

Umekiki

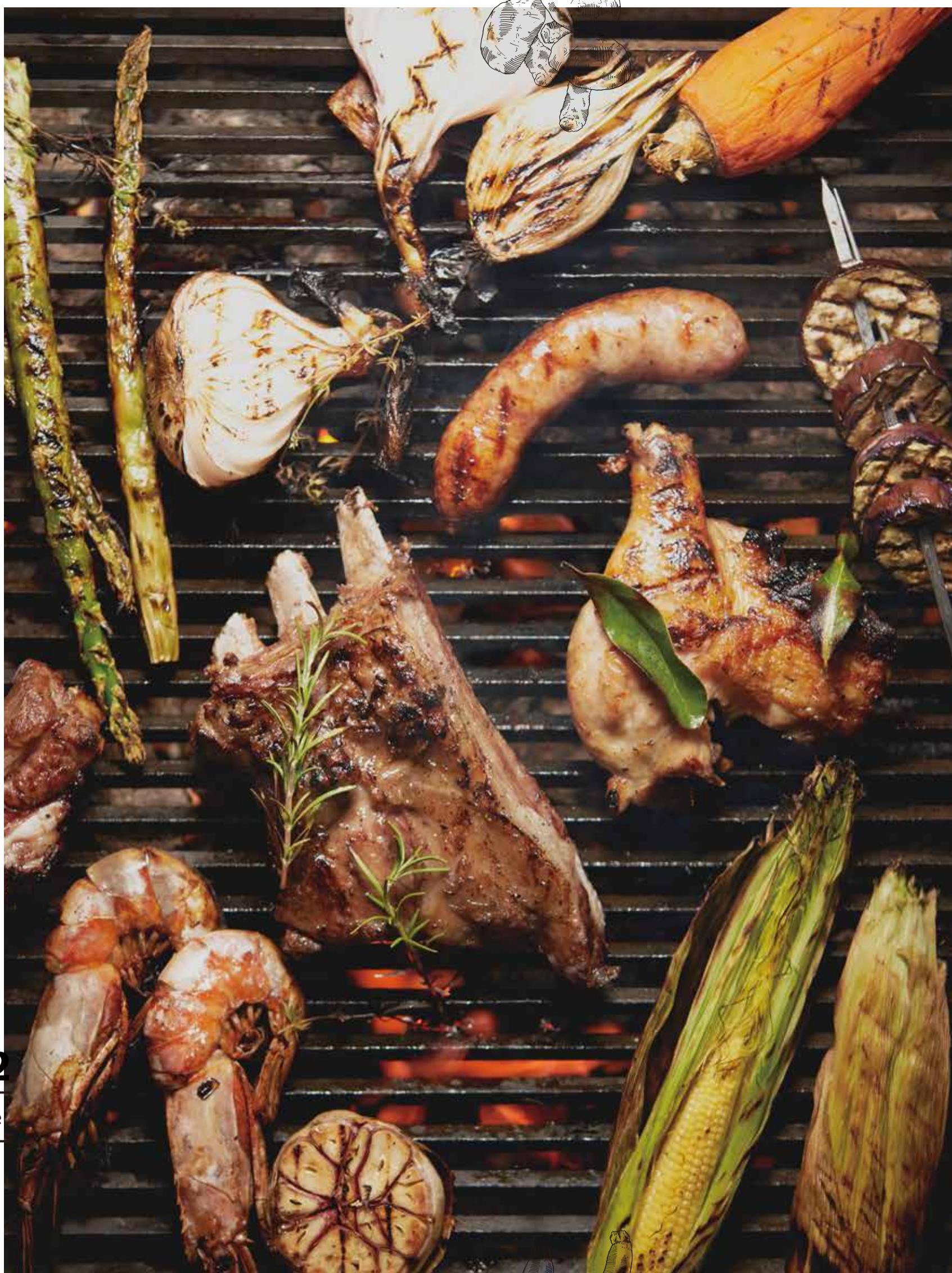
おいしいを、めききする

Vol.12

Take Free



GRAND FRONT OSAKA
グラントフロント大阪



Brush up on your BBQ skills,
and bring the best out of summer!

おいしい夏を演出する、バーベキューを目利きする

絶品ミートと新鮮な魚介類に、採れたて夏野菜。 香ばしく焼き上がったご馳走に、笑顔が集まる。

夏の思い出に欠かせないバーベキューの魅力とは何だろう。

先人の知恵がつまった調理法と、創意工夫あふれる味わいを目利きしよう。



Umekiki

おいしいを、めききする

P2-P3_INTRODUCTION
- BBQとそのルーツ -

P4-P5_HOW TO CHOOSE
- BBQに合う旬野菜とシェフの出会い -

P6-P7_HOW TO CHOOSE
- 調理器具へのこだわり -

P8-P13_HOW TO COOK × LIMITED MENU
- GRILL & TEPPAN 料理を味わう38日間 -

P14-P15_HOW TO EAT
- シェフのBBQソース -

P16_EVENT GUIDE
- 7~9月のイベント情報 -

Study up on the history and culture of BBQ.

家族や友人と過ごす夏のイベントといえばバーベキュー。炭や薪を使って大きな肉や魚をじっくり焼く調理法には、先人たちが編み出した“硬い肉をおいしく食べる”ための知恵がつまっていた。バーベキューのルーツ、おいしさの秘密、カルチャーについて探究したい。

バーベキューのルーツを探る

今から約350年以前、新大陸発見を目指していたヨーロッパ船籍の一隻が、カリブ海のある島にたどり着いた。原住民たちは、薪を焚き、檣の上で大きな魚を焼いていたという。この調理法についてヨーロッパ人が尋ねたところ、彼らは「バルバコア」と答えたという。しかし、バルバコアとは木で組まれた檣のことを指していたらしい。その結果、バルバコアという言葉は本来の意味と異なる解釈でスペインへ渡り、英語圏に伝わる際「バーベキュー」という言葉に変化していった説がある。

味に深みをもたらす調味料

もともとバーベキューは、肉の塊を低温で長時間かけて焼く調理法。それによりブリスケットなどの硬い安価な肉も、やわらかくジューシーに中までしっかり焼き上げられるのだ。肉質によっては13時間かけて焼くこともあるという。その手間もあり、古き良きアメリカでバーベキューといえば、肉屋で料理するものだった。下味にRUB(ラブ)とよばれるスパイスミックスが擦り込まれた肉や魚は、どんなスパイスを使うかで味のベースが決まる。そこに地域や家庭ごとに異なるBBQソースが加わり、さらに旨みが増す。これがバーベキューの奥深さなのだ。

アメリカで洗練されたBBQカルチャー

パーティ文化の本場アメリカでは、1960年頃から一般家庭にバーベキューが普及した。ピットマスターが主催するバーベキューパーティーの主役は、おいしい食事を分け合う喜びとコミュニケーション。親睦を深めるだけでなく、新たな交友を生む社交の場でもあったのだ。この夏はバーベキュー料理に舌鼓を打ち、人と人の新たなつながりを愉しみたい。

Interview

日本バーベキュー協会 会長
下城民夫氏
(しもじょう たみお)

日本のバーベキュー文化の発展・啓蒙を目指し、2006年日本バーベキュー協会を設立。近年は全国各地で開催される「バーベキュー検定試験」が話題を呼び、テレビや雑誌などでも監修を多数務める。

取材協力：日本バーベキュー協会



How to BBQ?

Various cooking methods.

バーベキューと一言でいっても
様々な調理法がある。
日本バーベキュー協会が教えてくれた
5つの焼き方を紹介する。

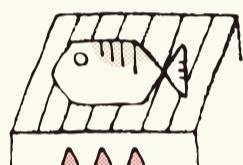
GRILL



直火焼き (グリル)

グリルとは食材を網の上に直接置いて焼く“直火焼き”的こと。バーンストライプ、グリルマークなどといわれる網の焼き目に食欲がかき立てられる。厚みのある肉は中まで火を通しづらいという難点があるため、薄い肉や野菜を調理するのに適している。豪快な炎に焼き上げられた食材の香ばしさが、旨みをアップしてくれる。

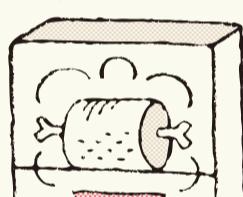
INDIRECT



間接焼き (インダイレクト)

間接焼きとは直接食材を火に当てるない焼き方。インダイレクトとも呼ばれ、バーベキューで最も使われる調理法といえるだろう。焦げやすいロースの塊や、中まで火の通りにくいスペアリブなどを焼くのに適している。グリル器の真ん中に炭がないエリアを作り、網の上に置いたアルミ容器の中で肉を焼く。蓋を閉めれば均一に加熱でき、やわらかくジューシーに焼き上がる。

SMOKE



スモーク (燻製)

スモークとはスモークチップ(木材片)を燃やし、そこから上がる大量の煙で低温調理する焼き方。1時間ほど水に浸したスモークチップをグリル器の炭火にふりかけ、蓋を閉めて蒸し焼きにする。チップは桜やりんごなどの木がおすすめで、焼き付いたフレーバーがさらに食欲をかき立てる。そのほか、スモークしたオリーブオイルや醤油を使ってチャーハンなどを作つてみてはどうだろう。ゲストが驚き、喜ぶ顔が想像できる。

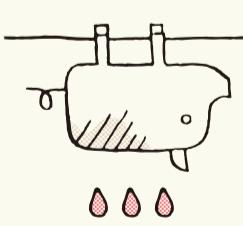
ROAST



ロースト

バーベキューにおけるローストとは、いわゆる“炙り焼き”的こと。ロティスリー(回転する焼き串付きの炙焼き用器具)で大きな肉を転がしながら焼く様は、バーベキューのエンターテインメント性を極めるにふさわしい調理法。チキンや豚の丸焼き、ローストビーフなどでよく使われている。カリッと焼き上げられた表面と、中に閉じ込められたジューシーさ。そのコンビネーションに舌鼓を打ちたい。

SLOW and LOW



遠火焼き

食材を火から遠く離して(数十センチ~1メートル以上)じっくり時間をかけて焼く遠火焼き。食材の熱を高めて中までじっくり火を通すため、丸2日かけて牛を焼き上げたりすることもあるそう。ヨーロッパ人がカリブ海でバルバコアと出会ったときの焼き方に近く、これぞバーベキューの原始的な調理法といえるかもしれない。アユやイワナなどの川魚を焼くときに使う手法といえば、私たち日本人には一番わかりやすいだろう。



HOW TO
CHOOSE

◆選び方◆

The farmers who grow these BBQ vegetables meet the chefs who bring them to life.

