

2024年12月19日
タイムアウトマーケット大阪

アジア初進出となる「タイムアウトマーケット大阪」 関西の最高の食が一堂に集結したマーケット内のレストランとシェフを発表

第一弾として、グラングリーン大阪に出店する17のレストランと2つのバーのうち、
7つの厳選された新進気鋭のレストランと才能あるシェフを紹介



「タイムアウトマーケット大阪」(イメージパス)

2025年3月21日にグランドオープンする「グラングリーン大阪」。その南館に、アジア初進出となるフード&カルチャーマーケット「タイムアウトマーケット大阪」が開業いたします。

この「タイムアウトマーケット大阪」は、総面積約3,000平方メートル超の広大な空間を誇り、そこに17のキッチンと2つのバーが集結します。そこでは家族や友人とテーブルを囲み、関西のトップクラスのシェフたちが、それぞれの多様なコンセプトの下でふるまう最高の料理をお楽しみいただきながら、大阪の食文化に触れることができるほか、大阪の新進気鋭のアーティストが生み出すカルチャーやライブエンターテイメントも満喫できる、これまで誰も経験したことのないユニークな体験ができる場所です。

このたび、「タイムアウトマーケット大阪」の開業時にラインアップする17のキッチンと2つのバーのうち、7つのレストランと、そのシェフが決定しましたので「第一弾」としてご紹介いたします。これらのレストラン及びシェフたちは、「タイムアウトマーケット大阪」で、大阪をはじめとする関西の多様で豊かな食文化の魅力を美食体験としてご提供してまいります。残るラインアップに加わるレストランとシェフにつきましては、順次発表を行ってまいりますのでどうぞご期待ください。

KUSHIAGE001 produced by kushiage010 (クシアゲ ゼロゼロイチ)



豊かな発想で創作した串揚げをカジュアルに味わう

ミシュランガイドで、価格以上の満足度が得られる料理を提供するレストランに与えられる「ビブグルマン」を連続獲得！創作串揚げ店「クシアゲ 010(ゼロイチゼロ)」の姉妹店「クシアゲ 001(ゼロゼロイチ)」が、「タイムアウトマーケット大阪」に誕生！日本の旬の食材を用いた串揚げを、最高の組み合わせにより、カジュアルに提供します。「世界の料理をヒントにした創作串揚げもご用意しています」と、実力派の若手シェフ・高村遼氏。「串揚げ盛り合わせ」などのセットメニューをはじめ、独創的な串揚げはアラカルトもあり。大阪の食文化「串揚げ」の新たな世界をお楽しみください！

コアラ食堂



ワインと一緒に楽しむ、新感覚のお好み焼き、焼きそば、たこ焼き！

大阪・天神橋筋六丁目。日本の昔ながらの長屋に店を構える「コアラ食堂」が、「タイムアウトマーケット大阪」に満を持して出店！黒豚や和牛のすじ肉など食材にこだわり、たっぷりの野菜を用いた名物のお好み焼きや鉄板焼きメニューを提供します。人気メニューの「黒豚バラ肉焼きそば」、豚肉をふんわりとした卵焼きで巻いた「とんぺい焼き」などの名物メニューはもちろん、新たに「たこ焼き」も登場予定。店主・寺田充氏は「大阪ならではの食文化を、ワインなどお酒と共に楽しみください」と話しています。

JULIAN♡SUCRÉ♡ACID (ジュリアンアイスクリーム×ル シュクレクール×アシッドラシーヌ)



アイスクリームを軸に人気 3 店舗がコラボレーション！

「HAPPY JUMPING」を合言葉に、楽しいアイスクリームを提案する「ジュリアンアイスクリーム」のオーナー**横田益宏**（マシロ）氏が、大阪を代表するベーカリー「ル シュクレクール」、パティスリー「アシッドラシーヌ」とトリプルコラボレーション。「タイムアウトマーケット大阪」での新たな挑戦は、「大阪ならではのパストリー」を強く意識した店づくり。シグネチャーメニューは、パイ生地にアイスクリームやソフトクリーム、甘いソースを組み合わせた、日本の純喫茶などで古くから知られている一皿の現代版。「大阪のパストリーの凄さを体感してほしい」と横田氏。大阪が誇る人気店のコラボレーションを味わい尽くしてください。

Seiichiro,NISHIZONO (セイイチロウ ニシゾノ)



トップパティシエが創造する「記憶に残る香りのデザート」

2014 年、大阪で創業した「Seiichiro,NISHIZONO」。**西園誠一郎**シェフは「味よりも、深く記憶に残る香り」をテーマに、斬新かつ、心に響くスイーツを生み出してきました。「タイムアウトマーケット大阪」では、新たにパフェ専門店をオープン。花やハーブ、スパイス、和の素材を使い、さらには、日本の四季の情景を、西園シェフのフィルターを通して表現。旬の素材それぞれの香りの組み合わせが絶妙な、パフェやデザートをお楽しみください。

CRITTERS BURGER (クリッターズバーガー)



大阪・ミナミのアメリカ村で愛され続けるハンバーガー専門店

2008年にフードトラックからスタート。大阪・ミナミのアメリカ村で長年愛され続けるハンバーガー専門店が初めて姉妹店を、「タイムアウトマーケット大阪」に出店。創業者でありシェフの**栗田研二郎**氏が大切にするのは「ただ、肉と野菜をパンで挟んだ訳じゃない」ということ。北海道産小麦と天然酵母を使い焼き上げた自家製バンズを、全てのハンバーガーに使用。「プレミア和牛バーガー」のパティは、厳選された和牛を使った、通常の1.5倍のサイズ！「友達や仲間に教えたくなるお店にしたい」と栗田氏。

