

Umekiki  
おいしい。そして。

グランフロント大阪 食育プロジェクト

Umekiki

## 【 Press Release 】

報道関係者各位

2014年8月4日

グランフロント大阪 Umekiki運営事務局



グランフロント大阪 うめきた広場に  
30mの巨大流しそうめんやトマトすくい縁日などが登場！

夏をおいしく快適に過ごす「辛み・苦み」食材を、こどもたちと一緒に楽しむ

Umekiki こどものおいしい食祭  
辛みと苦みを食べる・楽しむ・学ぶ2日間

を開催します！



日に日に暑さを増す今日この頃。

快適な夏を過ごすために、先人が暮らしの中で見出してきた「食」の知恵を取り入れるのもひとつ。

「辛み」食材は、発汗を促しからだの熱を冷ますだけでなく、食欲増進させてくれ夏バテ予防に。

「苦み」食材は、からだの熱を冷まし、余計なものを外にだす力もある。

そんな「辛み・苦み」食材をテーマに、食をおいしく学び、味わい、楽しむことのできるイベントを開催します。

夏やすみ時期 8月13日（水）・14日（木）のグランフロント大阪 うめきた広場にご注目ください。

### ● 開催概要 ●

① 2014年8月13日（水）・14日（木）

こどものおいしい食祭 辛みと苦みを食べる・楽しむ・学ぶ2日間

（長さ30m巨大流しそうめん／トマトすくい縁日／ジンジャーエール作りワークショップ／Umekiki47マルシェ、他）

② 2014年8月2日（土）～8月24日（日）

SPECIAL LIMITED SPICY AND BITTER MENU

（グランフロント大阪人気店舗が提案する、夏がおいしくなる！辛み・苦み食材を使った期間限定特別メニュー5皿）

③ 2014年8月2日（土）～

Umekikiフリーペーパー Vol.5 -辛み・苦みを目利きする 特集 発行



## 【 Press Release 】

● 各イベントの詳細のご紹介 ※イベント内容は現時点での予定であり、予告なく変更・中止になる場合があります。

### ① こどものおいしい食祭 辛みと苦みを食べる・楽しむ・学ぶ2日間 《入場無料》

- ・ 開催日時：2014年8月13日（水）・14日（木） 14:00～20:00
- ・ 開催場所：グランフロント大阪 うめきた広場
- ・ 雨天時：当日の判断で中止となる場合があります。

#### 【開催コンテンツ その1：巨大流しそうめん】

- ▶ 内容：親子100名で体験！長さ30mの巨大流しそうめんて清涼体験を。  
夏の風物詩である流しそうめんが梅田のど真ん中にあるうめきた広場に登場します。  
グランフロント大阪の人気ショップ3店舗が提案する「辛み・苦み」を活かしたつけ汁を食べ比べながら楽しめます。またサプライズで様々な野菜が流れてくる演出も。
- ▶ 時間：15:00～／16:00～／17:00～／18:00～／19:00～（両日開催・各回約100名参加）
- ▶ 参加方法：イベント当日、対象店舗でお買い上げいただいた方であればどなたでも参加頂けます。  
※対象店舗：ウメキタセラー（うめきた広場 地下1階・1階）、イベント会場内マルシェ
- ▶ つけ汁提供店舗：
  - 〈A〉 茅乃舎…ピリ辛生七味いり茅乃舎つゆ
  - 〈B〉 DEAN&DELUCA…サラミとトレヴィスのヴィシソワーズ
  - 〈C〉 フレンチカフェ CREPERIE Le Beurre Noisette…トマトとスイカのガスパチョ



## DEAN & DELUCA



#### ▶ オープニングイベント

FM802 野菜ソムリエ DJ うっちー（内田絢子）が流しそうめんを中継！  
日時：8月13日（水） 15:00～ ※中継はオープニングイベント時のみです。



- ▶ 協力：世界流しそうめん協会、シマダヤ株式会社、高知県・高知県園芸連

#### 【開催コンテンツ その2：野菜の縁日・トマトすくい】

- ▶ 内容：夏祭りでお馴染みのヨーヨーすくいや金魚すくいをUmekiki流に野菜で楽しむ。  
トマトによくあう辛み・苦み調味料も紹介予定です。
- ▶ 時間：14:00～14:30／15:30～16:00／17:30～18:00／19:00～19:30
- ▶ 参加費：100円（税込）
- ▶ 協力：長野県須坂市／須高ケーブルテレビ





