

# Umekiki

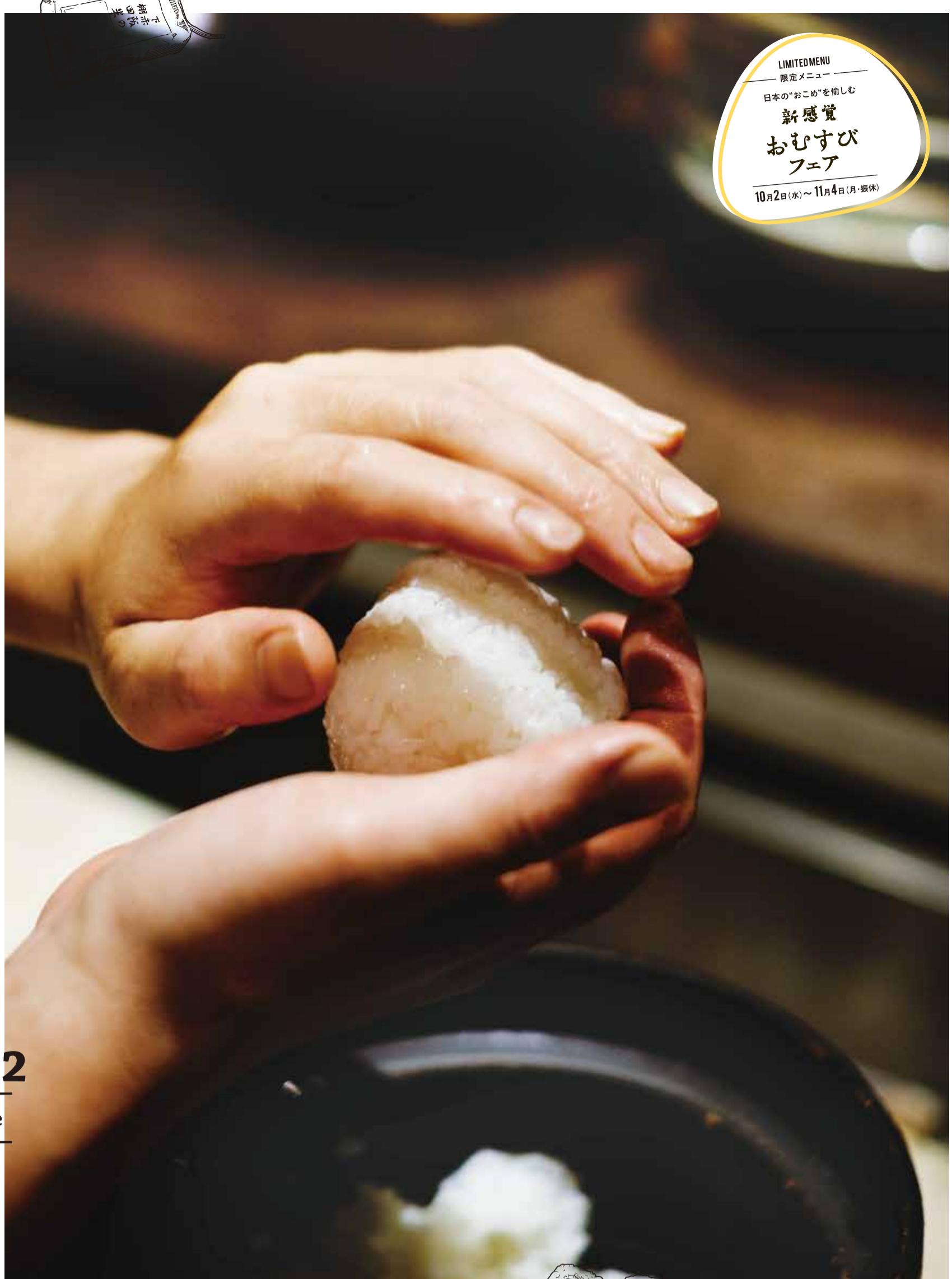
おいしいを、めききする

Vol.22

Take Free



GRAND FRONT OSAKA  
グランフロント大阪



## All about Omusubi -Japan's favorite finger food

おむすびを目利き -日本の愛されフード“おむすび”を学ぶ-

時代、世代を超えて愛されるおむすび。そんなおむすびは、OMUSUBIとして、世界からも注目され、国境さえも飛び越える。

ぎゅっと握って、パクッと食べる。それだけで幸せな気持ちになるはどうしてだろう。

愛され続ける日本人のソウルフード、おむすびを目利きする。

P2-P4\_INTRODUCTION  
-おむすびを探る-

P5-P9\_HOW TO CHOOSE  
-お米とシェフの出会い-

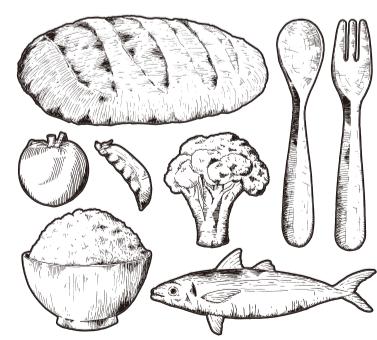
P10\_HOW TO COOK  
-シェフのおむすびを毎日の食卓に-

P11-P13\_LIMITED MENU × CHEF'S POINT  
-新感觉おむすびフェア-

P14\_CHEF'S OMUSUBI MEMORIES  
-シェフとおむすびの思い出-

P15\_FOOD EVENT  
-おこめまつり-

P16\_EVENT INFORMATION  
-10月・11月のイベント-



**Umekiki**

おいしいを、めききする

## Introduction

# Taking apart the omusubi - a true Japanese soul food

日本人のソウルフード、  
“おむすび”を分解してみよう

おそらく、日本人なら食べたことのない人はいない“おむすび”。郷土料理としての側面もあわせもち、海外でも注目されているその豊かな表現力を知ると、誇らしい気持ちになる。あまりに身近すぎて、知らない気づかぬことが実は多い。その偉大な存在に改めて目を向けてみよう。



### 時代や文化を象徴する唯一無二の食

弥生時代中・後期、五穀豊穣を願うお供えとして始まったのではないとされている。鎌倉～戦国時代には兵糧として重宝され、群雄割拠のもと、おむすびにも地域性が出てきた。いわゆる“ご当地おむすび”的始まりだ。江戸時代に入ると弁当や携行食として広まり、明治22年日本初の給食に採用。昭和50年代のコンビニ登場で、おむすびは中食の代表食になる。こうして、時代とともに立ち位置を変えながら、その時々において民の命の源になっている。

### Onigiri?



### 三角だけではない、意味ありげなそのカタチ

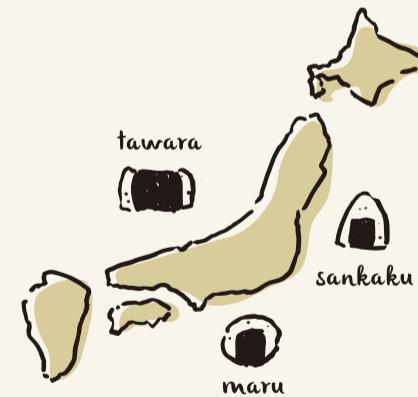
今や、コンビニの三角おむすびの台頭で、おむすび=三角という印象が強いが、例えば、関西地方は元来俵型が多い。町人文化が花開いた時代、幕ノ内弁当が生まれ、そこに入れやすい形だったからなのだと。関東地方では合理性が重視され、崩れにくい三角形が主流。あるいは、富士山信仰が強いためという説もある。内陸部は丸形が多い。野菜が多くとれるため、菜っ葉を混ぜてかさましし、かためやすい丸形になったそう。

### Power food



### 力みなぎるパワーフード

日本人にとっておむすびは、日常的に食べるごく身近なものではあるが、ここぞというときの“勝負めし”である。戦う武将に携行食、田植えや稻刈りのおともに。そして、運動会や受験勉強の夜食、遊園地デートのときなど、がんばりどきや特別なチュエーションには、無意識のうちに、おむすびをつくっている。そして不思議と、食べると力が湧いてくる。「よし、やるぞ」のファイタースイッチON!に欠かせない存在もあるのだ。



