

粉もんじゃない！割烹スタイルの「大阪料理」を大阪産の焼き物「難波津焼き」で！

## 南船場に割烹料理店「食彩と縁 小森」3/16オープン

-老舗日本料理店で長年修業した料理長による、

「泉州水なす」「田辺大根」など大阪ならではの素材を活かした一品を日替わりでご提供-

### ●メディア試食会のお知らせ●

日程：3月14日 13時～15時（受付開始：12時30分）

場所：大阪市中央区南船場1-8-3 JMビル 1階

株式会社Rays Product（本社：大阪府大阪市中央区松屋町住吉6-8、代表：馬田 知明）は3月16日（土）、割烹料理店「食彩と縁 小森」（大阪府大阪市中央区南船場1-8-3 JMビル 1階）をオープンいたします。当店は、「大阪料理」を大阪産の焼き物「難波津焼き」で提供する日本料理店です。

### ■大阪の老舗日本料理店出身の料理長による、ほんまものの「大阪料理」を大阪産の「難波津焼き」で！

日本料理の中で「京料理」や「江戸料理」などさまざまな土地の特徴を活かした料理があります。大阪にも、実は大阪産の食材を用いて作る「大阪料理」というスタイルがあるのにも関わらず、まだ一般的に広く知れ渡っていません。当店は「ほんまものの素材を使った『大阪料理』をもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いのもと、オープンいたします。

料理長として就任するのは、「大阪料理」の老舗として知られる「浅井東迎」で20年間修業を積んだ森忠彦（45）。「若ごぼう」や「泉州水なす」、「田辺大根」などの大阪産の野菜をはじめ、旬の野菜や魚を使って、一品料理を日替わりで提供いたします。「大阪料理」は、“大阪人持ち前の創意工夫”が特徴であり、森の長年の経験と知識を活かした、日本料理の枠を超えた自由なアレンジを楽しむことができます。

また、「さらに大阪産のものを楽しんでほしい」という思いから、大阪港の海底粘土で作られた焼き物「難波津焼（なにわづやき）」を使用します。

お料理に合わせて、関西を中心とした地酒や“幻の日本酒”と呼ばれる「十四代」など、森の目利きによるお酒もご用意しております。

#### ■「食彩と縁 小森」試食会のお知らせ

日時：3月14日（木）13時～15時（受付開始12時30分）

場所：食彩と縁 小森

（大阪市中央区南船場1-8-3 JMビル 1階）

内容：（1）店内撮影・撮影用料理のご提供

（2）試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

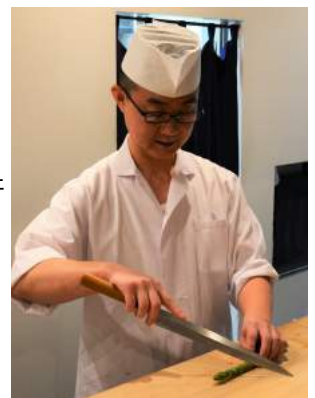


大阪産の野菜や「難波津焼き」を使った「大阪料理」

#### 【料理長プロフィール】

名前：森忠彦（45）

愛媛県出身。辻調理師専門学校卒業後、“大阪料理”の老舗として知られる日本料理店「浅井東迎（アサイトウゲイ）」で20年間修業し、店長まで勤め上げる。豊富な経験と知識を活かした、素材の良さを惹きたてた料理を得意とする。



ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。

ご希望のメディア様はご試食もしていただけますので、お気軽にお問い合わせくださいませ。

#### ●取材に関するお問い合わせ先●

「食彩と縁 小森」広報事務局（株式会社アキプラン内） 担当：田中

TEL：090-3711-1624 E-mail：tanaka@akiplan.co.jp

## 【「食彩と縁 小森」店舗詳細】

住所 : 大阪市中央区南船場1-8-3 JMビル 1階  
TEL : 06-6261-7667  
営業時間 : 18時～翌2時  
席数 : 20席  
定休日 : 火曜日  
客単価 : 約8,000円



店内の様子

## ■「大阪料理」5つの調理心得（大阪調理会HPより）

### 一、食材第一義とす

食材の持ち味を第一義とするが、同時にそれを選ぶ眼力を養わねばならない。そして第一等でない素材でも、化学調味料は用いず、出汁の力、もしくは数種を合わせることによって互いの長所を取り入れ短所を補う「採長補短」を以って、最良の味を創ることが肝要である。

### 二、喰い味であること

「京の持ち味、浪速の喰い味」の格言どおり、大阪の味は素材がほんらいもっている特有の味を生かしながらも、更に奥行きのある深味を付けることにある。それは、あくまでも自然素材だからこそ、成せることである。

### 三、日本土産の食材を用いること

新鮮な魚介や野菜、山野草、海藻など、生産物の元はたとえ外国種であっても、日本の気候風土になじみ、日本の食材と言えるものを用いること。

### 四、出汁は昆布を主とすること

日本の昆布の評価は大阪が基準になっていたと言われ、最も早く料理に昆布を使った合わせ出汁を取り入れたとされる。持ち味を生かし、より深味を付けられるのは、昆布の味が最良であるからこそ。料理の主材料によって、昆布と鰹節、昆布と鯖節、昆布と煮干鰯などを使い分けること。

### 五、大阪人特有の始末と

大阪人持ち前の創意工夫によって、古くは東洋から、最近では西洋の食文化から、時の流れや嗜好を機敏に捉え、温故知新を踏まえ、巧みに取り入れ、それを日本料理に落とし込むこと。

## ■「難波津焼き」とは

大阪港のベイエリア開発が進む中で、膨大な量の海底粘土が掘り出され、この粘土資源を陶土として生成し、再利用した、大阪の新しいやきものを『難波津焼』と総称しました。大阪港の古称である難波津からとり、『難波津焼』と命名されました。

大阪は「須恵器発祥の地」とも呼ばれており、古墳時代中期に朝鮮半島から須恵器の技術が伝来し、南大阪泉北丘陵地帯の陶邑で約500年もの間焼かれていました。これが六古窯地などに伝播し、それぞれの地で発展を遂げ現在の日本の陶文化を形成したとも言われています。



「難波津焼き」で  
お召し上がりいただきます

## ■メニュー写真



春の食材の炊き合わせ



お刺身も日替わりで



穴子の白焼き

## ●取材に関するお問い合わせ先●

「食彩と縁 小森」広報事務局（株式会社アキプラン内） 担当：田中

TEL：090-3711-1624 E-mail：tanaka@akiplan.co.jp

## ご取材用返信シート

【返信先FAX】 06-4305-4659

「食彩と縁 小森」メディア試食会のご案内

■日時：3月14日（木）13時～15時（受付開始12時30分）

■場所：食彩と縁 小森（大阪市中央区南船場1-8-3 JMビル 1階）

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、3月13日（水）17：00までにご返信いただけますようお願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

TEL/FAX

/

E-mail

当日携帯電話

ご撮影

有（スチール／ムービー／レポーター）・無

ご試食

有 ・ 無

インタビュー希望

有 ・ 無

掲載・放送予定日

（ ）月（ ）日

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●

「食彩と縁 小森」広報事務局（株式会社アキプラン内） 担当：田中

TEL：090-3711-1624 E-mail：tanaka@akiplan.co.jp