## 【 Press Release 】

### ● 各イベントの詳細のご紹介

#### 【 開催コンテンツ その3：野菜のワークショップ・ジンジャーエール作り教室 】

▶ 内容：爽やかな辛みが特徴の旬の新生姜をつかってジンジャーエール作り。

レシピもお持ち帰り頂く予定です。

▶ 時間：14:30～15:00頃（2日目は15:00～15:30頃）／16:00～16:30頃  
／17:00～17:30頃／18:00～18:30頃／19:00～19:30頃（各回 親子5組10～15名）

▶ 参加費：300円/1名（税込）

▶ 講師：大畑千弦（なにわの料理教室・健康青果 主宰）



#### 【 開催コンテンツ その4：Umekiki 47マルシェ 】

▶ 内容：辛み・苦み食材をはじめ、Umekikiが全国から目利きしてきた農家さんの食材を購入できるマルシェ。

▶ 時間：14:00～20:00（両日）

▶ 出店農家：かぶと産業／よしむら農園／池上農園／寺田農園／鎌塚農園／小林ファーム／アグリプランニング  
ととろみファーム／山のあえ／えんあぐりぐるーぶ／市島有機／柏原市産業振興課／⑨TENYA／辻井農園／小林ファーム  
ベジ・イノベーション／あぐりずむ／フェルマータなちゅら／ポニーの里／井上ロケット農園／貝塚Y農園／射手矢農園

▶ 出店食材：万願寺唐辛子、落花生、トマト、きゅうり、ゴーヤ、ぶどう、ズッキーニ、山わさび、ひも唐辛子、らっきょう、大葉、ヨウサイ、こどもピーマン、パプリカ、オクラ、マクワウリ、玉ねぎ、空芯菜、小松菜、スイスチャード、ピーマン、ハバネロ、コリンキー、ヨモギ、ニンニク、みかん、梅干し、桃、卵、小松菜、水菜、春菊、イチジク、ほうずき、すいか、など  
※一部抜粋（食材は予告なく変更する場合があります）





## 【 Press Release 】

● 各イベントの詳細のご紹介

### ② SPECIAL LIMITED SPICY AND BITTER MENU

▶内容：グランフロント大阪の人気ショップが提案！夏がおいしくなる辛み・苦み食材を使った期間限定おいしいメニュー 5皿

▶辛み・苦み食材をつかったメニュー（※下記メニュー価格は全て税込価格となります）

#### ● SPICY AND BITTER MENU 紹介 ●

開催店舗：グランフロント大阪 うめきた広場1階・地下1階UMEKITA CELLAR 5店舗



#### ● La Terrasse Café et dessert 夏野菜とチキンの焼きカレー ¥1,296

使用食材…辛み/生姜・ニンニク・夏ミョウガ、苦み/シシトウ・セロリ・ゴーヤ

〈メニュー紹介〉

ニンニク、生姜、セロリを使ったスパイシーな自家製チキンカレーをグラタン仕立てにし、チーズをのせてオーブンでこんがり。シシトウやゴーヤなどの夏野菜とチキンのコンフィの彩りも食欲をそそる。付け合せに夏ミョウガのピクルスを添えて。