バーべキューに合うこだわり旬野菜とシェフの出会い

Umekiki木曜マルシェで新鮮野菜を販売する農家さんとグランフロント大阪のシェフが対談。バーべキューにあう野菜をテーマに、こだわりの栽培方法と調理法について語る。料理が完成するまでの、2者のプロのこだわりと想いを目利き。

CHOOSE 1

Musashi農園の原木しいたけと松本シェフ



Musashi農園
岡田 晃さん

原木栽培の生しいたけだけでなく、小さくカットした使いやすい乾燥しいたけもありますよ。Umekiki木曜マルシェでお待ちしています。(毎月第1木曜出店予定)

浅草 キッチン大宮DELI シェフ
松本 崇幸 氏

私も田舎育ちなので、小さな頃は実家の庭で育ったしいたけを食べていました。夏の琵琶湖でよくBBQしていましたよ。



LET'S EAT! シェフが作った原木しいたけの料理!

ミートソースのパスタ
¥980 税込

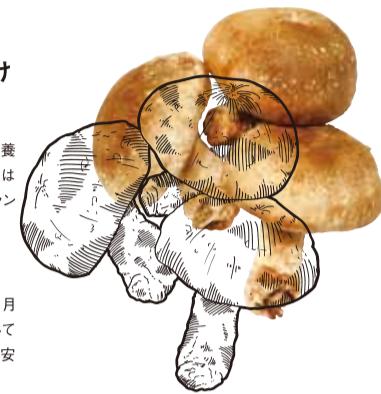
乾燥した原木しいたけをチキンブイヨンで戻して、トマトベースのミートソースに。しいたけとトマト、牛ミンチの相性の良さが際立つ一皿。パスタの太さは3種から好きなものを選ぶことができる。

FOODSTUFF

Musashi農園の原木しいたけ

特徴

爽やかな風が吹き抜ける岡山県美作市で栽培。栄養たっぷりの原木に天然水をかけ流す原木しいたけは肉厚で“山のあわび”と称されている。有名レストランで取り扱われている高級食材だ。



旬の時期

旬は10~4月上旬。一番おいしい時期は春先の4月だという。Musashi農園では室内で空調管理をして栽培しているため、旬の時期以外でも年間通じて安定した収穫ができる。

{ 質問: しいたけの原木について教えてください }

岡田:秋の初め頃にクヌギやコナラの木を切り倒し、1~2ヶ月かけて水分を抜きます。その後30~40個の穴をあけて菌を植え、その上から蟻で蓋をします。1年かけてじっくり日陰で熟成させ、皆さんに食べてもらまるまで2年以上の歳月をかけています。200種類以上の菌から選び抜いた、こだわり食材。タオルに包めば1週間以上冷蔵庫の中で保存できるんです。

松本:Musashi農園さんの原木しいたけは旨みがあり、苦みや雑みが少ない。これだけ肉厚で味わい深いものは初めて、贅沢な食材です。生産者さんが努力して作ったおいしい食材を、さらにおいしくしてお客様に食べてもらうのが料理人の仕事。素材の良さを引き立てられるように調理したい。洋食でよく使うマッシュルームとの違いを愉しみたいですね。

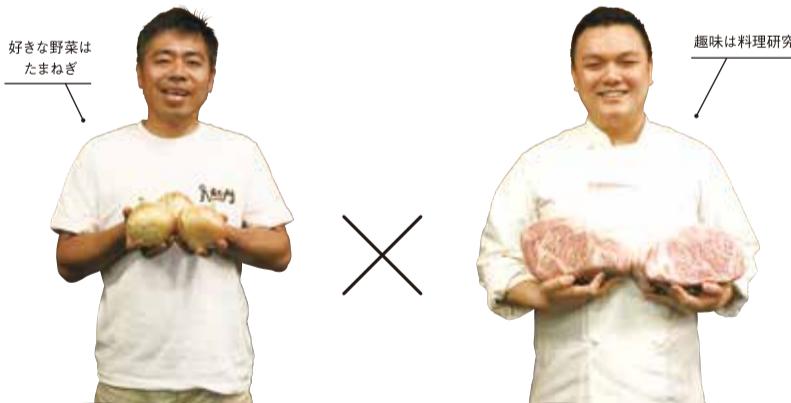
{ 質問: 原木しいたけを使った、おいしい食べ方とは? }

岡田:濃度10%の塩水に浸けてから、焼いて食べるといいですよ。オリーブオイルを塗って、グリルで塩焼きもおすすめ。卵や生クリームとも相性が良く、イタリアンやスペイン料理にも使えます。乾燥しいたけは水で戻さず、コンソメスープや昆布出汁で戻してみてください。旨さが違います。しいたけを粉状にすれば、ブリュレやミートソースの隠し味にもなりますよ。

松本:しいたけはどんな食材とも相性がいいですから、1×1が4にもなる。コンソメスープやハンバーグにも使いたいですね。マッシュルームよりもグッと踏みこたえがあって、エリンギよりもずっと旨みがある。アヒージョにしてもおいしいと思います。Musashi農園さんの原木しいたけで、風味豊かなメニューを考えみたいです。

CHOOSE 2

射手矢農園の泉州たまねぎと太田シェフ



射手矢農園
射手矢 康之さん

江戸後期から続く農家です。泉州たまねぎの人気。BBQなら串に刺して焼いて、塩こしょうとポン酢で食べています。

洋食Revo 店長
太田 哲也 氏

肉の焼き加減はお客様の好みに合わせてご提供しています。ぜひ黒毛和牛の旨さをご堪能ください。



LET'S EAT! シェフが作った泉州たまねぎの料理!

黒毛和牛赤身ステーキ &
射手矢農園のたまねぎステーキ
¥3,980 税込 ※ランチはスープ・サラダ・ライス付き

黒毛和牛の赤身ステーキと泉州たまねぎの組み合わせは、暑い夏でもサラッと食べやすい贅沢なメニュー。肉とたまねぎ、2つの甘みを存分に愉しめる。ランチは、スープ・サラダ・ライス付き。

FOODSTUFF

射手矢農園の泉州たまねぎ

特徴

かつて国内有数の産地と称された泉州たまねぎは、葉の枚数が多く肉厚でみずみずしく柔らかい。水にさらさなくても生で食べられるのが特徴だ。たまねぎ独特的の風味が口に残らない。



旬の時期

5月からが新たたまねぎの旬の時期。射手矢農園のたまねぎはストレスをかけず、のびのび健康に育っているので、保存条件が良ければ、秋まで持つこともあります。

{ 質問: 射手矢農園さんの泉州たまねぎとは? }

射手矢:泉州や北海道は、たまねぎ発祥の地といわれています。最盛期に4,000haあった栽培面積は、現在60ha程度しかありませんが、味はどこにも負けませんよ。大きく育った力強い泉州たまねぎを持ってください。どうですか、力強いでしょう! 太陽の光をいっぱいに浴びた露地栽培だからできるんです。代々受け継いできた昔懐かしい伝統の味ですね。

太田:良いたまねぎですね。私たちの店は黒毛和牛の一頭買いにこだわり、旨い肉を目利きし続けてきました。舌の肥えたお客様がたくさん来店してくださいので、もちろん添え付けの野菜にも手を抜く気はありません。味で勝負している野菜は、ステーキとともに立派なおかげになってくれます。妥協しない農家さんは信頼できます。

{ 質問: 作り方や食べ方のこだわりについて教えてください }

射手矢:スーパーに陳列しやすい大きさで育てる農家さんが多いんですけど、それには成長しようとする野菜の自然な力を抑えないといけないわけです。そんなことを私はしたくないので、気にせず大きく育てています。人間に例えれば、肥満ではなく健康的な大きさだと思ってください。Umekiki木曜マルシェのお客様も、喜んで買ってくれています。

太田:肉も野菜も素材の旨さを味わってほしいので、無駄に味付けすることなくシンプルに調理したい。3つ4つくらいに切って、網で焼いてバターの味だけ食べてほしい。直火じゃなくて食材に火がかかるくらいで焼くのがポイント。口の中いっぱいに広がる香ばしさを愉しんでもらいたいです。新鮮野菜なら、それだけで充分に満足してもらえるはず。

CHOOSE 3

KOM'S FARMさんのズッキーニと濱部シェフ



好きな野菜はとうもろこし

KOM'S FARM
小村 香織さん

土と太陽と自然の力を受け継いだ旬野菜にこだわって作っています。“おいしいから食べたいたい”と思ってもらえる野菜をお客様に知りたいです。



趣味は食材さがし

Donnagolosi シェフ
濱部 隆章 氏

イタリア料理は地域ごとに郷土料理や調理法が違うので奥深く面白い。素材マニアな私が選んだ食材で作る、粹にとらわれない料理をお愉しみください。



LET'S EAT! シェフが作った料理が食べられる!

串焼“スピエディーノ”

¥1,058 税込 ※ディナータイムのみ(17:00~)

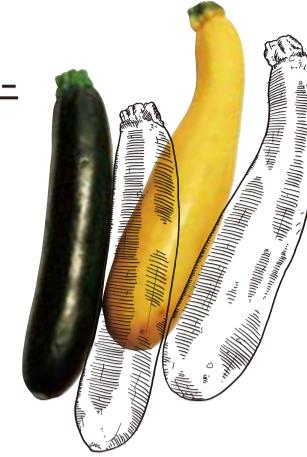
松阪豚サルシッチャ、フランス産豚バラの自家製ボルケッタ、ズッキーニ等の旬野菜、パンを串焼きにしたスピエディーノ。BBQ好きなイタリア人も大満足のグリルメニュー。

FOODSTUFF

KOM'S FARMさんのズッキーニ

特徴

愛情いっぱいに手間ひまを惜しまず育てた有機栽培のズッキーニは、歯ごたえのある緑色となめらかな食感が楽しめる黄色の2タイプ。偏りの無いフレッシュな味わいで、季節の人気野菜だそう。



旬の時期

KOM'S FARMのズッキーニの旬は6月末~丹波地方の気候で通常の旬よりは2ヶ月ほど遅い。土作りからこだわり、農薬・除草剤・化学肥料を使わない有機栽培を存分に味わおう。

{ 質問：ズッキーニってどんな食材ですか？ }

小村：私たちのズッキーニは15~20cmの大きさなんですけど、小さいサイズを求めるレストランが多く、要望に応じて栽培するようになっています。小さい方は実がギュッとしまっていて、味も濃いですね。大きくなりすぎると種がしっかりでき、実もスポンジ状になってしまって、収穫の時期を見極めています。

