	( 浪速割烹 轟川 )	
〃	上野 修三	( 料理研究家 )	
〃	上村 和世	( ジョヴァノット )	
〃	浦上 浩	( 粹餐 石和川 )	
〃	大宜味 剛	( 中国華膳 彩菜 )	
〃	唐土 良太郎	( 南地 八三郎 )	
〃	川田 一郎	( レストラン ラ・クロッシュ )	
〃	神田川 俊郎	( 神田川本店 )	
〃	黒崎 利夫	( 咲蔵 )	
〃	坂本 晋	( 割烹 味彩 )	
〃	渋谷 圭紀	( ラ・ベカス )	
〃	春藤 信也	( 辻学園 調理・製菓専門学校 )	
〃	高山 龍浩	( ツールモンド )	
〃	武 直樹	( ラ ギャロワーズ )	
〃	豊田 光浩	( リーガロイヤルホテル ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン )	
〃	中谷 隆亮	( 味吉兆 )	
〃	畑 耕一郎	( 辻調理師専門学校 )	
〃	原 彬容	( 元 ル・ヴァンサンク )	
〃	藤原 哲也	( Fujiya1935 )	
〃	松尾 英明	( 柏屋 )	
〃	松本 秀夫	( 辻調理師専門学校 )	
〃	萬谷 浩一	( ラ・トオルトゥーガ )	
〃	南 茂樹	( 一碗水 )	
〃	宮本 幹子	( うずら屋 )	
〃	村上 卓央	( ピアノ ピアーノ )	
〃	山田 精三	( エプバンタイユ )	
〃	山根 大助	( ポンテベッキオ )	
〃	山本 弘幸	( 花祥 )	
〃	湯木 潤治	( 大阪芽生会 )	



「食の都・大阪スタイル宣言」にご賛同いただける方、宣言文を店内に掲げるなど実践や普及にご協力いただける方は、下記ご記入の上 06-6944-6565 (「食の都・大阪」推進会議) までFAXして下さい。

<b>お店名 会社名</b> <small>※市民の方は 記入不要</small>		<b>代表者名 お名前</b>	
		<b>業 態</b>	
<b>ご住所</b>	〒		
<b>電 話</b>		<b>FAX</b>	
<b>メー ル</b>		<b>URL</b>	