〈レストランが教えてくれる・家庭で使える調理法のmekiki point〉

家でカレーを作る際は最初にニンニクと生姜とセロリと玉ねぎのみじん切りを香りよく油で炒めるだけでぐんと本格的に。



#### ● 浅草 キッチン大宮DELI 夏のスタミナ！鶏唐揚げ&ツインライスセット ¥1,300

使用食材…辛み/生姜・ニンニク・鷹の爪

〈メニュー紹介〉

生姜風味の特製タレをからめた旨味ジュシーな鶏唐揚げと人気のハヤシとカレーが楽しめる「ツインライス」※数量限定

〈レストランが教えてくれる・家庭で使える調理法のmekiki point〉

特製タレに唐辛子とみりんを使うことで甘辛さを愉しめる。唐辛子を炒める加減、量によって辛さを調節して自分好みに。



#### ● GARB MONAQUE 奥丹波鶏のスパイシーハーブロースト ¥1,720

使用食材…辛み/唐辛子・クミン・ブラックペッパー・ホワイトペッパー・ガラムマサラ、苦み/コリアンダー・タイム・ローズマリー

〈メニュー紹介〉

奥丹波鶏を上記のエビス（種実などを乾燥させた香辛料）でマリネし、皮をバリバリにロースト。

骨付きのも肉なのでジュシーな仕上がりに。

〈レストランが教えてくれる・家庭で使える調理法のmekiki point〉

塩は1.3%、エビスは好みの物を使用しても。マリネは1日寝かした方が良い。骨付き肉なら肉汁がこぼれずジュシーに。



#### ● mango tree kitchen "khao man gai" 肥後むらさき（長なす）の辛味噌炒め ¥800

使用食材…辛み/上天草特産とうがらし「朱次郎」

〈メニュー紹介〉

長く、太く、果肉が柔らかくアクが少ないので生でも食べられる上、加熱するとトロとした食感が愉しめる肥後むらさきと上天草特産とうがらし「朱次郎」とタイの辛味噌である「ナンブリックパオ」を使用した料理。

〈レストランが教えてくれる・家庭で使える調理法のmekiki point〉

茄子を揚げることで食感と甘みがでるとともに、ソースとも絡みやすくなりジュシーな食感に。



#### ● CRÊPERIE Le Beurre Noisette ゴーヤとセロリのサラダガレット ¥1,144

使用食材…苦み/ゴーヤ・セロリ

〈メニュー紹介〉

シンプルな卵とチーズの上には、夏の野菜（ゴーヤ・セロリ・オクラ・トマト）をドレッシングで味付け。

熱々のガレットと冷静サラダを一緒に味わえる。

〈レストランが教えてくれる・家庭で使える調理法のmekiki point〉

ゴーヤはシャキシャキ感を残すため軽く茹でる。オクラのネバネバが苦み食材をより食べやすくしてくれる。



## 【 Press Release 】

### ● 各イベントの詳細のご紹介

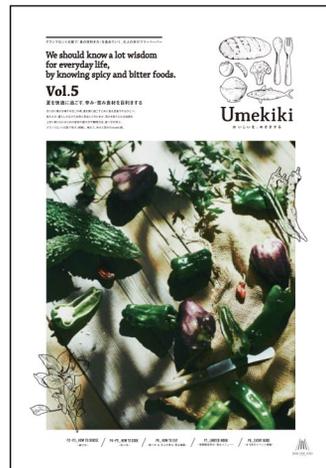
#### ③Umekikiフリーペーパー Vol.5 辛み・苦みを目利き 特集 発行

▶ 内容：辛み・苦みを様々な角度から紹介する学びのフリーペーパー。

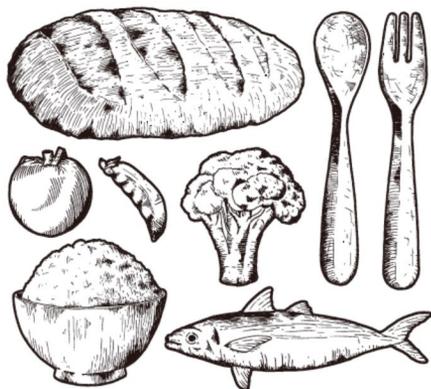
辛み・苦み食材を育てる農家さんから聞いた食材の選び方やグランフロント大阪のシェフが提案する辛み・苦み食材の取り入れ方や調理方法、また大人ならではの辛み・苦みの愉しみ方コラムなど盛り沢山の内容。グランフロント大阪のシェフから学べる様々な料理教室や生産地ツアー（洲本市淡路島由良港への漁業体験）など様々なイベントも紹介します。

▶ 発行：2014年8月2日（土）～

▶ 設置：グランフロント大阪 館内ラック



### ● Umekikiとは？



# Umekiki

おいしいを、めききする

レストランやカフェ、グロッサリーなど80を超える食関連の店舗が集結するグランフロント大阪。そんな人気店舗を舞台に、全国の生産者さんと一緒に、皆さんに「おいしい」を目利きする力を高めていただくことを目的として始まったプロジェクト。「食材の選び方」や「調理方法」、「食べ方」への興味や理解を深めることだけにとどまらず、もっとおいしく、もと安全に、もっと楽しく食生活を送れる毎日を提案。

▶ Umekiki公式WEBサイト <http://umekiki.jp/>

▶ Umekiki公式facebookページ

<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

◀ 「Umekiki」というキャッチコピーには、うめきた (Umekita) で、あなた (U) が目利き (mekiki) する、という思いを込めています。

### ● 本リリースに関する問い合わせ

阪急阪神ビルマネジメント株式会社 担当：高田・菅・富田 (06-6372-6300)

Umekiki広報 (アプリーレ) 担当：加藤裕子 (090-1895-8713)