濱部：イタリア人にとてズッキーニはボビュラーな野菜。私が知っているだけで11種類あって、ナツツミナミナ香りがする品種もあります。花ズッキーニは雄花より雌花のほうがおいしいとイタリアではいわれています。お客様においしく召し上がっていただきたいので、料理人の要望に応えてくださる農家さんとお付き合いできてうれしいです。

{ 質問：ズッキーニを取り扱うこだわりは？ }

小村：私は“土からの味作り”にこだわっていて、畑には酒粕や竹をチップ状にしたものと混ぜて栄養たっぷりな環境で栽培しています。野菜の味わいが濃くなっておいしくなるんですよね。ズッキーニの葉は大きく茎が折れやすいので、支柱をたてシートで囲んで風から守っています。うちのズッキーニはやさしく過保護に育てられていますよ。

濱部：愛情たっぷりですね。スーパーで売っている日本のズッキーニは淡白な味わいが多い。素材を存分に愉しめるイタリア料理だからこそ濃い味わいのズッキーニが欲しかったんです。表面の皮が剥けないように気をつけながら、一気に強火で焼き上げたいですね。大きすぎるズッキーニなら種を取り除いて肉詰めにしてもおいしい。Umekiki木曜マルシェへ仕入れに行きますね。

CHOOSE 4

北摂ナチュラルファームさんの茄子と猪野シェフ



好きな野菜は茄子

北摂ナチュラルファーム
林 和夫さん

EM栽培は抗酸化力が強く、病気にならない丈夫な野菜に育ってくれます。ブラジルや東南アジアなどにも広がっていますよ。



趣味はキャンプ

産直素材&ワイン CIAO NATURE シェフ
猪野 裕介 氏

BBQなら茄子の丸焼きがおすすめ。あらかじめ瓶詰めにした塩入りのオリーブオイルに茄子を漬け込んで焼くとおいしいです。



LET'S EAT! シェフが作った料理が食べられる!

茄子のティンバッコ

¥1,080 税込

ティンバッコは、イタリア語でタンパリーニと言う意味の詰め物料理。茄子をグリルし並べた後、その中にショートパスタとミートソースを和えたものを詰めてひっくり返して出来上がり。

FOODSTUFF

北摂ナチュラルファームさんの茄子

特徴

自然界にいる微生物の力をを利用して有機物を発酵させるEM栽培で育てられた長茄子。甘みがあり、なめらかな食感が特徴の『黒竜』という品種を使用。無農薬で育てられている。



旬の時期

寒暖差のある土地で栽培されており、旬の時期は7月から。葉の様子を見ながら、水やりのタイミングを図る。Umekiki木曜マルシェには、いつも採れたての野菜を持ってきている。

{ 質問：EM栽培の茄子とは？ }

林：EM栽培とはEffective Microorganisms(有用な微生物群)の意味です。自然界から採種し、抽出・培養した人間や農業、環境にとって有用な微生物の力で有機物を発酵させたりします。EMは生きものですから、もちろん農薬や化学肥料は使いません。この栽培法は約30年前から始まり、今では世界50カ国以上に広がっています。

猪野：無農薬野菜よりもグレードが高そう。まろやかで、しっかり味わえるEM栽培の茄子を使うのが楽しみです。時期によって、硬さも皮の厚みも変わるのが自然な野菜の魅力だと思います。毎朝届く食材の様子を見て、その日の火加減などを考えますね。素材の良い食材は、その魅力を存分に發揮してくれるもの。調理するときも表現しやすい印象があります。

{ 質問：農家と料理人それぞれのこだわりとは？ }

林：私は米ぬか・えび殻・ワカメを混ぜて完全発酵させ半年以上経過したものを土壌にしています。二酸化炭素が出ないので虫も寄り付きにくいです。PM2.5やセシウムも吸収していないことが公共の調査結果でわかりました。有害物を植物に吸収させない栽培方法なんですね。毎年昨年の反省点を活かすようにしていますよ。

猪野：それは安心できる食材ですね。茄子と油て相性がいいのでイタリアンにピッタリ。イタリアン全般でいえば、皮の薄い茄子の方が使いやすいです。火を入れ過ぎず、みずみずしさを味わっていただけるようにしたい。皮のしっかりした茄子は煮込みやパスタに向いています。おいしい食材と巡り会えて幸せです。この茄子を使ってどう調理するかが楽しみですね。



紹介した農家さんに会いに行こう！

毎週木曜日、関西一円の農家さんがグランフロント大阪に！
会話を楽しみながらおいしい秘密を学べるUmekiki木曜マルシェ

毎週木曜日、グランフロント大阪に登場するマルシェ。10軒以上の農家さんが採れたての新鮮食材を持って軒を連ねる。旬の野菜や果物の鮮度は抜群。こだわりの栽培方法で育てられたお茶やお米、スーパーではなかなか出会えない珍しい野菜を目利きしよう。

日時：毎週木曜日 12:30~19:00 ※申込不要・入場無料

場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)

Umekiki
木曜
Marché
▼▼▼▼▼



A chef is only as good as his tools and these BBQ tools are in credible.

料理人こだわりの調理道具からそのこだわりを知る

グリル＆鉄板料理は、素材を焼くというシンプルな料理だが、そこにはこだわりの道具や下ごしらえのコツ、焼き加減など、プロの技が詰まっている。今回、グリル＆鉄板料理を提供するグランフロント大阪のシェフたちにおいしい料理の裏側にある調理場を公開してもらった。

Tana La Terrazza

Chef

シェフ 大嶋 進哉 氏
BBQで仔豚の丸焼きを
体験してみたい



遠赤外線効果で
旨みを引き出す窯料理

温度が高く、さっと短時間で火を通すことができるのが窯料理の特徴。高いものでは、1000度になるものもあるとか。同店の窯は、店内スペースに置かれていることもあり、400度前後で使用し、火元はガス。ガスは調整が利き、薪は炎が柔らかいという違いがあるそう。熱を加えた耐火レンガが遠赤外線を放射し、ピザや肉の内部まで届いて加熱。表面はパリッと、中はジューシーに仕上がる。

Tool

“窯”

日本のメーカーに特注した窯は、耐久性があり温度調整もしやすい。グランフロント大阪内で唯一の窯ということで、ピザ以外の窯料理も試行錯誤し提供中！



窯の性格を知り
焼き場所と時間を調整

同店の窯は、内部で両側から温めているので、熱の循環があるのが特徴なのだそう。それぞれの窯にはクセがあるので、その性質を知って焼き場所や時間を調整していく。この窯でピザを焼く時は、高温になる中心部で50秒～1分焼き、バーラーで回転させながらまんべんなく熱を加えたあと、温度が低い手前部分移動させ、遠赤外線効果でじわじわと熱を加えて仕上げる。同店では、窯の性格を知るピザオーロが専門で焼きを担当している。



ピザは、バーラーで持ち上げて回転させながら焼いていく



名物のワラ焼き。瞬間スモークされ 窯焼きオムレツは、オリーブオイルを入れるとスフレのような仕上がりに



国産牛熟成肉の窯グリル カスピ海ヨーグルトと青梅のアクセント
¥1,980 税込 *詳細はP10へ

Oyster Blue

Chef

調理担当 馬澄 竜次 氏
夏にはスタミナ満点の
茶美豚スペアリブがおすすめ！



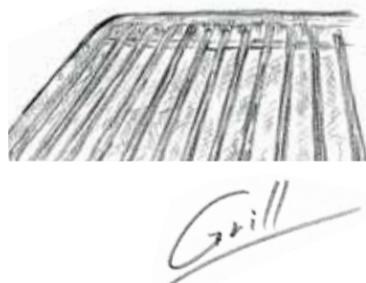
赤身や脂身が少ない肉は
肉汁を閉じ込めて

上質な国産黒毛をシンプルなグリル料理で提供する同店。オーブンとグリル板を使って、見事な焼き加減に仕上げる。焼く過程では、肉の旨みが凝縮する肉汁を逃さないことも大切。特に、赤身や脂身が少ない肉は、強火で一気に焼いてしまうと、水分が飛んでしまい旨みと一緒に逃してしまう。まずオーブンで火を通してから、グリル板を使って、遠赤外線効果が高いと言われている溶岩石でじっくりと焼き上げ、旨みを閉じ込めていく。

Tool

“グリル板”

厚さ約3cmの鉄板に溶岩石で熱を加えている。このグリル板が、黒毛和牛、イベリコ豚、厚切りベーコンなど、厳選の贅沢食材の旨みを引き出してくれるそう



絶妙な焼き加減を生むのは
焼き時間と寝かす時間

外はこんがり香ばしく、中はしっとりミディアムレアがおいしいしさの秘訣。肉の厚みによるが、約5cmの厚みなら表面5分、裏面5分、中火で焼き上げる。その後、器に移し10分寝かせる。焼いた時間と同じだけ寝かせるのがコツ。あとは余熱で火を通していくことで、火が通り過ぎずちょうど良い焼き加減に仕上げができる。部位によって調整が必要で、例えばサーロインはやや脂身が多いので、寝かす時間を長めにとること。



火加減を調整し、格子状に網目を付けながら焼いていく



グリルの際に火をいれすぎず、寝かす時間とのバランスをとることで生まれる美しい肉色



鹿児島産 茶美豚 スペアリブのロースト

¥1,620 税込 *詳細はP11へ

宮崎料理 万作



Chef

料理長 濱田 稔 氏

大阪育ち宮崎生まれ。
宮崎料理万作に縁を感じる

Tool

“網”

宮崎県で使われているものと同じ網。カゴ状になっていて、中に鶏肉を入れて使用する。強火で調理するため耐久性があるよう、極太の鉄線を使用しているが、2年ほどで取り替えられるそう



鶏の脂に刺激された煙で
燻製香を纏わせる

宮崎名物のもも焼きが看板メニューのこちら。宮崎のもも焼きと言えば、真っ黒に色付いているのが特徴。初めて見る人の中には、その見た目に驚く人もいるんだとか。これは、熱源の上に鶏の脂が落ちて上がる煙に燻されるから。それにより風味の良さが一層際立つという。強火の直火で5分、鶏の脂によりあがる煙に燻することで、本場の味を再現している。

激しく網を振り
炎で包みこみ香ばしく

焼き道具も本場と同じ、網焼きを使って調理する。同店では、量によって大小2つのサイズを使い分けている。ガスで代用しているので、下ごしらえでひと工夫。まず鶏油(チーウ)と塩1%をまぶし、コーティングして水分が落ちすぎないようする。その後、網にくついて皮が剥れないように鉄板で下焼きし、隣にセッティングした網に移す。網を振って余分な脂を落とし、煙を纏わせながら、一気に仕上げていく。