### “Musubu”



### いい塩梅に“むすぶ”のは意外と難しい

おむすびは、相手に想いを伝える一番簡単な方法かもしれない。食べる人の健康や勝利、成功を願って気持ちを込めて、ふわふわきゅっとむすぶ。適当に、あるいはイライラしてつくると、力が入りすぎておいしくないし、想いも伝わらない。また、“むすぶ”ことは、食べる作法を伝える近道でもある。小さい子どもが最初に体験する料理がおむすびということも多い。手を洗う、力がない、ひと粒残さずに。人生も、そんなふうにむすんでいければよいのかもしれない。



*Ancient roots*

## 5 SELECTIONS OMUSUBI

### 昔の人も食べていた!? 歴史あるご当地おむすび5選

一般社団法人おにぎり協会に聞いた  
ご当地おむすび47都道府県のうち、  
歴史や文化にまつわる“5むすび”をUmekiki編集部が厳選。  
おむすびの奥深さを味わおう。

新潟県

#### 上杉焼おむすび

上杉謙信も愛した焼き味噌にぎり  
越後の戦国大名・上杉謙信が諸国遠征の際、兵  
糧として剣の先におむすびを刺して焼いて  
食べたことに由来する。寒さ厳しい新潟では栄養豊富な味噌が重  
宝されたそう。円盤状にぎったおむすびをフライパンで両  
面を軽く焼き、味噌・砂糖・おろししょうがの混ぜたものを  
塗り、弱火で軽くあぶってできあがり。



神奈川県

#### 御葉雑(ごなん)おむすび

日蓮由来の安全祈願むすび

自然災害など難の多かった鎌倉時代に、日  
蓮宗を鎌倉で開祖した日蓮上人が、難  
を逃れるために食べたとされる。安  
全祈願のおむすびとして伝わって  
いる。青じそ、紅じそが、かりか  
り梅をみじん切りにして、ごは  
んと混ぜ合わせて三角に  
ぎる。仕上げに白ごまを。



石川県

#### いかの炊き込み 御飯おむすび

日本を代表する漁港のイカで  
炊き込みむすび

能登半島で獲れる代表的な魚介のひとつ、  
スルメイカ。5月から7月が旬とされる。スルメイ  
カを細く切り、醤油、酒、みりんで炊き込み御飯に。炊き上がったら味見をして、塩で味を調える。球体または平べったい円盤状にむすぶ。ちなみに、日本最古のおむすびの化石が発掘されたのも、能登半島。三角形の炭化した“ちまき状炭化米塊(たんかまいかい)”と呼ばれるものだそう。



京都府

#### 苗めし

豊作の想いを込めたむすび

陰干してしんなりした稲の苗でおむすびを包んだことから名づけられたといわれる。田植えの際に、きな粉のように黄金色の稲穂が実るように、という願いを込めてつくられたそう。小豆と塩を混せてごはんを炊く。俵型にむすび、きなこをたっぷりまぶせば、できあがり。



奈良県

#### 奈良茶飯おむすび

江戸時代に流行した  
庶民の人気飯

奈良茶飯とは、東大寺や興福寺などの僧坊で炊かれたとされる郷土料理。ほうじ茶の代わりに煎茶、大豆の代わりに栗や小豆、保存のきく季節の野菜を混ぜることもある。煮出して冷ましたほうじ茶に淡口醤油をたらし、米と煎った乾燥大豆を散らして炊飯。丸くむすんで、好みでごま塩をふる。



取材協力：  
一般社団法人おにぎり協会  
代表理事 中村祐介さん

歴史的、文化的背景も含めておにぎりのおいしさ、楽しさ、すばらしさを国内外に広める活動を行っている。おにぎり検定やおにぎりサポーターなど、楽しみながらおにぎりの知識を深めることのできる制度も構築。2020年東京オリンピックに向け、さらにおにぎりの認知を上げるべく、ITを使った新境地の開拓にもいそしむ。

<https://www.onigiri.or.jp/>

## Introduction

# 日本のお米と世界のお米

Rices of Japan, Rices of The World



Topics

01

新米を喜ぶ日本、古米を喜ぶイタリア

### “アル デンテ”には古米がちょうどいい

日本では、「初物(はつもの)75日」といって、初物を食べると寿命が75日のびるといわれたり、“新米”“新茶”など何かと新しいものが好まれる。一方、イタリアでは、粘りのある米よりも、硬化した古米のほうがおいしいリゾットができるといい、あえて何年も保管しておいたりするそうだ。

Topics

02

粒の大きさで料理が変わる

### 日本より多彩!? なイタリアのライス・ライフ

日本では米粒の大きさによって料理を変えることはほとんどない。一方、イタリアでは炊くほかに、煮たり茹でたりと調理方法が多様。例えば、粒の大きいものはリゾットやグラタンなど、小粒の米はスープやスイーツに、といった具合。ゆえに、粒の大きさが違う米が少量ずつ販売されている。

Topics

03

米を洗わない国、洗う国

### 洗うべきか、洗わざるべきか…それは、おいしさの選択肢

米を洗うことを“研ぐ”と表現するのは、つやつやのほかほかごはんを好む日本ならでは。昔は精米技術がよくなく、糠くさを取り除くためだったとか。一方、タイの香り米、ジャスミンライスはさっと水洗い程度でOK。インドやヨーロッパでは洗わずに炒めたり、スープやスパイスなどで調味するのが美味とされている。

Topics

04

おこげを好んで食べる国

### ごはんの副産物じゃない、立派な料理

鍋や釜で米を炊くと具合によっては出会えることもある“おこげ”。炊飯器の登場あまり見かけなくなったが、あえておこげを作る外国料理がある。中国では鍋巴(グオバ)と呼ばれるおこげを揚げたあんかけ料理が、韓国ではおこげの飲み物やおこげ飴なんかも。イランではおこげ料理が豊富で、いかにパリパリっとおいしくできるかが重要なんだとか。

 **お米屋さんに聞いた  
これからのお米との向き合い方**

130年前の創業より日本人の食卓を支えてきた米穀店いづよね(神戸市東灘区)。四代目店主・川崎恭雄さんに、いま食べるべきおすすめの品種や自分に合ったお米の選び方を聞いた。

#### 現代人にこそ必要な米のチカラ

川崎さんは、「おかずが仮に質素であっても、炊きたてのおいしいごはんさえあれば、食卓は笑顔になる。家族の笑顔が増えると、社会全体も平和になるはず」と、昨今の悲しいニュースを聞くにつけて、お米の必要性を感じているという。14年前に大病を患い、生死の淵をさまよった川崎さん。担当医から「免疫力をつけると病気を治せる可能性がある」と言われ、玄米を毎日食べるようにしたところ、1週間後には炎症反応の数値が劇的に改善され、1ヵ月ほどで退院できたという。お米のパワーに改めて気づき、「米に助けてもらったこの命。恩返しするのが自分の使命」として、精力的に米の魅力を伝える日々を送っている。

#### 地産地消で選ぶ

川崎さんによると、最近の米栽培は開発が進んでいて、総じておいしくなっているそうだ。つまり、品種の違いはあるものの、産地自体が米の味に影響することはあまりない。できれば、自分が住んでいる場所に近い、あるいは気候が同じ産地の米を食べたほうが、体には合うとのこと。

#### 自分に合うお米を見つける愉しさ

最近は二合など少量サイズで販売されていることが多い。幾種類かの食べ比べをして、自分や家族の好みを見つけてみよう。お米の味は毎年微妙に違ってくるが、川崎さんがおすすめする品種と、それによく合う食べ合わせを紹介しよう。



もっちりクリーミーな甘み



「石見高原ハーブ米  
きぬむすめ」

和食、洋食とどんな料理にも合う。  
ビジネスマンや若者に  
好まれることが多い。



独特な食感がおいしい



「雪若丸」

おむすびに最適、塩気のあるおかずが合う(鮭やいくらなど)。  
噛むとはじき返してくるような  
グミのような食感。炊き上がり  
ふっくら、冷めるとコシが出る。



やわらかいもっちり系



「ゆめぴりか」

やわらかいが弾力はある。  
小さい子どもや若い人に  
食べやすい。



ふっくらやわらか



「淡雪(あわゆき)こまち」

玄米で食べるのがおすすめ。  
醤油を垂らした  
ちりめんじゃことの相性◎。  
低アミロース米で  
もち米に近く、もちふわ。  
白米にすると柔らかすぎることも。  
口に入れた瞬間から甘さを感じる。