ZAGIN DIVERSITY (座銀 Diversity)



多様性の時代に応じた、独創的なラーメンを

高級ではなく“上質”にこだわるラーメン店「座銀 Diversity」のモットーは「大切な人を連れて行きたい店」。「タイムアウトマーケット大阪」に誕生する「座銀 Diversity」の最大のコンセプトは「多様性を受け入れる」ということ。牛骨だしをベースにした「牛白湯 soba」、動物性食品不使用の「ビーガン醤油 soba」など、様々な国から訪問されるゲストにも最高の一杯を提供。店長の**武田一将**（カズマサ）氏は、料理学校に通い、日本を代表する名店のひとつとして知られるミシュラン星付きの『吉兆』に入社。その後、さまざまなレストランで経験を積み、2020年に『ザギン・ダイバーシティ』を運営するシルバーグレイブ株式会社に加わった。「今までラーメンを食べることができなかった方にも楽しんでいただきたい」と話しています。

SABOTEN TAQUERIA (霸王樹 タケリア)



メキシコ人シェフがつくる本格タコスとメキシカンスナック

大阪・堀江にあるメキシカン・ファインダイニング「milpa」のカジュアルライン「Saboten Taqueria」。シェフのウィリー・モンロイ氏は2023年「Noma Kyoto」キッチンメンバーとして活躍するなど今、注目の料理人。「メキシコ人が美味いと唸る料理を作ります」とシェフ。たとえばトルティーヤは、トウモロコシを茹でるところから作る自家製であり、香ばしさは格別。日本の旬の食材を用いたタコスやセビーチェなど、ここ大阪ならではのトラディショナルかつ“本物”のメキシコ料理をご堪能ください。

■「タイムアウトマーケット大阪」 ジェネラルマネージャー 小林太郎氏のコメント

大阪は世界トップクラスの食文化が根付いている地域であることから、「タイムアウトマーケット大阪」は、世界的に注目されているフードマーケットです。街の最高の食と文化を紹介することが私たちの理念であり、それを『食い倒れと文化の街』大阪で展開して皆様にお届けしたいと考えています。本日、受賞歴のあるシェフや地元で愛される名店、新進気鋭のレストラン経営者たちを、第一弾のラインアップとして発表できたことを嬉しく思います。私たちは、年間を通じて文化的なプログラムとともに、関西の多様で豊かな食文化の魅力をもっと多くの方に提供し続けてまいります。「タイムアウトマーケット大阪」は、地元にお住まいの方だけでなく、観光で訪れる方にとっても何度でも訪れたい場所になるでしょう。

2014年にポルトガル・リスボン市で都市の多様性と情熱を感じられるフード&カルチャーマーケットとしてスタートしたタイムアウトマーケットは、その後世界有数の美食都市に展開を重ね、現在10か所がオープンしています。いずれの都市でもこのコンセプトは人気を博しており、全てのマーケットはその土地ならではの特色を持っています。

「タイムアウトマーケット大阪」は、JR大阪駅前が開発を進める「グラングリーン大阪」の南館B1階にオープンします。「グラングリーン大阪」は約91,000㎡の敷地を有し、約45,000㎡の都市公園を中心に、オフィス、ホテル、商業施設、中核機能施設、住宅が整備され、地元住民と観光客の両方から多くの来場者を見込んでいます。

「タイムアウトマーケット大阪」をキュレーションするため、タイムアウトマーケットのチームはその地域の魅力的な料理や食文化を反映したリストを作成し、その中から最も魅力的で注目される地元のレストランやシェフを厳選しました。このプロセスは単に「有名なお店」を選ぶのではなく、新進気鋭のシェフや地元で愛される名店も積極的に取り入れています。

タイムアウトマーケットの哲学は、訪れる人々が街に親しみを感じ、地元の企業やサプライヤーと密接に協力することにあります。このマーケットは、多様なスキルを必要とする雇用の創出や地元の才能に新しいチャンスを提供することで、地域経済に大きく貢献することを目指しています。

タイムアウトマーケットについて

タイムアウトマーケットは、タイムアウトグループ PLC (AIM: TMO) の一部であり、タイムアウトとタイムアウトマーケットを通じて人々に街の魅力的な体験を提供しています。

タイムアウトは 1968 年にロンドンで創刊され、現在 333 都市 59 ヶ国にわたりウェブサイト、モバイル、ソーシャルメディア、動画、オーディオ、ニュースレター、ライブイベントやタイムアウトマーケットを通じて、都市生活の情報を提供する唯一のグローバルブランドです。

タイムアウトマーケットは都市の多様性と情熱を感じられるフード&カルチャーマーケットであり、街の最高のレストラン、シェフ、飲食店経営者、文化的な体験を一堂に集めています。都市の最も優れたシェフや地元で愛される名店による料理教室、地元アーティストのインスタレーション、ライブエンターテインメントまで、その街の魅力を余すことなく表現しています。2014 年にポルトガル・リスボン市にある 150 年以上の歴史を持つ公営市場をリノベーションし、リスボン市内で最も人気のある観光地の一つとなりました。誕生して以来、現在ではニューヨーク、モントリオール、ドバイ、ケープタウンや 2024 年 12 月にオープンしたバーレーンなど 10 か所で展開中で、世界有数の美食都市に展開を重ねています。

タイムアウトマーケット大阪の公式インスタグラムはこちら：[@timeoutmarketosaka](https://www.instagram.com/timeoutmarketosaka)

メディアお問い合わせ

タイムアウトマーケット

pr@timeoutmarket.com (英語)

タイムアウトマーケット大阪

日本広報代理店

COLOURS. (株)

担当：水口、カトリーナ

tom@prcolours.com