余分な脂が落ちるので、勢いよく火と煙が上がる



網目が太いのは、強力な火で調理しても長く耐えられるように
付け合わせは、ピリッと辛い柚子胡椒が定番

----- Limited Grill Menu -----



宮崎鶏 食べ比べ ¥1,620 税込 *詳細はP9へ

鶴橋 焼肉 白雲台



Chef

店長 金城 忠範 氏

一生職人としての
腕を磨き続けたい

Tool

“鉄板”

鉄板の隙間から余計な脂を落とすことができる。高温でサッと焼くことで、すべての旨みが肉の中に閉じ込められるというこだわりの調理器具だ



焼く人を選ばない
鉄板のおいしい使い方

焼肉はゲスト自身で、調理している感覚を愉しみながら食べられるエンターテインメント性のある食事。だから鉄板の温度はあらかじめベストな状態にして、すぐにゲストを迎えるのが白雲台の流儀。肉の部位や厚みなどにもよるが、低温で焼くと肉の旨みとなる脂が抜けてしまうため、高温で一気に焼き上げるのがおすすめ。鉄板に隙間があるのは、“炙る”と“焼く”が両方できる焼肉が一番おいしく食べられるからだといいます。

肉の目にあわせて切り
下味のタレで肉の味を高める

実のところ味の決め手は、テーブルに肉を提供するまでの料理人の腕にかかっている。「腕を磨くにはたくさんの肉を扱うことが大切。どこまでも追究し続けたい」と話す金城氏。肉をおいしく食べるには、肉の目に沿って包丁を縦に横にと入れて切り分ける技術が必要。オーダーが通ってから生肉に甘みのあるタレを揉み込み下味をつけるが、脂の量が多い肉にはうまく絡むようにとろみのあるタレを使うなど工夫を凝らしている。



霜降りを美しく見せる切り方ができれば、その肉はおいしく食べられる



酸味が効いた醤油ベースのタレ



“炙る”と“焼く”が両方できる鉄板

イベントの応募はこちら

EVENT

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/

シェフの教室

- 本場韓国焼肉のいろはを学び味わう -

価格：3,500円（※税込/実食・お土産付）

持ち物：エプロン、筆記用具

定員：32名（※要事前予約）

会場：南館7階 鶴橋 焼肉 白雲台 店内

9/6(火)
15:00~17:00

肉の目や切り方など肉のいろはだけでなく、冷麺の麺打ちの裏側など韓国料理の真髄が幅広く学べる。

HOW TO COOK & LIMITED MENU

食欲そそる!
GRILL&TEPPAN 料理を味わう38日間
7月8日(金)~8月14日(日)
グランフロント大阪 南館 1・7・8・9階の29店舗にて

素材本来のおいしさをぐっと引き出すグリル&鉄板料理は、シンプルながら奥が深いもの。今回グランフロント大阪のシェフたちが、お店の個性を感じる一皿を提案してくれた。夏の暑さを吹き飛ばすアツくてスタミナ満点の料理の数々を堪能したい。



GRILL

じっくりと火を通し、旨みを閉じ込めることができるグリル料理。厳選された肉や魚介、新鮮な野菜の柔らかくジューシーな食感を味わって。21店舗がラインナップ。

シェフ厳選のやわらか国産牛を、旬野菜とともに愉しんで!

国産牛ランプ肉と
夏野菜のグリル
岩塩と黒胡椒添え

¥2,700 18:00~提供(先着順)

牛の腰からお尻にかけてある赤身のやわらかいランプ肉を、グリル板でじっくり焼き上げたジューシーなステーキ。嗜めば噛むほど口いっぱいに旨みが感じられる。旬の夏野菜とともに、岩塩で召し上がり。



Chef's Point

じっくり火を入れられるように厚めのグリル板を使用。焼き上げたあとはアルミホイルで包み、常温のまま寝かせることで肉汁を肉の中に閉じ込める。レアで食べられるランプ肉のやわらかさを活かし、焼き加減はミディアムレアがおすすめ。季節の野菜も充実したこの夏イチオシのグリル料理だ。

シェフ 片山 亜紀子 氏 —— 骨付きのラム肉を豪快に焼いて食べたい!

Shop Information

カフェ&鉄板バル bib baR

営業時間 11:00~23:30 電話番号 06-6359-1389

昼はハンバーグランチや唐揚げランチ、ガパオランチを。午後は個性的なケーキや、ふっくらもっちりのパンケーキ。

夜はアルコール片手にbib baR自慢の肉料理をどうぞ

南館
1F



厳選・和食屋のグリル三種盛り

¥1,680 ディナーのみ 限定1日20食

国産牛サーロインのローストビーフ、三元豚の串焼き、合鴨ロースを盛り合わせたスタミナたっぷりの一品は、焼き野菜とサラダもボリューム満点。自家製味噌や特製ソースなど和食ならではの味わいを堪能したい。

足赤海老と夏野菜のグリル 二種のソース

¥1,382 ディナーのみ

身が詰まっている糖度が高い足赤の有頭海老と、その日のおすすめの夏野菜をグリル。レモンベースで清涼感のあるソースと夏の暑さを吹き飛ばす唐辛子ベースの激辛ソースの2種のソースでいただく。

スペアリブの獺祭酒粕漬け炙り

¥980 ディナーのみ 限定1日10食

上質な風味と旨みを持つ獺祭の酒粕に漬け込むことで、スペアリブをやわらかくジューシーに仕上げた。夏らしくさっぱり酸味の利いたバッショングルーツソースで召し上がり。

Chef's Point

辛みのある自家製味噌は、豆板醤や白味噌を合わせた夏に食欲をそそる味わい。網焼きで香ばしく焼きた三元豚は、直火と弱火を使い分け、中までしっかりと火を通している。合鴨ロースも表面をサッと焼いたあと、出汁でじっくり煮込まれていて味わい深い。マスターのやわらかさなど好みに合わせて楽しんでほしい。

料理長 馬場 幸司 氏 —— 趣味で風景写真を撮っていたこともあり、キャンプやBBQが好き



Chef's Point

初めてグリル料理にチャレンジしたという宮本料理長。厳選した海老は、オーブンでレアに仕上げてからグリル板でじっくり火を通し、プリプリの食感を残しながら旨みを閉じ込めた。合わせたソースは、さっぱりさせてくれるレモンのソースと暑さを忘れさせてくれる唐辛子ソース。レモンのソースは辛みを中和してくれる効果もある。

料理長 宮本 樹 氏 —— サーフィンが趣味なので、BBQはよくするそう



Chef's Point

塩麹と同じように旨みや栄養価を高めてくれる調味料が塩酒粕だ。酒粕に水と塩を加えてペースト状にした塩酒粕の粕床に、スペアリブを漬け込むのがおいしさの秘密。大吟醸酒から搾る酒粕の風味と甘みを活かすため、肉の下味は控えめに。余分な酒粕は水で洗い落とさず、軽く拭って網焼きと蒸し焼きでじっくり火を通す。



副料理長 露田 武俊 氏 —— BBQはホットケーキミックスでバームクーヘンを作ったりします!

Shop Information

カジュアル和食 和食 たちはな

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7351

カラダに優しい「とうふ料理」や卸売市場直送の「魚料理」、熟成された三元豚の「豚料理」など、四季の素材を生かした和食・日本料理をリーズナブルに提供

南館
7F

Shop Information

海老・れんこん料理 海老れんこん

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7606

金沢・九州・北海道など日本全国の漁港から毎日仕入れる新鮮な車海老・甘海老や珍しい海老と、シャキシャキ食感と旨みが自慢の蓮根がメインのバル

南館
7F

Shop Information

おでん・焼とん 大坂おでん 焼とん 久

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6374-8999

豊穣な阿波の食材と鳴門の豊かな魚介類を使う、徳島「青柳」三代目主人小山裕久氏が監修した2種類の出汁でお召し上がりいただく極上のおでんが名物の上居酒屋

南館
7F

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



**串焼“スピエディーノ”と
炭火焼“ロスティッチャーナ”**

¥1,998 (2本セット) ディナーのみ(17:00~)
*各1,058円で1本ずつもオーダー可

Chef's Point

串焼“スピエディーノ”は、一度茹でて皮をパリッとさせたサルシッチャとトスカーナ料理であるボルケッタが主役。旬の野菜は、低温調理、ロースト、蒸すなどを使い分け、パンもグリルしている。炭火焼“ロスティッチャーナ”は、スペアリブをハーブやニンニクでマリネしてから低温調理しているので、柔らかくジューシーに。

シェフ 長屋 荘平 氏 —— イタリア・トスカーナ地方での修業時に学んだ味を再現

松阪豚のサルシッチャ、フランス産豚バラの自家製ボルケッタと旬の野菜、パンを串焼にしたスピエディーノと、瀬戸のもち豚のスペアリブを炭火でグリルしたロスティッチャーナ。2種のソースとチーズアラビア塩田の塩をお好みで。



Shop Information



イタリア料理

Donnagolosi

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に調理したこだわりの素材をソムリエ厳選のワインと味わう。開放感抜群の店内で至福のひと時を



宮崎鶏 食べ比べ

¥1,620 ディナーのみ

昔ながらの自然飼育法で育てられた食べ応えのある地鶏『ぶり鶏』と、ジーサーさあふれるブランド鶏『霧島鶏』を塩焼きにしたボリューミーな一品。個性豊かな宮崎焼酎とともに味わい尽くそう。



Chef's Point

味を均一化させるため、塩加減に注意して仕込む。鶏の脂をまぶして鶏肉を網焼きし、脂を滴り落とすことで炎を上げ直火で焼き上げる。それによって燻したような味わいになっていく。豪快にみえて計算され尽くした調理法だ。熱々の鉄板に宮崎鶏2種を盛り合わせて提供するので、ゆっくり食べ比べてみてほしい。

料理長 濱田 稔 氏 —— 家族でBBQを愉します。
やっぱり鶏肉がいちばんおいしい

Shop Information



宮崎料理 宮崎料理 万作

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7474

ジーサーな宮崎鶏を使った名物も焼きをはじめ、厳選された鶏、牛、豚料理や産地直送の野菜も。

宮崎焼酎とともに、ここでしか味わえない職人のこだわりの逸品を



イベリコ豚のグリル

¥1,600 *ディナー

¥1,390 *ランチ

スペイン産イベリコ豚の肩ロースを使用。ドングリを食べて育った豚の脂の甘みと、ジーザーな味わいを堪能してほしい。スペインワイン『モリ・ハレリヤーダ』とともに愉しむのも夏らしく開放的おすすめ。



Chef's Point

まずは表面をサッと焼いたあと、肉を寝かせるのがポイント。その後、肉にストレスを与えないようにオープンでじっくり焼き上げ、旨みや肉汁を閉じ込めることでイベリコ豚の良さを最大限に引き出している。イベリコ豚本来のおいしさ、香ばしさ、フレッシュ感が味わえる、肉質やわらかなグリル料理に仕上げた。