しっかりもっちり系



「ひとめぼれ」

どろっとした日本のカレーに  
ベストマッチ。



あっさり系



「ササニシキ」

和食全般に合う。甘みが遠いところから  
噛めば噛むほど近づいてくる感じ。  
もっちり濃い米が苦手な人や  
年配の方に好まれる。

Information

#### いづよね

創業1889年 業務用や家庭用の米販売が主力。

全国各地60~70種類ほどの米を扱い、店頭販売のほか配達も行う。

神戸市東灘区御影塚町2-24

078-821-2502



HOW TO  
CHOOSE

食材が育ったルーツを学び、  
食材選びの道しるべに

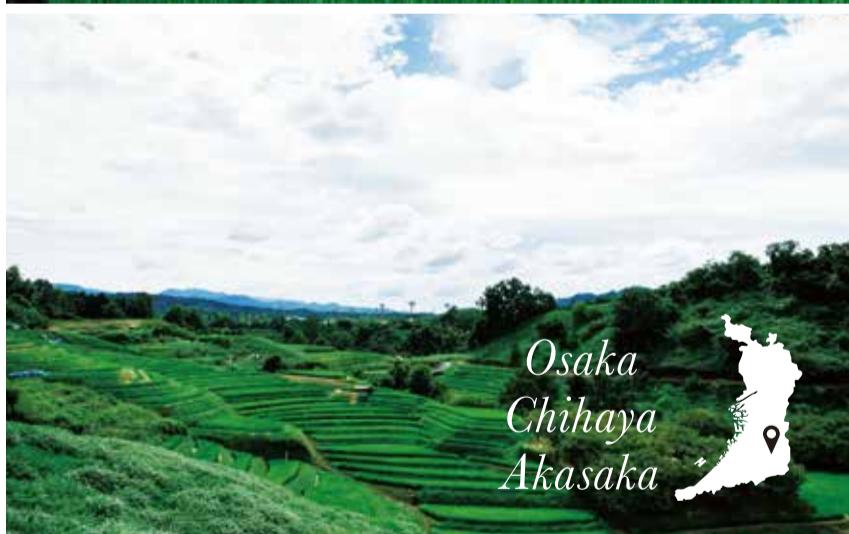
## The Passion and Smiles of Masterful Rice Farmers

おいしい米づくりに  
熱き魂農家あり たおやかな笑顔あり

米づくりは、多くの人のむすびつきで成り立つ。おいしい米のために我が地を思い、工夫を凝らす。

今回は、地域ごとの特色を知るべく、大阪と兵庫、高知を訪ねた。

農法だけでは計り知れない、各農家の情熱と笑顔に出会えた。





## 大阪唯一の村で 人と人をむすび 棚田を守る

人口約5,200人の小さな村、千早赤坂村。ここに、室町時代から続く美しい棚田がある。平成11年には、農林水産省が実施する『日本の棚田百選』にも選ばれ、おいしいお米と棚田文化を残すための保全活動も盛んだ。

## 昔ながらの製法でうま味が凝縮 少量生産の天日干し米

下赤坂(しもあかさか)の棚田は、標高1,000m超の金剛山から流れる千早川の清らかな水と、寒暖差のある気候で、おいしい米づくりに最適の場所。主にヒノヒカリを作付けしている。そのほとんどは農家の自家用と、道の駅ではやあかさかで販売するにとどまる貴重なものだ。極力農薬を使わず、いまでも“はざかけ”という、手で刈り取った稻を逆さに天日干しする農家も多い。機械で強制乾燥させるよりも、稻の栄養分がお米に蓄えられるので味が濃く、甘みを感じるという。棚田保全活動を行う下赤阪棚田の会 会長の千福清英さんは、「自然のなかで育つ農作物は、自然なたちでつくるのが一番やと思うねん」と朗らかに語る。

## 保全のためのとりくみ 都会から人を呼び込む 棚田を維持させる工夫

約7.4ヘクタールの棚田のうち3割ほどは遊休農地だ。「42農家の平均年齢は60代後半。そのほとんどに後継者はいません」と千福さん。過疎化が進む村の課題が、棚田農家にも重くのしかかっている。そこで棚田の将来を守るために、大阪府や地元農家が手をとり『大人の棚田塾』や『棚田オーナー制度』を実施している。参加者の多くが大阪の都市住民。関西を中心に棚田の保全活動を行う『棚田むすびの会』を設立したプランナーの中崎義己さんは、「都会から人が来てくれないとはじまらない」と、様々な仕掛けを10年かけて先導してきた。棚田塾で学んだ1期生が後進の指導にあたるなど、技術の継承は少しづつ積み重ねられている。

## 棚田を愛する人を増やして 村も元気に！

棚田の保全には、より多くの人に棚田をもっと身近に感じ、興味を持ってもらうことも必要だ。過去10回開催した“棚田夢灯り”もそのひとつ。棚田をライトアップさせ、田んぼのひとつにステージをつくり、ギタリストや歌手などを招いた棚田コンサート。昨年は1,500人を超える観客が押し寄せた。今年はクラウドファンディングで、より盛り上げていくという。こうして村の外からも棚田ファンを増やすことで、棚田にかかわる人々を増やしていく。棚田の保全が村全体の活性化につながるとして、千福さんは「棚田を守りたい、村をもっと元気にしたい。そのためだったらなんでもするよ」と、意気込む。



1



2



3



4



5



6



7

1.長らくサラリーマンと兼業していた千福さん。いまは米づくりに専念する。夏の時期は、雑草とのたたかい。異常な暑さも相まって、本当に骨の折れる仕事だ。中学生のお孫さんも草取りなどの手伝いに来てくれるそう。2.天気の良い日には、北にあべのハルカスを臨む。近鉄阿倍野駅から30分ほどという距離感は、自然回帰を求める都市住民にとって、利便性も高い。3.「大人の棚田塾」は募集10人のところ、最大80名を越える応募があったそう。4.田植えのはじまる6月頃、田植えをする女性たち「早乙女」が、かすりやすげ笠などの衣装を着て稻を植える「早乙女田植え」のイベントを2013年から開催。多くのアマチュアカメラマンが集まる恒例行事になっている。5.田植えや稻刈り、草取りには、大阪府立大学の学生がボランティアに来てくれたり、地域おこし協力隊の若者が棚田塾の運営をしたりと、農家以外の人たちが棚田を守ろうとしていることも大きな特徴だ。「若い人が来てくれると、私たち年寄り農家のやる気にもなるんだよ」と千福さんは笑う。6.7.大手機器メーカーのIT技術者だった中崎さんは、棚田の原風景を「守らなければ」という使命にかられ、関西を中心に棚田の保全活動を行う『棚田むすびの会』を設立。当初は“よそ者”が入ってくることに抵抗感のあった農家さんも、多くの人が交流することによって棚田が活性化することを知り、協力的になっていったという。



## 但馬牛と香住ガニ、 まちの誇りを生かした 米づくり

兵庫県北部、但馬地域にある香美町は、和牛＆カニというツートップを特産に持つ。これら地域資源を活用した米づくりにも注力。実績ある『但馬村岡米』(以下、村岡米)と、ブランド確立を目指す『かにのほほえみ』を取材した。



1

## カタチこそ違え、いまも昔も 但馬牛とともにある米づくり

古くから牛が飼育されていた但馬地方。耕作や運搬用の役牛(えきぎゅう)として、一般家庭でも但馬牛が飼われていた。村岡米を栽培する西田英喜さんは、「自分が中学生くらいまでは家に牛がおったよ」と、農作業の手伝いをしていた幼き頃を思い出す。人々の日常生活を支えてきた但馬牛は、いまや日本各地のブランド牛の素牛(もとうし)として、高い評価を受けている。村岡米は、その優れた資質をたい肥として利用し、おいしい米づくりに最適な寒暖差のある棚田でつくられている。



