

2017年12月21日(木) 株式会社ぐるなび(コード番号2440 東証第一部)  
本資料は、大阪経済記者クラブ、大阪商工記者会にて同時配布しています。

## 「大阪割烹体験2018」本日より予約開始！ メディア向けに1月16日『かが万』にて先行試食会も開催

大阪割烹体験実行委員会(委員長=門上武司、事務局=株式会社ぐるなび)は、食の都・大阪が生んだカウンター割烹を広く一般の方に楽しんでいただく「大阪割烹体験2018」を2月8日(木)～25日(日)に開催します。8回目となる今回は大阪府内の49店舗が参加。12月21日(木)より予約の受付を開始します。

開催に先立ち、1月16日(火)「かが万」(大阪市北区)にて、報道関係者に向けた先行試食会を行います。**試食会では、大阪府知事 松井一郎氏と大阪市長 吉村洋文氏、さらに大阪産(もん)PR大使のハイヒール・モモコ氏が出席**し、大阪割烹の魅力について語っていただくとともに、報道関係者の皆様と本事業の実施期間中に体験できるランチコースを召し上がっていただきます。ご多忙中とは存じますが、是非ご取材賜りますようご案内申し上げます。

当実行委員会は、日頃なじみのない方々にもこの機会に割烹店を訪れていただくことで大阪割烹への理解を深め、大阪で生まれた割烹文化の魅力や、大阪の上質の食文化を発信するため、「大阪割烹体験」を開催してまいりました。大阪の食文化を支えてきた地元野菜の魅力を味わっていただく「大阪産(もん)」を提供するコース料理や、「日本ワイン」とのマリアージュを楽しめるお店をご紹介しますなど新しい取り組みを通じて、大阪の都市ブランド向上を目指しています。

### ■「大阪割烹体験2018」概要

- 開催期間 : 2018年2月8日(木)～2月25日(日) 18日間
- 予約開始 : 2017年12月21日(木) 10:00～
- 予約方法 : a) 公式サイトから「ネット予約」  
b) 直接店舗へ「電話予約」 ※「大阪割烹体験」でご予約の旨をお伝えください。
- 開催場所 : 大阪府内店舗(別紙参照)
- 開催概要 : 期間中、参加レストランより定額料金で特別コースを提供  
ディナーメニュー 7,000円、10,000円、12,000円(税・サ別)  
ランチメニュー 3,000円、5,000円、7,000円(税・サ別)
- 大阪割烹体験公式サイト: <https://jrw.jp/osakakappo/>
- 主催 : 大阪割烹体験実行委員会  
委員長=門上武司・株式会社ジオード 代表取締役  
構成 = (株)クリエテ関西(あまから手帖)、(株)ぐるなび、(株)ジオード、  
NPO法人浪速魚菜の会、大阪商工会議所、公益財団法人 大阪観光局  
事務局 = (株)ぐるなび
- 後援 : 大阪府、大阪市

### ■「大阪割烹体験2018 メディア向け先行試食会」概要

- 日時 : 2018年1月16日(火) 11:00～12:30(受付:10:30～)
  - 場所 : かが万 (大阪府大阪市北区堂島1-2-33)
  - 出席者 : **大阪府知事 松井一郎氏、大阪市長 吉村洋文氏、ハイヒール・モモコ氏**  
大阪商工会議所 副会頭 鳥井信吾、公益社団法人 大阪観光局 専務理事 野口和義、  
株式会社ジオード 代表取締役 門上武司、特定非営利活動法人 浪速魚菜 代表理事  
笹井良隆、株式会社ぐるなび 大阪営業所長 戸川恒平
  - プログラム : 11:00～開会  
11:01～大阪割烹体験について 大阪割烹体験 実行委員長 門上武司  
11:04～挨拶 大阪府知事 松井一郎氏、大阪市長 吉村洋文氏、ハイヒール・モモコ氏  
11:14～試食会・質疑応答・自由取材  
12:30 閉会
- ※プログラム、参加者は変更になる可能性があります。

## ■ 試食会 開催店舗 「かが万」

店は繁華街のビルの中にあり数寄屋造りの店です。1階はカウンター席とテーブル席で一品料理とおまかせ料理がいただけます。昼には夜と同じ材料で作られるミニ懐石や季節の弁当がおてがるな金額で評判です。