シェフ 森脇 悅也 氏 —— ごついソーセージやスペアリブを豪快に食べたい



Shop Information

スペインバル Bar Español LA BODEGA

営業時間 11:00~23:30 電話番号 06-6485-7796

漁港から直送される新鮮な魚介や肉のおいしさを活かした本格スペインバル。

スペイン各地からおいしいワインを取り揃えている



白焼

¥2,970 終日提供可能

地焼で焼き上げた鰻を本店のある愛知県の高級みりんで仕上げる、備長オリジナルの白焼。付焼にしていないので、鰻本来の旨みをそのまま味わえる。甘みのある白醤油でいただく。ピリっと辛いわさびを付けてもよく合う。



Chef's Point

蒸してから付焼にする江戸前とは違い、蒸さずに焼き上げる地焼が同店の特徴。脂がのっていて皮が柔らかい鰻を厳選している。脂がのっていれば強火で炙り、皮が固い場合は弱火でじっくりと焼くなど、鰻を見極めて鰻に合わせた焼き方をするのがポイント。お酒のアテにもぴったりの一品。

焼き手 松室 孝則 氏 —— 鰻はスタミナ満点なので、夏にぴったり！



Shop Information

ひつまぶし ひつまぶし名古屋 備長

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6371-5759

三つの味が楽しめる名古屋名物ひつまぶしの名店。厳選した鰻を蒸さずに直焼きし香ばしく焼き上げ、名古屋独特のタマリ醤油を使ったタレで仕上げる

Chef's Point

牛肉の表面を高温で一気に焼き上げ肉の旨みを閉じ込めたら、あとは余熱でじっくりと。オーナーシェフ大宮氏直伝の調理法を継承し、素材の良さを引き出す丁寧な味わいを大切にしている。ミディアムボディの赤ワインとともに楽しんではいいが、夏らしくビールで食すのもおすすめだ。

シェフ 斎藤 寿 氏 —— オーストラリアで体験したBBQノウハウでグリル料理をもっとおいしく



牛ヘレ肉の切り落としステーキ

¥1,500 ランチのみ 平日限定15食

やわらかくしっとりした赤身で、肉の旨みが存分に味わえる。おいしいヘレ肉をリーズナブルに提供。たまねぎとビーフブイヨンをベースにしたシャリアンソースはキッチン大宮らしい王道ソースだ。

Shop Information



洋食

浅草 キッチン大宮

営業時間 11:00~23:00

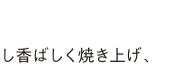
電話番号 06-6485-7195

東京浅草の名店「レストラン大宮」。長年培った下町洋食の味が気軽にいただける。名物大人のお子様ランチも人気

Chef's Point

牛肉の表面を高温で一気に焼き上げ肉の旨みを閉じ込めたら、あとは余熱でじっくりと。オーナーシェフ大宮氏直伝の調理法を継承し、素材の良さを引き出す丁寧な味わいを大切にしている。ミディアムボディの赤ワインとともに楽しんではいいが、夏らしくビールで食すのもおすすめだ。

シェフ 松本 崇幸 氏 —— 仲間と一緒に外で食べるのもBBQのおいしさの秘訣



Shop Information

ひつまぶし ひつまぶし名古屋 備長

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6371-5759

三つの味が楽しめる名古屋名物ひつまぶしの名店。厳選した鰻を蒸さずに直焼きし香ばしく焼き上げ、名古屋独特のタマリ醤油を使ったタレで仕上げる

GRILL

HOW TO COOK & LIMITED MENU 食欲そそる! GRILL & TEPPAN 料理を味わう38日間



国産牛熟成肉の窯グリル
カスピ海ヨーグルトと
青梅のアクセント
¥2,527 ディナーのみ

熟成と発酵をテーマにした、大嶋シェフのセンスを感じるメニュー。グランフロント唯一の窯を使い、遠赤外線効果で国産牛肉と野菜の旨みを十分に引き出した。豪快な盛付けも愉しく、シェアしてみんなでワイワイ食べたい大皿料理。



carne de festa
フェスタ×フェスタ×フェスタ
¥3,780 限定1日5食 *写真は2人前

オージービーフのサーロイン牛、お茶のカテキンやさつまいもの飼料で育てたジューシーが特徴の「茶美豚(チャーミートン)」、シェフが最近食べた中で一番おいしかったという「大山産がいなどり」の3種を盛り合わせたボリューミーな一皿。

Chef's Point

表面を強火のフライパンで焼きしめてから、窯の手前部分で回しながら熱を入れ、表面は香ばしく中はしっとり仕上げた。見た目にもこだわり、名物の藁を敷き詰めて緑のトマトや青梅を合わせ、枯れた色の世界観を表現。粘りが強いカスピ海ヨーグルトは、ハチミツと合わせて練乳のようなイメージ。更に深みのある味を愉しめる。

シェフ 大嶋 進哉 氏 —— BBQで仔豚の丸焼きをしてみたい!



Chef's Point

グリルで香ばしく焼き上げたあとオーブンでゆっくり火を通し、5~10分程度寝かせ肉をリラックスさせることでジューシーな味わいに。豚の生ソーセージは表面が裂けるか裂けないかくらいまで焼き上げると一番おいしい。ぶりっぷりな食感が特徴の鶏は、にんにくやローズマリーでマリネしている。香ばしさをブレンドしたこだわりのBBQソースにも注目。



シェフ 大森 康弘 氏 —— 長良川で肉塊やソーセージを豪快にBBQするのが大好きだ!

Shop Information

南館
7F

Italian Bar PIENO festa

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6485-7014

常時30種類以上のワインが揃う人気バル。漁港から直送される鮮魚やこだわり野菜を取り揃え、ピッツアやパスタ、メイン料理が愉しめる

Shop Information

南館
7F

イタリア料理 Tana La Terrazza

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7507

水槽よりあげるオマールエビやワタリガニ、当日仕入れの魚介類を使ったイタリアンがいただける。ピザや新鮮野菜など店内の窯で焼き上げる窯料理も豊富



沖縄島豚ステーキ
¥1,350
ディナーのみ 限定1日10食

沖縄産島豚のロースを焼き上げたステーキ。脂の旨みが絶品で赤身の部分も柔らかく味が濃い。肉質も縮まっていて、食感も抜群。ランチは、ポーク天、ジューシー、沖縄もずく酢などが選べるセットあり。



無添加・無着色!
最上川ポークのロングソーセージ
¥1,512 ディナーのみ

SPF豚に認定されている最上川のポークを使用した無添加・無着色の自家製ソーセージ。クセがなく、甘みの多さが特徴。約40cmもあり見た目のインパクトも大!仲間とオーダーしてシェアしたい。

Chef's Point

沖縄の素材の味を知り、愉しんでもらうために味付けは塩胡椒のみでシンプルに。沖縄島豚は種類が多く季節ごとに変わり、例えば夏の豚は大きめなのだから。基本的に脂が多く、フライパンで焼くとバサバサになってしまふので、オーブンに入れ、250度で両面5分ずつじっくりと中に火を通すことで、ジューシーに柔らかく仕上げる。

店長 山本 充 氏 —— 沖縄のやんばる鶏のグリルもおすすめ!



Chef's Point

ロングソーセージのおいしさを逃さないように、グリルしてからじっくりオーブンで火を入れる。生クリームにくぐらせてから焼くと、表面がカリッと仕上がり、食感が良くなるという。日頃から、カジュアルにワインを愉しんでほしいと素材にこだわるグリル料理を提供。グリルの香ばしさとワインの香りがよく合うそう。



シェフ 猪野 裕介 氏 —— ソムリエ資格も持つ猪野シェフが、ワインと合うグリル料理を提案

Shop Information

南館
8F

バル・ワインバー
産直素材&ワイン CIAO NATURE

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6485-7979

「自分が食べたい。自分の家族に食べさせたいもの。」をテーマに、生産者がこだわりぬいて育てた究極の食材を厳選。多彩なワインとともに愉しむイタリアン

Shop Information

南館
7F

沖縄料理 琉球料理・南洋名物海鮮 首里古酒俱楽部

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7890

沖縄古民家の落ち着いた空間で、3年以上貯蔵した泡盛である古酒(クース)を中心としたお酒と、宮廷料理から家庭料理まで幅広い本格琉球料理を味わえる



チキンと夏野菜の
プロシエット
1本 ¥680 ディナーのみ

プロシエットとはフランス風串焼きのこと。女性でもヘルシーに楽しんでもらえるようにあえてチキンをチョイス。グリルしたチキンと野菜は旨みいっぱい、スパークリングワインに合わせても相性抜群。



オマール海老を半身使って贅沢に仕上げたフレンチ風の一皿。「グリル料理というと肉が多いので、あえて海老で違いを出しました」と松井料理長。オマール海老の頭や殻からとったアメリケーヌソースをたっぷり絡めていただく。

Chef's Point

グリル板で調理することで、チキンの余分な脂を落とし、形を壊さずに旨みを残すことができる。じっくりと熱を通して水分を飛ばして身をバサバサさせずに柔かくジューシーに仕上げができるそう。野菜も合わせて、カロリーが心配な女性にも安心して食べてほしいと考案したヘルシーなメニュー。

マネージャー 栗山 英之 氏 —— 女性にもヘルシーに肉を楽しんではほしいそう



Chef's Point

海老の鮮やかな赤色を引き出すために、高温の中華鍋で表面に火を通してからオーブンへ。150度で5分、180度で3分、温度と時間を変えながらじわじわと火を通すことで、海老の赤色を綺麗に残しました。焼き上げることができるそう。中華ティストを入れるために、アメリケーヌソースに鶏ガラをブレンドした。



支那人 徳田 武士 氏 —— 都会の喧騒を離れて、海でゆったりとBBQしたい!

Shop Information

南館
8F

中国料理・飲茶
JOE'S SHANGHAI, New York

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6359-2880

ニューヨークのチャイナタウン、ミッドタウン、クイーンズで3店舗展開。世界の各誌が絶賛する、小籠包で評判のモダンチャイニーズレストラン



ばさらの「特撰グリル鮨」

赤出汁付き

¥2,000 ディナーのみ 限定1日10食

ばさら名物「トマトすき焼き」をにぎり鮨で表現した和牛リブロースをはじめ、帆立貝柱・清水鰯・煮穴子・天使の海老の5貴に赤出汁が付いた季節感あふれる特撰グリル鮨。炙り鮨とは違う新しい味わいに舌鼓を打ちたい。

Chef's Point



さっぱりした味わいの土佐清水産の鮨をはじめ、料理長が目利きした旬の鮨がズラリ。ふくら香ばしく焼き上げた長崎産穴子に塗られたタレは、穴子20尾を煮詰めて小皿1杯取れるかどうかという旨みが凝縮されたこだわりの逸品だ。グリルすることで余分な水分を飛ばし、厳選素材の旨みを最大限に引き出したら熟々のまま握る。炙り鮨にはない食感と味わいが愉しめるグリル鮨だ。

料理長 土田 英次 氏 —— BBQは焼きながら食べる派です!