3



5

## 地形の形を活かした棚田 農家それぞれの個性がみえる

約1,500万年前、日本海がまだ陸続きであった頃、地滑りによってできた板仕野区の棚田。周囲をきれいなカーブで描く棚田は、人の手と機械の両方で植えられる。JAたじま村岡米生産組合副組合長の田中春雄さんは、「農家によって、一枚一枚個性が出る。細いところは、機械のほうが逆に難しいんや。この田んぼの人は器用やなあ」と、感心する。一枚一枚の棚田は、平面にある田んぼよりも小さいものの、土地の形を活かしたきれいな曲線を描いているのが印象的だ。

1.JAたじま村岡米生産組合のみなさん。一人一人の熱い想いを、とても楽しそうに語ってくれた。2.品種は、農薬や化学肥料をできるかぎり抑えて栽培されているコシヒカリ。3.甘く香り豊かで、粘りある米だとして、『米・食味分析鑑定コンクール』で9年連続入賞を果たしている。4.特徴的な土地の形を活かした棚田。中央にあるでっぱりの上部分は畑になっており、野菜や果物を育てているそうだ。土地を余すことなく使う、知恵がたっぷり。5.小さい頃から西田さんの農作業を見ていた息子さんは、繁忙期だけ手伝ってくれるそうだが、田植えは「わしよりうまい」とのこと。親の背中は、脈々と受け継がれている。

## 家を守り、地域とつながる そして、次へのバトンをわたすために

「昔はどの家にも牛がおったから、そのたい肥を使うことは普通やった」と西田さんは回顧する。その後、耕具は機械化され、牛を飼う家もいなくなり、肥料が別途必要となった。「そこで気づいたんよ。昔の米はおいしかったなあ、と。いま、そのときの姿に戻しているだけなのかもしれないなあ」。また、組合長の田中市郎さんは、農業を継承することについて、「自分たちにとって当たり前のことだった。親の背中を見て、田んぼを荒らしたらあかん、守っていかなあかん」と、その使命感を語る。家を守るという気持ちが、ひいては、地域を守ることにつながっているのだ。いまでは20人くらいの農家でこの村岡米を生産し、次の世代へついでいく、と団結した取り組みを続けている。そう、みんなの気持ちはただひとつ。「誰もが認める、おいしい米をつくりたい」。

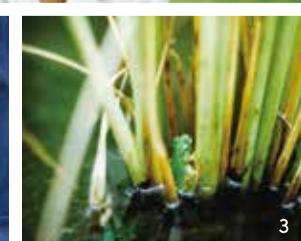
## 香住ガニがお米に色づく 循環型農業で地元をより豊かに

捨てればゴミになるカニの殻を、肥料として活用する米づくり。それが、香住ガニで有名な日本海に面するまち、香住地区のコシヒカリ、『かにのほほえみ』だ。収穫後の玄米はほんのり薄ピンク色になるという。生産部会会長の山本勝昭さんは、「米のブランド化は一朝一夕にはできない。10年こつこつ取り組んできて、ようやくここまで来た。これからは、もっと多くの人に知ってもらって、地域との信用、信頼を深めていくことが重要。でも自分はあと何年できるかなあ」、はははっと高らかに話した。

1.2.山本さんを含めた6人の生産者は60~70代が中心。「孫のひとりが、大きくなったら農家をやる~、いうんよ」と、小さい後継者候補の話に目を細めた。3.冬は雪深く、田んぼにも積るので「何度も雪かきをせなあかん」そうだ。その年の積雪量は、雪解け後の米づくりにとって重要な水資源となるという。



1



3



## 幻想的な棚田で出会う “日本一”的お米 『土佐天空の郷』

四国大陸の中央に位置する高知県本山町（もとやまちょう）。標高1,000mほどの高い山脈に囲まれた盆地で弥生時代から続く稻作は約9割が棚田で行われ、お米日本一コンテストで二度も最高位を獲得した『土佐天空の郷』が栽培されている。そのおいしさの秘密を、グランフロント大阪のシェフ3名と探る。

### 丸々大粒なお米を生み出す 風光明媚な地

土佐天空の郷のお米づくりに欠かせない条件。それは、寒暖差ときれいな水。栽培する本山町は、一日の寒暖差が20℃以上になることも。この昼夜の温度差によっておいしいでんぶん質が穂に蓄えられるため、より大きな粒の米となるのだ。また、この辺りは森林面積約90%の地であるため、山からの湧き水に恵まれている。このような米づくりに最適な環境で作られているのが、『土佐天空の郷』なのだ。

### 「世界一の米をつくる！」 作り手の情熱と、データに裏付けされた 高いクオリティ

恵まれた環境に加え、農家一丸となった熱い思いも後押しする。ブランド米を立ち上げて10年、徹底した質と味を追求してきた。取り組みの立役者、前田博さんは、お父様の代から米や畜産農家を継ぎ40年以上農家を営んでいるという。「以前は、各農家が“勘”で作ってたんです。でも米の価格破壊も起こりはじめ、これではいかんと思った」と、優しい口調で話す前田さん。40近い農家や農業公社とともに立ち上がり、それぞれの経験や知恵を集めさせ、ブランド米栽培へつながった。前田さんは、コンテスト受賞やお客様からの「おいしかった」という評価、反応が何よりもうれしかったという。「自分たちの方法は間違ってなかったんだと、自信を持てました」と大きな笑顔で話した。

### 日本の原風景と 農の姿をまるために

美しい棚田の風景、そしておいしい米づくりに力の限りを尽くす農家の取り組みは、日本の至宝として永久保存したい。この思いに共感する多くの人が、一年を通して本山の棚田を訪れる。春過ぎには、田んぼに張られた水が鏡のように太陽の光を映し出す鏡棚田に。稻刈りの時期には、山々の緑と黄金の稻穂が織りなす自然のコントラストに。さらに、地元の農業公社がかかしアートコンテストや田んぼアートなどのイベントを実施し、消費者が農業や農家に触れ合える機会をつくっている。まさに“天空の郷”を次世代へ受け継ぐべく、今後も棚田の散策ツアーやアウトドアブランドとの共同イベントなどを開催し、より一層盛り上げていくという。



1



2



3



4



5



6



7

1.広大な棚田で育つ品種『こまる』は、お米日本一コンテストで二度も最高位に輝いた。色づやがよく、もっちりと柔らかい。2.本山町農業公社の和田さん。熱いお話しに、シェフたちも釘付けに。3.光が差しこみ、キラキラとひかる水面。棚田には都会にない風景がたくさんあった。4.大粒がそろうこと、均一に火が通るためふくら、誰が炊いてもおいしくなるぞ、と前田さん。5.日頃から素材に关心の高いシェフばかり。農家さんの話に質問が飛び交う農地訪問となった。6.地元を盛り上げるかかしアートコンテスト。かかしの表情にくすっとしてしまう。7.取材後、見送りをしてくれた本山町農業公社のみなさん。

Kochi  
Tosa

高知県  
土佐町

棚田の酒米で醸す  
高知産100%の山廃仕込み酒

#### 土佐酒造のお米と日本酒

「昔の人はこの棚田を手で掘ってつくったんだから、えらいわなあ」と話す農家の池添さん(写真右)。徳川時代あたりからこの地に伝わる、農作業をねぎらう民謡『土佐柴刈りの里』の伝承者でもある。お二人が案内してくれたのは、本山町のとなり土佐町にある相川地区。ここ一帯でとれる酒米『吟の夢』は、高知県の気象条件にあわせてつくられた、酒造りに適した米だ。

日本酒づくりにおいても、使用する米の質で酒の味が決まる。明治創業の地元の酒蔵・土佐酒造が、この酒米を高知産の麹と醸したのが、雑味が少なく薫り高い日本酒『相川誉』(あいかわほまれ)。誉は、よい点をほめたたえるという意味。地元相川の米農家たちへ敬意を示し、この名をつけたそうだ。

1.「おいしい酒にしてくれてうれしい」という米農家の川井さん(写真左)。2.酒米『吟の夢』が作られる棚田。『相川誉』は、自然界の乳酸菌を使用して酵母を作り、時間と手間のかかる伝統製法、山廃仕込みの純米酒。3.「地の酒は地のものによく合います。土佐あかうしと呑むのが最高ですよ」と、相川誉を手に土佐酒造の筒井さん。



1



2



3

#### GrandFrontOsaka Chef's voice

高知県の生産地を訪れたグランフロント大阪の3人のシェフ



宮崎料理  
宮崎料理 万作 (南館7階)