お袋の味を料理の基とし、素朴な物でも如何に美味しく出すかにこだわり、ご飯は顔を見てから火を熾し、銀鱈の味噌漬等も、手間暇をかけて一流の味に仕上げられています。都会の真ん中で出会う選び抜いた素材を活かした独創的な料理をご堪能いただけます。



### 試食会 提供メニュー

ランチコース 7,000円 (税別・サ別)



▲イメージ写真

食材の持ち味を最大限に引き出し、素朴な味を徹底的に活かして、飽きの来ない料理に仕上げています。手が込み過ぎると、元々の味が活かされないので、出来る限りシンプルにしています。その中でも、深みのある味です。素材を活かした独創的な料理をお楽しみいただけます。

コース内容は下記を予定しております。

先付：胡麻豆腐、お椀：色々酢の物、松花堂：煮物・造里・八寸・焼物 御飯 香の物 フルーツ

かが万では、大阪割烹体験開催中はランチコース7,000円・5,000円(税別・サ別) デイナーコース12,000円(税別・サ別)の料理を提供いたします。

# 参考資料

割烹店49店の提供価格と参加企画 ※12月11日時点の情報です

エリア	店舗名	ディナー	ランチ	大阪産 (もん)	日本ワイン
梅田・北新地	慶喜	10,000円			●
	北新地 割烹 ふじ久	12,000円/10,000円	7,000円		
	かこみ	12,000円/10,000円	7,000円/5,000円		
	神留	12,000円/10,000円		●	
	いわき	10,000円	5,000円		
	うの和	10,000円		●	●
	割烹 味菜	12,000円/7,000円	5,000円/3,000円	●	
	大田川	10,000円/7,000円	3,000円		
	北新地 はし本	10,000円	3,000円		
	浪速割烹 昇	10,000円/7,000円		●	
	北新地はな柳	12,000円		●	●
	おくださん小柴	10,000円/7,000円	5,000円/3,000円	●	
	日本料理 はなの	12,000円	7,000円		
	北新地 君しま	7,000円		●	
	かが万	12,000円	7,000円/5,000円	●	
	北新地 穂の河	12,000円/10,000円	5,000円/3,000円		
	料理屋 仲島	10,000円		●	
	北新地 湯木 新店	12,000円/10,000円	5,000円/3,000円		
	北新地 湯木 本店	12,000円/10,000円	5,000円/3,000円		
難波・心斎橋	鮨割烹 ふくおか	10,000円/7,000円			
	西店 作一	12,000円			
	旬鮮和楽 さな井	10,000円/7,000円		●	
	佳味光月	12,000円/10,000円	5,000円/3,000円	●	
	おおさか料理 浅井東迎	12,000円/10,000円	5,000円/3,000円		
	季節料理 ままごとや	10,000円		●	
	おおさか料理 浅井	12,000円/10,000円			
	鶴林よしだ	7,000円			
	法善寺横丁 正弁丹吾亭	7,000円			
	西心斎橋ゆうの	12,000円		●	●
	懐石 本多	12,000円	5,000円	●	
	浪速割烹 和亨	12,000円/10,000円		●	
	日本料理 翠	12,000円	5,000円	●	
大阪市内	このは	12,000円	7,000円/5,000円	●	
	割烹 たかせ	10,000円			
	西天満いがらし	7,000円		●	●
	なにわ料理 有	10,000円		●	
	中之島 穂の河	7,000円	3,000円		
	割烹 本郷	7,000円	3,000円	●	
	菜庭酒菜 樽仁	10,000円/7,000円		●	
	きくい	10,000円		●	
	京町料理 みつや	12,000円/10,000円			
	旬彩 ばん東	10,000円		●	
	京町堀 莉玖	10,000円/7,000円	5,000円/3,000円	●	●
大阪府下	心根	10,000円		●	
	日本料理 大屋	7,000円	5,000円		
	旬菜 山崎 竹谷店	7,000円		●	●
	日本料理 もち月 一味庵	7,000円	3,000円		
	一汁二菜うえの 豊中店	10,000円	5,000円		
	よし乃	12,000円/7,000円	7,000円/5,000円	●	