Shop Information



和食

日本料理 大坂ばさら

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7786

東京で大人気の「ばさら」名物トマトすき焼きが大阪上陸!日本料理人小山裕久の創意あふれる日本料理店。

“野菜の遊園地”と
国産牛フィレ肉の
グリエ (100g)

¥3,200 限定1日10食

20種類以上の野菜を丁寧に調理し、さまざまな食感に仕立てたりュミエールのスペシャリテ“野菜の遊園地”に、香ばしくグリルした国産牛フィレ肉を合わせて。肉の旨みを凝縮したソースと一緒にいただく。

鹿児島県産“茶美豚”
スペアリブのロースト

¥1,620

ジューシーであっさりとして、臭みを感じない茶美豚を食べ応えのあるスペアリブで。特製タレがよく染み込んでいて、口に入れた瞬間に味わいが広がる。夏らしいガツツリメニューで、ビールにもぴったり。

Chef's Point

鉄板の表面が波形のグリヤードというフライパンを使用し、旨みを逃さないように表面を焼き固めながら、ゆっくりと低温で火を通して。野菜も旨みを引き出すために、油でコンフィにしたり、皮付きのまま丸ごと低温で長時間ローストしたりと、種類によって調理法を使い分ける。お皿の下には仕掛けがあり、ずっと温かいまま料理が食べられる工夫もある。

オーナーシェフ 唐渡 泰 氏 —— グリルという調理法は本店でもよく使うそう



Shop Information



現代風野菜フレンチ

リュミエール大阪 KARATO

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6485-7515

ミシュラン星付きシェフ唐渡氏による、現代風野菜フレンチレストラン。おいしいご馳走と健康な身体づくりの両立を目指した“野菜の美食”を追求

Chef's Point

スペアリブは、しっかりと味が染み込むように、薄口醤油、にんにく、生姜、砂糖、ケチャップ、白ワインを入れた特製タレで1日漬け込む。約4cmの厚さがあるので、一度オーブンで火を入れてから、鉄板で表裏10分ずつ焼き上げる。そうすることで、噛み応えもありしっかりと味わいを感じるスペアリブに!

調理担当 馬澄 竜次 氏 —— BBQはみんなで取り分けられて嬉しい!



Shop Information



グリル&オイスターバー

Oyster Blue

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6292-8236

スマートカジュアルがコンセプトのグリル&オイスター。シーズンに応じた牡蠣と厳選した肉や魚のグリルを、料理に合わせたワインなどと愉しめる

ダンシングクラブサマー
BBQコース

¥6,000 要予約 ※写真は3人前

シンプルに焼き上げたシーフードをそのまま手づかみで!蟹、海老、ホタテなど、盛りだくさん。そのほかにも、カントリーチキン、フライオードブル、シーサーサラダ、パンorパスタなど、ボリューム満点。

US Dry Ageing
T-Bone Steak

マーケットプライス ディナーのみ

厳選されたアメリカ産の40日間熟成されたTボーンステーキ。最高級部位のフィレとサーロインを同時に楽しめる。シェフが産地、素材を厳選したこだわりのビーフステーキを堪能したい。

Chef's Point

メディアでも話題の同店のメニューをフェアに合わせてボイルからグリルに変更! シーフードの旨みをグリルでぎゅっと閉じ込めている。手づかみで豪快に食べるパーティーメニューなので、ワイワイとした仲間との雰囲気もおいしさの理由。シグニチャーソースなど4つのソースから選ぶことができる。

料理長 永野 雅浩 氏 —— 毎年夏はBBQ!というほどBBQ好き



Shop Information



アメリカン シーフード レストラン

DANCING CRAB

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6485-7325

シンガポール発、アメリカ南部ルイジアナスタイルのエンタテインメント・レストラン。選べるソースを付けて、蟹や海老、貝などを豪快に手づかみで!

Chef's Point

豪快な火力でグリルし、旨みを一気に閉じ込めるプロの技。焼き方は、熟成肉との相性もないとされる「ブラック&ブルー」。表面をカリッと焦げるくらい=ブラックに焼き、中は肉汁がしたるくらいのレー=ブルーに仕上げるニューヨーク風のステーキの焼き方。柔らかさ、旨み、香ばしい熟成香のバランスが絶妙の至福の一皿。

ヘッドシェフ 片山 敏行 氏 —— 世界的に有名なシェフにも絶賛された片山シェフのグリル料理!



Shop Information



グリル・バー・テラス

THE COSMOPOLITAN

GRILL | BAR | TERRACE

営業時間 日~木 11:00~23:30

金・土 11:00~00:00

電話番号 06-6147-7700

プライベートダイニングルーム、モダンなバーラウンジ、風が渡るダイニングテラスと、洗練された空間の中で、厳選素材のグリル料理と上質な美酒に酔いしれて

TEPPAN

アツアツの鉄板の上で一気に焼き上げる鉄板料理。香ばしさとともに見た目の豪快さも愉しみたい。海老料理、やきめし、BBQ串など、バラエティ豊かに8店舗がラインナップ。

リゾート感あふれる、
スパイシーな海老料理

ガーリックシュリンプ
¥1,296 ディナーのみ

常夏の楽園ハワイを想わせるガーリックシュリンプ。赤海老をシェフオリジナルのスパイスとガーリックで仕上げた。殻ごと食べられる風味豊かな一品を辛口の白ワインで愉しむのがおすすめ。



Chef's Point

味を表現しやすいフレッシュ感あふれる海老を、パリパリと殻ごと食べられるようにまずは素揚げ。その後、鉄板でガーリックソースをサッと絡めてでき上がり。チリハウダーやパブリカパウダーなどのスパイスを独自に調合し、辛みの中にもまろやかさを感じられる独特の味わいに仕上げた。

シェフ 杉林 直人 氏 —— 仕事帰りにBBQ感覚を味わいに来てください



激旨スパイシーな一品で暑い夏を乗り切ろう！

豚キムチやきめし

¥1,200 終日提供可能

国産豚肉と自家製キムチを使ったやきめし。
やみつきになるスパイシーな旨みは、シメにぴったりな一品だ。
スタミナ源となる豚肉、キムチのカブサイシンで、暑い夏を元気に乗り切ってほしい。

Chef's Point

粗挽きと細挽きの唐辛子や、数種類の旨みがつまった出汁などで作ったヤムニヨンで漬け込んだ自家製キムチがおいしさの決め手。白菜に含まれた水分量や天候などでキムチの仕上がりが微妙に変化するため、焼き加減や調味料で調整して、いつものおいしさ、やきめしのしつとり感を引き出す。



スタッフ 時里 悠也 氏 —— この夏はスタッフ全員でBBQをする予定！

Shop Information

好み焼き
鶴橋 お好み焼き オモニ

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7662

お好み焼きは細切りのキャベツと少量の生地で焼く、軽さが特徴。名物のオモニ焼きなど35種類のお好み焼きに、厚揚げやジャガイモなど30種のトッピングもあり



Chef's Point

豚も海老も食べられるBBQメニューを考案。串に刺してから、強火に熱した鉄板の上で5分間一気に焼き上げる。仕上げに、少し甘みのあるマルミヤの醤油をふりかけて、香ばしさをプラス。最後にアツアツの鉄の上にのせて提供することで、長時間温かいまま食べることができる。ビールと相性抜群なので、ぜひ試してみて。

スタッフ 志連 美香 氏 —— お店の鉄板カウンターで、笑顔で迎えてくれる

Shop Information

くわ焼き
九志焼亭

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7794

大阪名物くわ焼きは、戦後に鉄板の代用に「鉄(くわ)」で食材を焼き始めたのが発祥。同店では、蒸す、揚げる、煮るなど様々な調理法を合わせて1本の串に

Shop Information

マーケットバル SOSH THE MARKET BAR

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7315

NYの市場の中の食堂がコンセプト。生産者さんからその日に届く野菜、肉、鮮魚がリーズナブルにカジュアルに提供。ソムリエたちが常備40種以上のワインを取り揃えている



バーベキュー気分が味わえる豪華な串焼き

ボリューム満点 BBQ串

1串 ¥540 終日提供可能

名物の大坂・堺発祥の鉄焼きを今回は食べ応え満点のBBQ串に！
バーベキューというテーマで選んだのは、やんばる豚、有頭海老、夏野菜。
野菜はヤングコーン、茄子、しし唐など時期によって異なる。



Shop Information

くわ焼き
九志焼亭

営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6485-7794

大阪名物くわ焼きは、戦後に鉄板の代用に「鉄(くわ)」で食材を焼き始めたのが発祥。同店では、蒸す、揚げる、煮るなど様々な調理法を合わせて1本の串に



鶏の鉄板てりやき
特製タルタルかけ

¥1,480 ディナーのみ

今回のフェアのために考案した店舗初の鉄板メニュー。新鮮な鶏のてりやきにはこだわりのタルタルソースを。南淡路産の甘みの強い玉葱と、九州の赤玉という味が濃い卵を使用している。自慢のうどんとご飯も付いてボリューム満点。



黒毛和牛赤身ステーキ&
射手矢農園の
たまねぎステーキ

¥3,980 終日提供可能

*ランチはスープ・サラダ・ライス付き

黒毛和牛のステーキは、暑い夏でもさっぱり食べられるように赤身をチョイス。大根とたまねぎを加えた醤油ベースのソースが肉の甘みをさらに引き立てる。添え付けの泉州たまねぎはバターでシンプルに味わって。

※写真はイメージ

Chef's Point

「うどん家の特徴を生かした、珍しいグリル定食を作りたい!」と島田店長が考案してくれた。鶏のてりやきにうどんの返しを使ったのがポイントで、セットのうどんとも相性抜群。アツアツに熱した鉄板の上に照り焼きとタルタルソース、付け合せの野菜を乗せてグツグツの状態で供される。和食にも合う鉄板料理が完成した。

店長 島田 安浩 氏 —— ご飯に合う甘辛ソースの鉄板料理が好き!