料理長 濱田 稔 氏

高知県にお米の印象はありませんでしたが、見渡す限りの水田を目にして、驚きました。こんなに歴史深くお米の存在が大きいとは。農家さんの思いも知ることができ、貴重な経験でした。



カレー  
いづみカリー (南館B1階)

マネージャー 市川 裕一 氏

米も酒も伝統を継承しつつ、チャレンジもしていることに感心しました。自分も料理人としてこの地域の活性化や都心への発信に手を携え、よいものづくりにつなげなければと思います。



イタリアン・フレンチ  
世界のワイン博物館 (北館B1階)

副店長 及川 航 氏

現場に来ると全然違いますね、作り手の思いが直に伝わってきました。来ないと分かれません。今後、生産者さんの思いを大切にしながら、よりよいものを作っていくことが私の仕事です。

Check 生産地を訪れたシェフとの記事はこちら



HOW TO  
COOK  
◊作り方◊

## NEW OMUSUBI CREATIONS TO INSPIRE DAILY RECIPES

シェフに聞く“新感覚おむすび”のつくり方を毎日の食卓に

ベーシックなおむすびのやさしい味わいに、華やかさが加わったアイデアおむすび。

今回、グランフロント大阪の料理人2人から、その作り方を学び、普段のおむすびのレパートリーを広げてみよう。



シェフ 森脇 悅也 氏

### SHOP INFORMATION

南館7階  
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

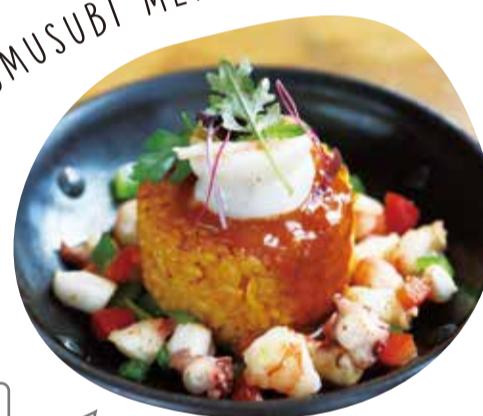
こちらの限定メニューの詳細は、12Pをチェック！

### JUNYA MORIWAKI

スープの素材を工夫して  
パエリアの味を手軽に再現

パエリアは魚介をしっかり焼き上げてうま味を抽出してから米とチキンベースのスープを入れて炊き上げるが、『パエリアおむすび』はパエリアと工程が異なり、チキンと魚介ベースのスープをご飯に吸わせて炊き上げている。ポイントは炊飯時の油加減。サフランライスがパサパサにならないように少し油を加えてほしい。しっかりと汁がきいている分、味付けは塩コショウでシンプルに調えて。ホームパーティーにもおすすめしたい。

### OMUSUBI MENU



### STEP 1

具材はタコ、エビ、イカ、赤パプリカ、緑ピーマン。サイズ感を全て揃えて細かめに切ったら、フライパンで炒めて香りをよく出す。出来上がったら、あらかじめ温めておいたパエリアパンに移す。



LET'S COOK!

### STEP 2

チキンと魚介ベースのスープで炊き上げたサフランライスを型につめて、くり抜いたら手でしっかりと固めるように握り、パエリアパンに盛り付ける。



### STEP 3

『パエリアおむすび』に甲殻類特有の香り、コク、うま味が凝縮したアメリカーヌソースをたっぷりかけてエビを盛りつけたら出来上がり。



### STEP 1

外はしっかり、中はふんわり。  
あまり握りすぎないのがポイント。塩と醤油の量はお好みで。ほんのり香ばしさを感じられる程度に焼き上げて。



LET'S COOK!

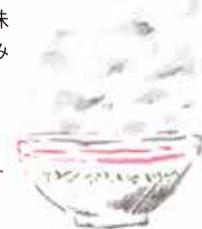
### STEP 2

イカ、きゅうり、パプリカ、えび、豚肉を加えて彩り豊かに。卵でとじた中華スープなら、焼きおむすびがサラサラといただける。



### STEP 3

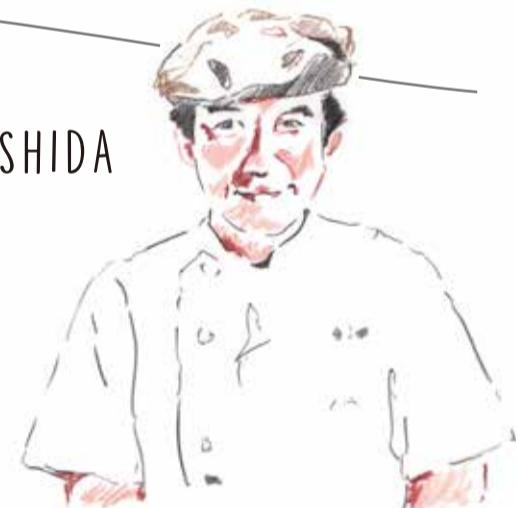
豚ひき肉、生姜、にんにくを合わせ調味料（味噌、砂糖、みりん、酒、醤油）で炒める。味噌は赤味噌と白味噌をブレンドして好みの味に。



### TOSHIO YOSHIDA

味の変化が愉しめる  
中華スープ風おむすび

シンプルな塩おむすびにサッと醤油を塗って炙る。そんな定番の焼きおむすびを、ちょっと特別なものにアレンジしたのが吉田店長のアイデアおむすび。一口目はおむすび、二口目は中華スープでお茶漬け風に、そして3口目は肉味噌を混ぜていただく。まるでひつまぶしのように3段階に分けて味の変化が愉しめるのだ。いつも以上に会話がはずみ、笑顔がこぼれる食卓へ。手軽なひと手間で夕飯に華やかさを加えてみてはどうだろう。



店長 吉田 寿男 氏

### SHOP INFORMATION

南館7階  
お好み焼き  
福太郎  
営業時間：11:00～23:00  
電話番号：06-6359-2951

### OMUSUBI MENU



こちらの限定メニューの詳細は、12Pをチェック！

# LIMITED MENU × CHEF'S POINT

日本の“おこめ”を愉しむ 新感覚おむすびフェア

10月2日(水)～11月4日(月・振休)

グランフロント大阪 うめきた広場B1階、南館B1・7・8階、北館B1階の15店舗にて

日本人のソウルフードとも言うべき“おむすび”。その伝統的かつ革新的なスタイルが今では海外からも注目を集めている。そんなシンプルかつ洗練された創作おむすびを、様々なジャンルのシェフたちが考案！新米の季節においしいお米を味わい尽くす34日間。

## CAMPAIGN キャンペーン

新感覚おむすびを食べると  
景品が当たるキャンペーン！

10月2日(水)～11月4日(月・振休)

フェア期間中、限定メニューを注文して抽選  
引換券を受け取り、抽選にチャレンジしよう。  
国産のお米など豪華景品が当たるチャンス！

### STEP 1



レストランで  
おむすびを食べる！

### STEP 2



抽選引換券を  
受け取る！

### STEP 3



抽選会場（食の情報ラウンジ）で  
抽選をして景品にチャレンジ！

抽選会場 食の情報ラウンジ ぐるなび（グランフロント大阪 うめきた広場1階）

抽選時間 10:00～21:00

景品などの詳細はUmekiki 公式HPをチェック <https://umekiki.jp/>

## OMUSUBI RULES

### Umekiki 新感覚おむすびの お約束ごと

- ① 米、もしくは米から生まれた食材（麺や米粉など）を使うこと。
- ② にぎる、つつむ、を行うこと。
- ③ おむすびをリスペクトすること。



世界で1番高いかもしない・・・おむすび

¥3,300 ディナーのみ 限定1日10食

具材に鳥取和牛のしぐれ煮を入れた、フォアグラの混ぜごはんのおむすび。金箔で包み、トリュフを豪快にふりかけた逸品は、フォアグラの上品な甘みが口の中に広がる。



Chef's mekiki point

米の名産地である福島県会津産コシヒカリを使用。酒どころの食文化を活かし、酒粕を肥料にした土壌づくりで甘みが強い米が特徴的。

南館 8F 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。



### ポークeggおむすび

¥605 ディナーのみ



Chef's mekiki point  
沖縄のソウルフードであるポークおむすびにツナマヨをトッピングしたところがオリジナルポイント。サラダ感覚も愉しんでほしい。

