

和食の原点『本膳料理』を再現!!

—伝統の食文化・おもてなしから学ぶこれからの外食店—

今回の事業部門会は、江戸時代の大坂商人が幕府の役人をもてなした最も本格的な和食『本膳料理』を再現します。天下の台所・大坂の食文化・おもてなしから、今後さらに多様化する消費ニーズに外食はこれからどう対応していくのかを考える視察セミナーです。

日本最大の商業都市・大坂の江戸時代の街並みを再現した『大阪くらしの今昔館』の見学、大坂の食・おもてなしからこれからの食ビジネスの方向性の講演、そして、江戸幕府関係者をもてなした『本膳料理』の再現を行います。必ず、今後の経営・メニュー業態開発のヒントが見つかります！是非とも各社より多数のご参加お願いいたします。

[※ORA会員以外の方のご参加も大歓迎です！]

一般社団法人大阪外食産業協会 副会長・事業部門長 中川貴嗣 メニュー業態開発委員長 尾上知裕



日時 平成 29 年 **10月16日(月)** 13:00~16:00 [受付は 12:30 スタートです]

会場 大阪市立**住まい情報センター3階ホール** 大阪市北区天神橋 6-4-20 TEL: 06-6242-1160
(交通)地下鉄「天神橋 6 丁目」駅下車 3 号出口直結・JR「天満」駅から徒歩 7 分 ※大阪くらしの今昔館と同じビルです。



内容 ■13:00~14:00 『大阪くらしの今昔館』解説・見学 **大阪くらしの今昔館館長 谷直樹氏**
江戸時代のなにわの解説と今昔館見学ツアー

■14:00~15:15 『天下の台所 大坂の料理・おもてなし文化からこれからの食ビジネスを考える』講演
大阪ガス(株) エネルギー・文化研究所所長 池永寛明氏
天下の台所 大坂がつくりあげた料理・おもてなし文化から、インバウンドをはじめ大きく変わろうとする大阪の都市戦略を見据え、これからの大阪の食ビジネスはどうあるべきかを考える。

■15:15~16:00 『本膳料理』解説 **日本料理「かこみ」店主 梶山一希氏**
梶山氏は和食の料理人の父に憧れ、18才より割烹やフレンチでみっちり技術を磨き、2010年に独立。旬の滋味を活かしたコース料理が大人気の『かこみ』店主。昔の文献をもとに、江戸幕府関係者を船場の町人がもてなした『本膳料理』を再現。

参加費 **5,500円** [税込・観覧料等含む/当日ご持参下さい]

※下記申込書で、10月10日(火)までにORA事務局【FAX:06-7668-1075】にお申込みください。準備の都合で、**40名**になり次第、締切とさせていただきます。参加者の方には後日、集合場所等をお知らせさせていただきます。

※準備の関係上、**10月10日(火)以降のキャンセルは参加費が必要になりますので予めご容赦ください。**

お問合せはORA事務局【TEL:06-7668-5575】

第305回 事業 本膳料理視察セミナー(10/16) 参加申込書

ORA事務局行【FAX:06-7668-1075】

会社名			TEL		
	参加者氏名	役職		参加者氏名	役職
1			2		
3			4		
代表の方のメールアドレス					