Shop Information

南館
7F

天ぷら・うどん・鍋料理

心斎橋 にし家

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6359-1248

なめらかでコシのある大阪うどんをはじめ、登録商標のうどんちりや天ぷらで浪花の食文化を伝える。40種ある天ぷらは、うどんのトッピングやお酒のアテにも

Chef's Point

余計な下味を付ける必要がなくなく、黒毛和牛の素材の甘みを堪能してほしい。少し酸味の利いた上品なステーキソースが、肉の旨みを口いっぱいに広げてくれる。焼き加減をゲストの好みに合わせて提供しているが、おすすめはミディアムレア。温度が上がり過ぎないように、鉄板の火加減には常に気を配っている。

店長 太田 哲也 氏 —— 若いころはよくBBQしていました。
好きな肉の部位はイチボ!



Shop Information

南館
7F

洋食

洋食 Revo

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6359-3729

店主自らセリに出向いて目利きし、一頭買いした黒毛和牛を「ほんまもんの黒毛和牛の味を広めたいから」と破格の値段で提供



一本カルビ (200g)

¥2,000 数量限定 終日提供可能

フェアに合わせてBBQをイメージした豪快な一皿。分厚くカットされた中落ちを塊のまま焼き上げる。肉は和牛で、産地にこだわらず、その時おいしいと思ったものを仕入れている。1~2分火を通したくらいうべ頃。



ソフトシェルシュリンプの
鉄板焼

¥1,080 終日提供可能 限定1日10食

やわらかく殻ごと食べられるバナメイエビの鉄板焼。淡白な味わいと相性の良いしお味が、にんにくなどをブレンジした濃いめの醤油ダレをさっと絡め、夏らしい味わいを実現した。ビールと一緒に召し上がれ。

Chef's Point

焼肉には、網焼きや鉄板焼きなどがあるが、白雲台では鉄板焼きを採用。鉄板は熱が均一に伝わりやすいので、ムラなく肉が焼ける利点がある。また、厚みのある肉には切り込みを入れて、柔らかく食べやすいようにしている。焼き上がったら、本場韓国のように一口サイズにハサミでカットしていただく。

店長 金城 忠範 氏 —— 夏といえば、肉! BBQなど開放的な場所ではお酒も進むぞう



Shop Information

南館
7F

焼き肉

鶴橋 焼肉 白雲台

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6147-4129

肉質等級5限定の黒毛和牛(仙台牛・佐賀牛)をメインに、30余年前からの石焼ビンバや20分以上練りこんだブリブリ麺の冷麺など、本格韓国料理が揃う

Chef's Point

殻が硬くなる前に収穫したエビだけを使うので、素材本来の甘みがそのまま味わえる。夏場を意識して少し酸味のあるトロピカルな和風ソースをイメージした。油を引かずに塩、コショウ、酒でサッと焼き上げるのでヘルシー。メインのねぎ焼きやお好み焼きを待つ間に、おいしいオードブルを存分に愉しんでほしい。

店長 吉田 寿男 氏 —— BBQするなら食べる順番にもこだわりたいですね



Shop Information

南館
7F

お好み焼き

福太郎

営業時間 11:00~23:00

電話番号 06-6359-2951

ふんわりとしたねぎ焼き、お好み焼きで人気。明石生タコポン酢や自家製アボカド豆腐など女性が好むメニューも充実。大阪の食文化であるクジラも味わえる



ヤンニョムカルビクイ

¥1,404 終日提供可能 数量限定

ヤンニョムカルビクイは、日本語で味付きカルビ焼肉のこと。和牛の中落ち部分を厚切りにし、絶妙な焼き加減でアロマ味に。サンチュに特製の辛味噌、野菜の付け合わせを一緒に巻いていただけ、スタミナ満点の一皿。

Chef's Point

肉は、特製のヤンニョム(つけだれ)に1日漬け込み、味を染み込ませている。フライパンにかけ、強火でしっかりと表面を焼いた後、オーブンへ。中までじんわりと火を通し、柔らかくジューシーに仕上げる。タレに漬け込んでいる分、フライパンのみで調理すると焦げやすいのでオーブンを使うのがポイント。



料理長 片山 泰宏 氏 —— 好きな料理はサムギョプサル。

夏にもおすすめ!

Shop Information

南館
7F

韓国料理

韓国厨房 水刺間

営業時間 11:00~23:00 電話番号 06-6485-7995

大阪出身の李南河オーナーシェフによる、恵比寿で人気のブルゴギ韓国料理店の2号店。テレビや雑誌でも絶賛された本場のブルゴギやチヂミをぜひ

And of course, it's not really a BBQ without the chef's special sauce! 素材が引き立つシェフのBBQソース

「バーベキューをもっとおいしく！」と思ったらソースにこだわってみて。今回、THE CITY BAKERYの齋藤シェフが、簡単にできてゲストも喜ぶBBQソースを伝授してくれた。素材に合わせてソースを変えてみれば、愉しみはもっと広がりそう。

BBQ SAUCE

BBQソース



主な材料：玉葱、りんご、ニンニク

THE CITY BAKERY 流 BBQソース

店舗での人気メニューである牛焼肉バーガーに使用しているBBQソースのレシピを特別に公開してくれた。基本のBBQソースにコチュジャンや胡麻、胡麻油、白葱などを入れてアレンジしてもおいしい。他にも、肉、魚、野菜に合うBBQソースも紹介。

材料

A	玉葱	150g(中1玉)
	りんご	200g
	ニンニク	6g
	生姜	20g
	酒	100cc
	醤油	200cc
	三温糖	90g
	水	250cc

作り方

- 纖維を断ち切るようにAをすべて千切りにする
- 酒を煮切り、1と水を入れて弱火で炊く
- クタクタになり甘みが出てきたら火を止める
- 醤油を入れて沸騰させたら火を止め、三温糖を入れる
- 冷まして粗熱をとったら、ミキサーで攪拌
- もう一度火にかけ、殺菌のために温めたらでき上がり

MEAT



主な材料：
赤パブリカ、アーモンド

FISH



主な材料：
きゅうり、生姜

VEGETABLE



主な材料：人参

ROMESCO SAUCE

ロメスコソース

程良い酸味とコクで
肉料理に合うスペインのソース

焼いて甘さを引き出した赤パブリカと碎いたアーモンド、シェリービネガー、ニンニクを混ぜ合わせて作る。家庭で作る場合は、ミルでアーモンドを碎くと良い。ほんの少しふバスクで辛みをプラスしても合う。店舗では、イベリコ豚のスパイシーハーブグリルのソースで、ライムを搾りさっぱりいただく。

CUCUMBER SAUCE

キューカンバーソース

さっぱりとした清涼感をプラス
きゅうりと生姜のソース

夏らしい淡い緑色が爽やかなキューカンバーソース。きゅうりと生姜をすりおろし、水分も残したまま塩とオリーブオイルで調えれば完成という手軽さ。きゅうりの皮は剥かずにそのまま使用すると栄養分も残り、きれいな緑色に仕上がる。魚料理や鶏の胸肉など、淡白なものと合わせやすい。

CARROT SAUCE

キャロットソース

色鮮やかな人参のソースは
野菜料理にマッチ

THE CITY BAKERYオリジナルの魚介マリネドレッシングとペーストにした人参のソース。魚介マリネドレッシングは、酸味が優しい酢と薄口醤油、オリーブオイルで代用できる。酢の酸味により人参のオレンジ色が黄色に変化して、見た目も鮮やか。グリルやソテー、茹でた野菜など何でも合う。

INTERVIEW

BBQが料理人を目指したきっかけ！？

23歳の時に1年間オーストラリアに住んでいた齋藤シェフ。オーストラリアは、バーベキューが盛んで参加する機会が多くたった。そんな中、準備や片付けを積極的にする姿を友人から感謝されたことをきっかけに、料理人を目指すように。今でも、バーベキューには縁がある。実家のお父さんが、自家菜園にピッタリとバーベキュー炉が一体化したオリジナルの道具を作ったので、休日には家族で愉しんでいるそう。



THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN
齋藤 寿 氏

料理人歴11年。イタリアン、スペニッシュ、カフェ、和食、ホテルなどで多彩な料理を学び現職に。バーベキューの好きな食材は、旬の野菜だそう。

EVENT

8/11
(木・祝)
10:30~17:00

農地でBBQツアーセンターフェア - 収穫体験&シェフと愉しむBBQ -

価格：おとな3,500円、こども1,500円（※税込/実食付）

定員：20名（※要事前予約）

会場：BuuFuuUuu 農地内（大阪府泉南市別所）

ニューヨーカーから20年以上愛され続けているベーカリー「THE CITY BAKERY」が作り上げたレストランの齋藤シェフと行く農地でBBQツアーや開催! Umekiki木曜マルシェにも出店するイタリア野菜を中心育てるBuuFuuUuuで収穫体験&BBQ! シティーベーカリーのパンで食べるBBQサンドも登場予定。※詳細はUmekiki公式HPをチェック!

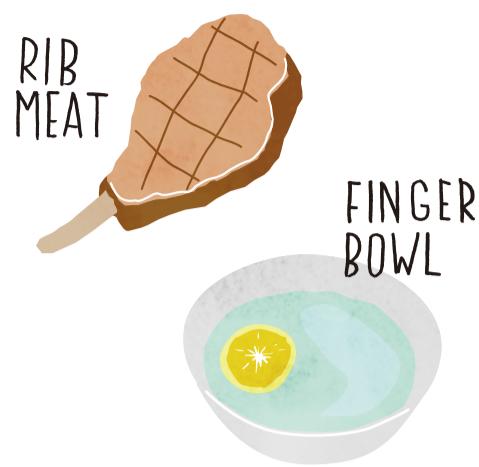
※当日は現地集合/現地解散となります

イベントの応募はこち

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内
イベント応募フォーム
umekiki.jp/contact/

TOPICS

スマートな大人のたしなみ
大人数のシーンを愉しむお作法



お作法1

料理をシェアする時のオーダー

アラカルトをシェアする時は、人数分均一に一定量になるようにしたい。それには、お店の人と一皿の量を相談し、前菜、メイン、主食などの構成を決めていくのがいいそう。お店の人と仲良くなれば、裏メニューや新作ワインなどを教えてもらえることもあるので、気軽に話しかけてみよう。

お作法3

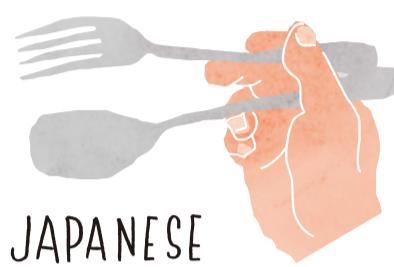
華麗にカトラリーでサーブ

丁寧な形は、スプーンが右手、フォークが左手の両手で持つ方法。パスタは持ち手が逆になる。できるとかっこいいのが片手でのサーブで、代表的な持ち方は2種類。スプーンを中指、薬指、小指で挟むように持ち、親指と人差し指でフォークを握るウエスタンと、箸のように持つジャパニーズ。