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。



### うに焼きおにぎり

¥820 ディナーのみ



Chef's mekiki point  
うにソースを混ぜ込んでふんわり仕上げたおむすびの目利きポイントは、表面だけしっかりと握ること。米を程よくつぶすことできめ細かいおむすびになります。

丁寧に焼き上げたお一人様サイズのおむすびに、わさびや大葉を重ね、その上に新鮮なうにをたっぷりのせた磯の香り漂う一品。うにの甘みも存分に愉めるシメにぴったりなおむすびだ。

南館 7F 爐端・海鮮料理 博多漁家 磯貝 営業時間 11:00～23:00  
電話番号 06-6485-7290  
博多の超人気店『磯貝』の関西初出店。その日のうちに獲られた新鮮な魚を種類や状態に合わせて最もおいしい調理法で提供してくれる。とにかく魚が旨い店。



**炙り牛タンとクレソンの洋風おむすび**  
¥1,100 ディナーのみ 限定1日10食



*Chef's mekiki point*  
洋の食材であるクレソンやバルミジャーノ・レッジャーノを使った新しい味わいを愉しんでほしい。特大牛タンもガツツリどうぞ！

イタリア料理の定番チーズであるバルミジャーノ・レッジャーノとクレソンを合わせて混ぜごはんのおむすびに。縦切り一枚の炙った牛タンをのせ卵黄を仕上げに塗った絶品洋風おむすび。

**南館 7F** イタリアンバル  
**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。こだわり野菜を使用した食べ放題のバーニャカウダや名物の生うにのクリムパスタ。その他、ピツツアやパスタ、メイン料理が愉しめる。



**パエリアおむすび**  
¥690 ディナーのみ 限定1日10食



*Chef's mekiki point*  
パエリアを上手に炊き上げるには水分の少ない米を使うのがポイント。具材はしっかり炒めて香ばしさを引き出してほしい。

チキンと魚から出汁を取って炊き上げたサフランライスに、タコ、エビ、イカなどの魚介類と赤ハブリカや緑ビーマンをふんだんに散りばめた一皿を、アメリカーヌソースで味わって。

**南館 7F** 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生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。



**肉巻きおにぎりきのこあんかけ**  
¥725 ディナーのみ 限定1日10食

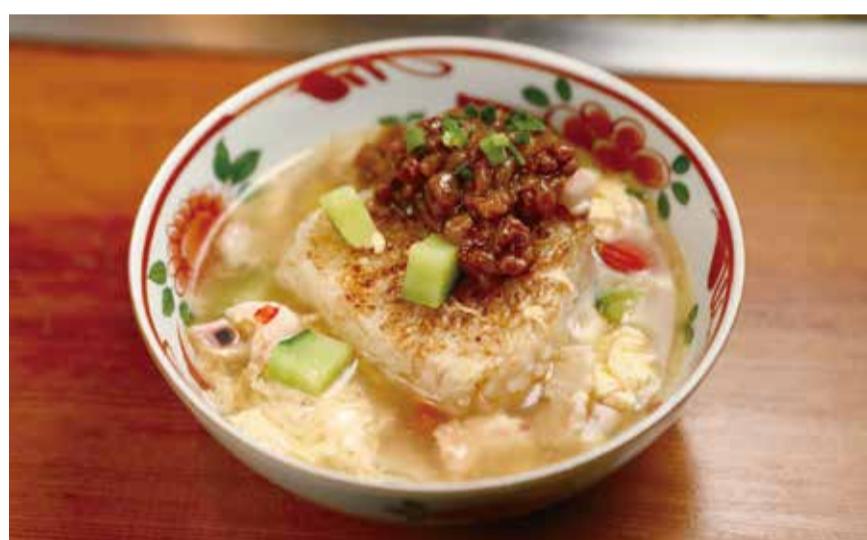


*Chef's mekiki point*  
豚肉を巻いてから焼き上げることで、豚肉のうま味を無駄なく米に吸収させる。秋らしく濃口醤油を使って濃いめの色味に仕上げた。

宮崎を代表するB級郷土グルメの肉巻きおにぎりを、季節のきのこがたっぷりの甘辛い餡でいただく。柔らかく香ばしい豚肉のうま味が宮崎県産の新米に染み込んだ逸品をどうぞ。

**南館 7F** 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

ジューシ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。



**焼おむすび(板)**  
¥420 終日提供可能



*Chef's mekiki point*  
中華経験も活かした吉田店長の自家製肉味噌は絶品！海鮮や野菜がたっぷり入った中華風の玉子スープに加えて贅沢に味わってほしい。

遊び心のあるメニューの理由は味の変化にある！まずはシンプルに焼きおむすびを一口。その後は中華スープでお茶漬け、さらに福太郎で人気メニューの土手焼きに使う味噌で作った肉味噌を加えればうま味が増して3種の味わいの変化が愉しめる。

**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。オールカウンターでライブ感のある鉄板焼きが愉しめる。



**焼きおむすびとフォアグラ**  
¥1,298 ディナーのみ



*Chef's mekiki point*  
チーズとバターの香りを効かせてカリカリに焼き上げたおむすびと、フォアグラのふわとろ食感のコントラストを愉しんでほしい。

チーズリブトを焼きおむすびに見立てた一皿。フォアグラの脂分や季節のきのこを使ったソースをおむすびに絡めて食べてみて。バルサミコ酢がアクセントで、さっぱり味わえる。

**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愉しめる。ピツツアや新鮮野菜など店内の窯で焼き上げる窯料理も豊富。



**しあわせになれるおむすび**  
¥1,000 ディナーのみ 限定1日15食



*Chef's mekiki point*  
炙った牛肉と固めに炊き上げたごはんが良く合うという焼肉屋ならではのこだわりが目利きポイント。さらに焼肉が愉しくなる一品。

白雲台の皆さんのが毎年田植え収穫体験をするという、特別栽培米の鳥取県産コシヒカリを使用した一口サイズのおむすびに、鹿児島県産リブロースの細切れをたっぷり絡めて愉しんでほしい。

**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)をメインに、30余年前からの石焼ビビンバや20分以上練り込んだプリプリ麺の冷麺など、本格韓国料理が揃う。

**牛にぎり寿司**

¥638 ディナーのみ 限定1日10食



*Chef'smekiki point*  
贅沢な上ミスジに塩と  
ブラックペッパーで下  
味をつけて表面を軽く  
焼いたら、フライパン  
でゆっくり蒸し焼きに。  
好みでわさびを。

うま味を逃さず柔らかく蒸し焼きにした自家製ローストビーフ  
のにぎり寿司は、お酒やうどんのお供にぴったり。単品で寿司  
を愉しめる機会は珍しいので、ぜひ味わってみて。

**南館 7F** 天ぷら・うどん・鍋料理 営業時間 11:00～23:00  
心斎橋にし家 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。

**黒毛和牛肉巻おむすび**

¥1,880 ディナーのみ 限定1日15食



*Chef'smekiki point*  
和牛の上質な脂が程よ  
く米に吸収されるよう  
に、肉はおむすび巻の  
ようにせず、肉の重み  
で自然と包まれるよう  
に盛りつけた。

かつお節のうま味を活かした土佐醤油ベースの混ぜごはんに、黒毛  
和牛A4ランクのしゃぶしゃぶ肉を贅沢に使用したおむすび。自家製  
の和出汁をかけて味の変化も愉しめる食べ応え十分な仕上がり。

**南館 7F** カジュアル和食  
和食 たちばな 営業時間 11:00～23:00  
電話番号 06-6485-7351

カラダにやさしい“とうふ料理”や卸売市場直送の“魚料理”、國  
産牛を使用した“しゃぶしゃぶ”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。

**高知県の肉巻きおむすびと秋野菜のカレープレート**

¥1,200 終日提供可能



*Chef'smekiki point*  
肉巻きおむすびは、醤  
油ベースの甘辛いタレ  
で焼いた豚バラ肉のう  
ま味がごはんに吸収さ  
れておいしく仕上がる  
という。

