

報道関係各位
プレスリリース2016年2月29日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-030

和食・調理長が、“優れた技能者”として大阪府より表彰 なにわの名工・受賞記念特別メニュー ～日本料理の基本、“五味五法五色”を伝える～

2016年3月1日(火)より大阪新阪急ホテルにて

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人:葉 英福)では、和食・調理長 坂口保則が2015年11月に優秀な技能者・功績者を称える「なにわの名工」として大阪府より表彰されました。

この栄誉を記念して、2016年3月1日(火)より受賞記念特別メニューを販売いたします。ホテルの調理長が伝える、“和食”の繊細な味わいや様々な技法をお愉しみいただきます。

- 【期間】2016年3月1日(火)～4月30日(土)
 【名称】平成27年度 なにわの名工・受賞記念特別メニュー
 「以心伝心」～語り継ぐ技～
 【料金】10,000円 ※消費税・サービス料込
 【内容】日本料理の基本「五味五法五色※1」と春の食材を使った、全8品の会席料理
- ・萌黄仕立て
伊勢海老葛打 桜豆腐 花卉独活 わらび
 - ・造り
油目 鮪 あおり烏賊 /皮はぎ細づくり
 - ・筍山椒焼き 平貝山吹焼
 - ・春霞煮
目春 筍 若布 独活 蒨 ほか



※1 五味五法五色とは…5つの味わい(甘味、塩味、酸味、苦味、辛味)5つの調理法(生(切る)、煮る、焼く、揚げる、蒸す)、5つの色彩(白、黒、黄、赤、青(緑))を季節感や味わいに変化をつけ、仕上げるのが日本料理の基本と考えられています。

【場所】ホテル地下1階 日本料理・串揚げ「なにわ橋」

【お問い合わせ】TEL:06-6372-5261(直通)

※写真はイメージです ※3日前までに要予約

◇「なにわの名工」(大阪府優秀技能者表彰)とは

大阪府において、広く一般に技能を尊重する気運を浸透、技能者の技能水準の向上を図るため昭和45年より開催。きわめて優秀な技能を有し、府内において第一人者と認められる者、15年以上の実務経験者、技能に関する工夫や生産性の向上に役立った者が対象。

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/筒井 愛美、田村 泰之

TEL(06)6373-9262 FAX(06)6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓詳細は、次頁にございます↓↓

◆各種詳細資料◆

◇坂口保則（さかぐち やすのり）プロフィール



・大阪新阪急ホテル 和食・調理長

1961 年生まれ・54 歳

調理見習い、向板、煮方、立板と東京、大阪・北新地などで約 10 年の修行を重ね、日本料理の調理師として 38 年間従事。

2004 年に阪急阪神ホテルズへ入社し、ホテル阪急エキスポパークやホテル阪急インターナショナルの日本料理店にて、調理長を務める。現在は、大阪新阪急ホテルにて和食・調理長として後進料理人を指導・育成している。

・「なにわの名工」（大阪府優秀技能者表彰）受賞案件

「クッキングシートによる巻物調理技法」や「五味五法に五色を加えた調理技法」などの調理方法の改善を行い、生産性の向上と日本の食文化の伝承と発展に貢献した。

◇なにわの名工・受賞記念特別メニュー

「以心伝心」～語り継ぐ技～

- ・座附 **蛸**洗きよい、針魚昆布、山葵酢掛け
焼茄子春山寄せ
- ・小菜 **鯛**白子木の芽焼き、**小鮎**甘酢煮
干肉美人揚、**若牛蒡**宇治揚、一寸豆挟み揚
穴子巻蓮芋寿司、花卉**百合根** (写真①)
- ・吸物 **萌黄**仕立て (写真②)
伊勢海老葛打、**桜豆腐**、花卉**独活**、**わらび**
なごり柚子
- ・造り 青竹盛り (**油目**、鮪、あおり烏賊) (写真③)
皮はぎ細つくり (友皮、肝)
- ・焼物 **筍**山椒焼、**平貝**山吹焼
牛フィレ大和焼、蓮根明太子射込 (写真④)
- ・留肴 **春霞**煮
目春、**筍**、**若布**、**独活**、**人参**、**藍**
- ・御飯 **鯛**茶漬、香の物
- ・水物 メロン、苺、**日向夏**ゼリー



※赤文字は、旬の食材・季節をイメージしたメニューです

※ (上段) 会席料理 集合 (下段) 会席料理 単品

◇ホテル地下 1 階 日本料理・串揚げ「なにわ橘」

大阪の中心地「梅田」駅直結の好立地にある、大阪新阪急ホテル内に 2011 年オープン。料理人が腕を揮い、大阪ならではの串揚げと日本料理を楽しんでいただくホテル直営店。

料 金：ご昼食 1 名様 1,800 円～ ご夕食 1 名様 2,800 円～
席 数：41 席(カウンター、テーブル席、個室 1 室<4～14 名様>)