お作法2

リブ肉を上手に美しく食べる

まずは、骨と肉の間をフォークとナイフを使って切り分ける。一番おいしいのは骨のまわりなので、手で持ってそのままかぶりつく。一見マナー違反に感じるが、全くマナー違反ではない。フィンガーボールやおしほりを用意してあるのがお店側のマナーで、なければオーダーしてOK。



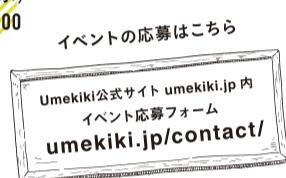
今回、ラグジュアリーな空間で一流のサービスを行うレストランコスモポリタンのマネージャーの岩本氏が、大人での食事で役立つお作法を伝授。大人のたしなみを知り、スマートかつ心地よく、仲間や家族との食事を愉しもう。

EVENT

グリル料理フルコース体験

-前菜・メイン・デザートのグリル料理を味わう-

7/27(水)
15:00~17:00



価格：3,800円（※税込/実食付）

持ち物：筆記用具 定員：8名（※要事前予約）

会場：南館9階 THE COSMOPOLITAN

GRILL | BAR | TERRACE 店内

ラグジュアリーな空間で、ダイナミックな料理を味わえる同店が提供する人気のグリル料理をフルコースで味わえる特別イベント。オープンキッチンに隣接したプライベートダイニングルームで過ごす贅沢な時間。すべての料理のレシピを学べるだけでなく、メインの肉のグリルはデモンストレーション形式で迫力の調理シーンを見学できる！



INTERVIEW

THE COSMOPOLITAN
GRILL | BAR | TERRACE

ゼネラルマネージャー/ソムリエ

岩本 元仁 氏

24歳の時ソムリエ資格を取得。エクシブでレストランサービス、ワインバーでの独立、西天満の名店「ユニッソン デ クール」の立ち上げなどを経て現職に。



夏の暑さを爽快に

グリル料理に合うおすすめドリンク

グリル料理や鉄板料理に合うとっておきのドリンクをピックアップ！

グランフロント大阪のソムリエやサービススタッフが、とっておきの一杯を選んでくれた。こってりとした後味と夏の暑さを同時にさっぱりとさせてくれる、爽快なドリンクを紹介。



ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット
グラス¥1,300 ボトル¥11,000

「肉には赤ワインだが、夏に飲むと飲み疲れを感じることも…」という岩本氏が推薦するのは、イエローラベルが目印のコスモポリタンのハウシャンパン。しっかりとした味わいと夏らしい香ばしいニュアンスがある。肉などのこってりしたものを炭酸がさっぱりさせてくれるので、次の一口また一口へと繋がっていく。

【夏休み】スパークリングモヒート
¥1,080

グリル料理から夏休みを連想したという柏原氏が提案してくれたのは、スパークリングワインのモヒート。スパークリングワインとミントが清涼感を与え、レモンの酸味がグリル料理の旨みをより感じやすくしてくれるという。ノンアルコールに変更も可能。また、リュミエールのスペシャリテ「野菜の遊園地」とも好相性。

サンガリアパンチボール
¥3,024 ※4~5名様用

「ワインの酸と甘いニュアンスを生かしたい」という前砂氏が、赤ワインにオレンジとレモンだけを漬け込んださっぱり甘いサンガリアを提案。オープン当初からの人気メニューとなっている。BBQなどのグリル料理に合う軽さがおすすめの理由。4~5名でシェアできるパンチボールは、みんなでワイワイ楽しむのにぴったり。

シャンドンロゼ
グラス¥880 ボトル¥6,800

料理長でありソムリエの資格も保有する猪野氏が選んでくれたのは、オーストラリアにあるワイナリーのシャンドンロゼ。日本では少ないが、海外ではコースの始まりから終わりまで口せで通すこともあるとか。イチゴやチェリーの果実味があり、泡立ちも心地よい。甘みと酸味が深く、ほろ苦いドライな口当たりなので、グリル料理にもマッチする。



THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE
ゼネラルマネージャー/ソムリエ

岩本 元仁 氏



リュミエール大阪KARATO
マネージャー

柏原 竜次 氏



Donnagolosi
マネージャー/ソムリエ

前砂 志郎 氏

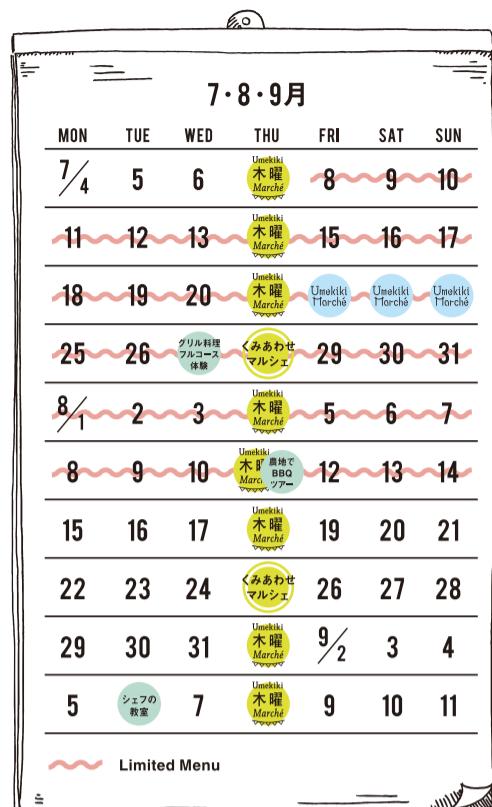


産直素材&ワイン CIAO NATURE
料理長/ソムリエ

猪野 裕介 氏

※価格は全て税込です。

EVENT GUIDE



毎週木曜 12:30~19:00 関西の農家さんがグランフロント大阪に! Umekiki 木曜マルシェ

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今時期は、瑞々しい夏野菜がマルシェを彩る季節。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

季節の食材を
かじこくmekiki!

Umekiki 木曜 Marché

場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料



7/28(木) Umekiki木曜マルシェ特別版 くみあわせマルシェ 12:30~19:00 「夏野菜と○○○」

今号のフリーペーパーのテーマである「BBQ」にちなみ、BBQで味わいたい夏野菜をおいしく食べる方法を農家さんから学べる企画マルシェ。それだけでなく、グランフロント大阪の人気ショップも出店し夏野菜をさらにおいしくする調味料や調理の技を教えてくれる。くみあわせが愉しめる特別マルシェ。

夏野菜を楽しく
味わう技をmekiki!

日時：7/28(木)12:30~19:00 場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階

(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※予約不要・入場無料



※次回8月25日のくみあわせマルシェのテーマは「スパイスと○○○」で開催予定。詳細は内容が決定次第公式WEBサイトにてお知らせ致します。

7/8(金)
8/14(日)

LIMITED
MENU

食欲そそる! GRILL&TEPPAN料理を味わう38日間 グランフロント大阪 南館1, 7, 8, 9階の29店舗にて

グランフロント大阪のシェフが提案するグリル&鉄板料理。シンプルな調理法だからこそ重要な、食材の下ごしらえや調味料の合わせ技を愉しめる料理が登場。
肉、魚介、野菜が、様々なジャンルのシェフによって生まれ変わる、食欲をそそる一皿。期間限定の夏メニューをシェフの技とともに堪能しよう。

シェフの技を
mekiki!



グリル料理フルコース体験

7/27(水)
15:00~17:00
-前菜・メイン・デザートのグリル料理を味わう-
THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE

ラグジュアリーな空間で、ダイナミックな料理を味わえる同店が提供する人気のグリル料理をフルコースで味わえる特別イベント。オープンキッチンに隣接したプライベートダイニングルームで過ごす贅沢な時間。すべての料理のレシピを学べるだけでなく、メインの肉のグリルはデモンストレーション形式で迫力の調理シーンを見学できる!



- 価格：3,800円(※税込/実食付)
- 持ち物：筆記用具
- 定員：8名(※要事前予約)
- 会場：南館9階 THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE 店内

農地でBBQツアー

8/11(木・祝)
10:30~17:00
-収穫体験＆シェフと愉しむBBQ-
THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

ニューヨーカーから20年以上愛され続けているベーカリー「THE CITY BAKERY」が作り上げたレストランの齋藤シェフと行く農地でBBQツアーを開催!Umekiki木曜マルシェにも出店するイタリア野菜を中心にして育てるBuuFuuUuuで収穫体験&BBQ!シティーベーカリーのパンで食べるBBQサンドも登場予定。※詳細はUmekiki公式HPをチェック!



- 価格：おとな3,500円、こども1,500円(※税込/実食付)
- 定員：20名(※要事前予約)
- 会場：BuuFuuUuu 農地内(大阪府泉南市別所)
- ※当日は現地集合/現地解散となります

シェフの教室

9/6(火)
15:00~17:00
-本場韓国焼肉のいろはを学び味わう-
鶴橋 焼肉 白雲台

A5ランクの仙台牛をはじめ、こだわりの旨い肉を味わえる鶴橋本店の焼肉の名店白雲台だからこそ知る、肉の目利きの方法(部位による味の違いなど)やおいしい肉の切り方、また韓国冷麺作りのデモンストレーションなどなど…、しっかり肉のいろはを学び、味わう教室を開催!



- 価格：3,500円(※税込/実食・お土産付)
- 持ち物：エプロン、筆記用具
- 定員：32名(※要事前予約)
- 会場：南館7階 鶴橋 焼肉 白雲台 店内

上記イベントの応募はこちら → Umekiki公式サイト umekiki.jp 内 イベント応募フォーム umekiki.jp/contact/



うめきた広場が、市場に大変身! 農家と、シェフとなじみになる、マルシェ!

Umekiki Marché

うめきた広場にて

うめきた広場に、関西を中心に全国からこだわりの食材を育てる農家さんが大集合!JR大阪駅直結のうめきた広場が市場になる3日間。シェフが考案するマルシェ野菜を使った料理やドリンクが味わえるキッチンカーも登場! 目指すのは農家やシェフと名前で呼び合えるマルシェ。



7/22(金)・23(土)・24(日)

11:00~19:00

農家&シェフの
こだわりをmekiki!



Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebookページ
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社：阪急阪神ビルマネジメント株式会社

お問い合わせ先：グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300(受付時間10:00~21:00)



COVER RESTAURANT：南館7階 イタリア料理 Donnagolosi

2016年7月1日 第12号 発行