高知県産の米を豚バラ肉で巻いた贅沢なおむすび。かぼちゃ、  
ベコロス・ジャガイモ・さつまいもなど秋の旬野菜をたっぷり  
使用したカレーと一緒に愉しんで。サラダ、ドリンク付き。

**南館 B1F** カレー いずみカリー 営業時間 10:00～22:00  
電話番号 06-6359-5710

味にこだわる大阪人を虜にしてきた欧風カレーの専門店。数  
種類のスパイスを独自の配合で加えたルーは、香り豊かな仕  
上がり。一度食べたらやみつきになる味。

**みよしめし**

¥880 ディナーのみ



*Chef'smekiki point*  
「普段からよく食べてい  
る」という三好さんの  
“プライベートおむすび”  
という意味も込めて、メ  
ニュー名が「みよしめ  
し」になった。

バターライスにモッツァレラとミモレットの2種のチーズを合  
わせて表面をカリッと焼いた洋風焼きおむすび。たっぷり巻い  
た生ハムの塩味とバルサミコ酢がさらに食欲をそそる。

**うめきた 広場 B1F** ケーキ・カフェ  
La Terrasse Café et dessert 営業時間 10:00～22:00  
電話番号 06-6485-7788

人気のパンケーキをはじめ20数名のパティシエがバックアッ  
プするデザートは本格的で感動的!ランチやディナーでは、  
シェフ自慢のヘルシーでリッチな料理も勢揃い。

**生ハムのおむすび**

¥794 ディナーのみ 限定1日5食



*Chef'smekiki point*  
生ハムの塩味を活か  
した洋風おむすびな  
ので、ワインと相性抜  
群。惜しみなくフォア  
グラを使い、豪華な一  
皿に仕上げている。

バルメザンチーズ、オリーブオイルで和えた混ぜごはんを握り、  
生ハム、フォアグラのソテーを重ねた、豪華な洋風おむすび。和  
風テイストにひと工夫加えたバルサミコが良く合う。

**北館 B1F** イタリアン・フレンチ  
世界のワイン博物館 営業時間 11:00～23:00  
電話番号 06-6371-6978

店内には2000本収納可能な特注ワインセラーがあり、様々な国  
のワインを愉しむことができる。料理は、おつまみ、ワンコインメニュー  
をはじめイタリアン・フレンチベースの前菜からメイン料理まで豊富。

**山菜と四万十鶏の炊き込み御飯と丼たれの焼きおむすび**

¥814 ディナーのみ 限定1日10食



*Chef'smekiki point*  
国内産コシヒカリを高  
火力なガス釜を使い、  
ふっくら炊き上げてい  
る。ビールに漬け込んだ  
モモ肉の唐揚げは爽や  
かな味わいが愉しめる。

やさしい甘みが特徴の四万十鶏や山菜、人参などを醤油ベー  
スで炊き上げたおむすびと、さらに自家製の丼たれを塗って  
焼き上げたおむすびの2種に、唐揚げも付いたお得な一皿。

**北館 B1F** ピアレストラン  
世界のビール博物館 営業時間 11:00～23:00  
電話番号 06-6371-6968

ドイツ、ベルギー、イギリス、アメリカ、チェコ、アジアといっ  
たビール大国から直輸入した樽生ビールなど、160種類以  
上のビールを集めた、まさにビールの博物館。

# CHEF'S OMUSUBI MEMORIES

おむすびの思い出は?と聞かれると、誰しもじんわりと思い出がでてきてしまうのは、きっとおむすびのすごさ。「おむすびの数だけ人生がある」と言っても過言ではないほど、実は深く人生と結びつくおむすびの思い出。グランフロント大阪のシェフ4人に「おむすびの思い出は?」と聞いてみた。

OMUSUBI  
MEMORY  
1



## 米づくりを通じて 食の大切さを伝えたい

兄弟が多く子どもの頃から食卓にドンとおむすびが置かれていたという金城さん。とにかく白飯好きのまま大人になり、今では店舗の社員教育の一環で米づくり体験を企画している。「いただきます。ごちそうさま。そこに込められた感謝の意味、いのちをいただくこと。食べ物を粗末にできないことを自分自身も理解して、若いスタッフに伝えたい。またUmekikiを通じてお客様と一緒に鳥取県の山田農園へ田植えに行きたいですね」と、おいしいお米を追求している。

鶴橋 焼肉 白雲台 店長 金城 忠範 氏

## INFORMATION

南館 7階 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



白雲台の田植えイベント  
レポートはこちらから

OMUSUBI  
MEMORY  
2



## 母に作ってもらった フェリーの爆弾おむすび

農業を営む両親のもとで育った吉田さん。朝から晩まで働く両親を手伝うため小学4年生から吉田さんが料理を作っていたという。「自分の畑で収穫した米だから、いい米じゃないよ。農家って忙しいし、おむすびを作る手間も惜しかった」という吉田さんが、たった一度だけお母さんに頼んで作ってもらったのが“爆弾おむすび”。どんな具が入っていたかも覚えていないけど、修学旅行の昼食用に作ってもらったおむすびをフェリーで食べたことは大事な思い出になっているそう。

福太郎 店長 吉田 寿男 氏

## INFORMATION

南館 7階 お好み焼き  
福太郎

営業時間：11:00～23:00  
電話番号：06-6359-2951

OMUSUBI  
MEMORY  
3



## BBQで友人にふるまう 洋風おむすび

おむすびフェアの限定メニューとして提供している『みよしめし』。この2種のチーズを混ぜたごはんを生ハムで包んだ洋風おむすびは、三好さんがプライベートでよく食べるという。学生時代の友人4人と地元の川で毎年BBQを楽しむそうで、その際に持つて行く定番のおむすびなのだ。「友達も楽しみにしてくれていて、おいしいって言ってもらえるのがうれしい」と三好さん。食べるだけで元気が出るまかない飯のような存在でもある。

スタッフ  
La Terrasse Café et dessert 三好 逸稀 氏

## INFORMATION

うめきた広場B1階  
ケーキ・カフェ  
La Terrasse  
Café et dessert

営業時間：10:00～22:00  
電話番号：06-6485-7788

OMUSUBI  
MEMORY  
4



## 仕事帰りに食べた めんたいマヨネーズ

好きなおむすびは“めんたいマヨネーズ”という白原さん。まだ料理人になって間もない頃、仕事帰りにコンビニでよく食べた思い出の味で、“めんたいマヨネーズ”を食べるだけで不思議と一日の疲れが取れたという。また白原さんのお母さんが作るおむすびは、炒りごまやすりごま、しらすを混ぜるなど、季節の具材を入れる自由な発想が特徴。おむすびの思い出を語ってくれた白原さんの表情はとても優しい。懐かしく、自然と笑顔がこぼれてくるそうだ。

博多漁家 磯貝 料理長 白原 忠司 氏

## INFORMATION

南館 7階 炉端・海鮮料理  
博多漁家 磯貝

営業時間：11:00～23:00  
電話番号：06-6485-7290

# FOOD EVENT

## おこめまつり

入場  
無料

— 2019.11.01 fri / 02 sat / 03 sun —

グランフロント大阪うめきた広場1階

11:00 - 20:00 ※最終日のみ変更の可能性あり

ごはん片手に、シェフのおかずめぐり。  
食欲の秋、おなかいっぱいになる3日間。



### HOW TO ENJOY



日本各地からおいしい  
お米が大阪に大集合



ほかほかの炊きたて  
ごはんを貰う



おいしいお米にあう  
シェフのおかずをめぐろう

全国のおいしいお米とシェフの提案するオリジナリティあふれるおかずを愉しむ、おこめまつりを開催! 新米のおいしい時期に、日本各地のお米の産地から集まった炊きたてのごはんを思う存分味わえる、おいしいイベント。ほかほかごはん片手に、自分好みのおかずをめぐってみよう!

### CONTENTS

#### — ほかほかごはんを愉しめる様々なコンテンツ —

おかず

シェフ

ごはん

#### グランフロント大阪のシェフによる おかずブース

南館・北館とあわせて約90近くの飲食店が軒を連ねるグランフロント大阪から、レストランがおかずを出店! 様々なジャンルのテイストが大集合。ほかほかごはんに合うお気に入りのおかずとレストランに出会おう!

出店店舗

[南館7階]

スペインバル Bar Español LA BODEGA  
焼き肉 鶴橋 焼肉 白雲台

イタリアンバル Italian Bar PIENO festa

[北館B1階]

ピアレストラン 世界のビール博物館

イタリアン・フレンチ 世界のワイン博物館

[北館4階] カフェ・ベーカリー Café & Meal MUJI

[北館6階] ブリティッシュオイスターーパブ Lis Larry



ごはん

標高400mに  
広がる  
美しい棚田で  
生まれた米



兵庫県香美町

失われつつある原風景とも言える棚田。兵庫県北部の但馬地方、その中でも標高400m以上の棚田の広がる地域にある兵庫県香美町村岡地区で育った『特別栽培米 兵庫県但馬産コシヒカリ 但馬村岡米』。但馬牛の産地のため、その堆肥を使用し農薬を半分以下にまで抑えて栽培。棚田地域特有の昼夜の寒暖差と雪解け水から育まれるお米の甘みと粘りが愉しめる。

霧がかかると白雲の中にある里のような  
幻想的な光景が広がる棚田の米



高知県本山町

棚田米がもうひとつ。四国山景の中央に位置する高峻の地、高知県本山町の霧深くまるで白雲の中にある里のような幻想的な光景が広がる棚田で育まれた『特別栽培米 土佐天空の郷』。もっちりとやわらかい食感をもち、おかずの味を引き立てる「あっさり」した味わいの中にもコクとうま味、その余韻が深く残る。

その他

各県

新米がおいしいこの時期に全国から  
やってくるお米をたっぷり味わおう!

ごはん

大正15年創業の米食文化の  
伝承と創造を掲げる株式会社むらせが、  
自身を持って提案する

福島育ちのおいしいお米たち

株式会社むらせ



『福島県産 天のつぶ』は、お米一粒一粒の食感をしっかりと感じることが出来るのが特徴。また、粒感が強く、さっぱりとした食味のため、味の濃いおかずや丂もの、カレーなどにも相性が良い。『福島県産ひとめぼれ』は、お米に艶があり、適度な粘りとさっぱりとした口あたりが特徴。粘り、つや、うまみ、香りのバランスが良く、様々な料理と愉しめる。東北でも有数の米処福島のおいしいお米を味わおう!

ごはん

米づくりから、商品化や  
販売まで行う農樹から、  
百貨店でも大人気の  
『農樹コシヒカリ』がやってくる!



株式会社農樹



GRAND FRONT OSAKA  
2019.11.01-03  
supported by Panasonic  
Wおどり炊き

炊く &  
ごはん

Panasonic

銘柄米それぞれの個性を  
引き出す『Wおどり炊き』

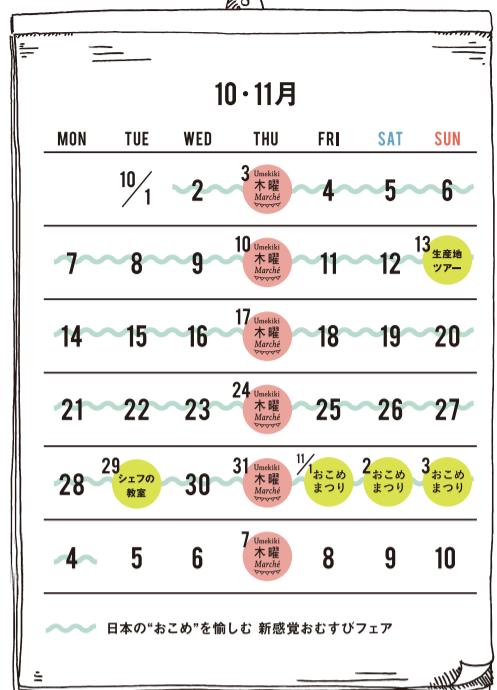
Wおどり炊き

パナソニック炊飯器の最高峰モデル『Wおどり炊き』VSX9シリーズが、おこめまつり会場へ登場。独自の炊き技で米を激しくおどらせ、ふくらとした銀シャリごはんに炊き上げます。また、銘柄米の特長を最大限に引き出す専用コースも搭載。『Wおどり炊き』でお米本来の味わいを楽しんでみませんか。



パナソニック  
スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器  
『Wおどり炊き』VSX9シリーズ





## EVENT INFORMATION

毎週  
木曜  
12:00~19:00

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**

季節の食材を  
かじこくmekiki!

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。今時期は秋の味覚食材が並ぶ。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。

場所: グランフロント大阪 うめきた広場B1階 南館入口前  
※申込不要、入場無料

※開催日が変更する場合がございます。詳細はUmekiki公式サイトをご覧ください。



**Umekiki  
木曜  
Marché**

**Umekikiマルシェ  
おこめまつり開催!**

11/1(金)・2(土)・3(日)

11:00~20:00

※最終日のみ変更の可能性あり

全国のおいしいお米とシェフの提案するオリジナリティあふれるおかずを愉しむ、おこめまつりを開催!新米のおいしい時期に、日本各地のお米の産地から集まった炊きたてのごんを思う存分味わえる、おいしいイベント。ほかほかごはん片手に、自分好みのおかずをめぐってみよう。



場所: うめきた広場1階 ※申込不要、入場無料

PICK UP POINT

全国各地のお米が、おどっておいしくなる!

パナソニックが提案する

『Wおどり炊き』が、おこめ

まつり会場に登場。ふっく

らおいしく炊き上がるお

米を愉しもう!



10/2(水)  
新感覚おむすびを食べて、  
景品を当てよう!

フェア期間中、「日本の“おこめ”を愉しむ 新感覚おむすびフェア」の対象メニューを注文していただいたお客様に抽選券を配布。うめきた広場1階の食の情報ラウンジにて、国産のお米などが当たる抽選にチャレンジしよう。

- ・抽選場所: 食の情報ラウンジぐるなび  
(グランフロント大阪うめきた広場1階)
- ・時間: 10:00~21:00



※写真はイメージです。

10/13 生産地ツアー

(日) 大阪唯一の村“千早赤坂村”の棚田で稲刈り体験

シェフとともに生産地を訪れ、目利き力を高める生産地ツアー。千早赤坂村の棚田で稲刈り体験を始め、南館B1階いずみカレーのシェフも同行し、カレーブリのプロによるカレーのレクチャーも。

- ・開催場所: 大阪府千早赤坂村
- ・持ち物: 筆記用具・エプロン
- ・定員: 20組(40名程度)
- ・参加費: 有料



内容は変動することがございます。  
詳細はUmekiki公式サイトをご確認ください。

＼上記イベントの応募はこちら／

Umekiki公式サイト [umekiki.jp](http://umekiki.jp) 内 応募フォーム

[umekiki.jp/contact/](http://umekiki.jp/contact/)



10/2(水)  
日本の“おこめ”を愉しむ  
新感覚おむすびフェア

グランフロント大阪 ショップ&レストラン  
うめきた広場B1階、南館B1・7・8階、北館B1階の15店舗にて  
日本人のソウルフードとも言うべき“おむすび”。その伝統的かつ革新的なスタイルが今では海外からも注目を集めている。そんなシンプルかつ洗練された創作おむすびを、様々なジャンルのシェフたちが考案!お米のおいしい新米の季節に、目にも愉しいシェフならではのおむすびを味わい尽くす34日間。



### UMEKIKI GALLERY & INFORMATION



グランフロント大阪から始める「食」の目利き力を磨くプロジェクト、Umekiki。グランフロント大阪の約90以上ある飲食店のシェフと全国の生産者さんの知る、おいしい食材の知識や調理法を学び、食の目利き力を高めていく事を目的にスタート。2019年10月に、7年目を迎え、Umekikiペーパーは今号で、vol.22。フリーペーパーUmekikiや公式WEBサイトでの情報発信にとどまらず、InstagramやFacebookでも日々、目利き力を高める情報や店舗の情報などを発信。

#### ■Facebook

Umekikiフェアの情報や木曜  
マルシェの情報を公開中。



#### ■Instagram

vol.1~vol.22の取材で訪れた生産地の写真をmekikiポイントとともに紹介する  
Umekikiギャラリー。生産地との距離がぐっと近くなるフォトギャラリー。

#### ■Web

目利き力を養うmekikiライブラリーや  
Umekikiイベントなどの情報を公開中。

