



第2弾ユニークフードイベント

ワールドフードマーケットシリーズ スペイン
「WORLD FOOD MARKET series SPAIN

バルセロナ ミーツ オオサカ
～ Barcelona meets Osaka ～」を開催



阪急阪神不動産株式会社（阪急電鉄株式会社の業務代行者）では、阪急中津高架下にある「食」でチャレンジする人を応援するための空間「**OSAKA FOOD LAB**」^{オオサカ フード ラボ}※1において、第2弾・ユニークフードイベント「**WORLD FOOD MARKET**」を開催します。

今回開催するテーマは「スペイン」。スペイン・バルセロナを拠点に活動する世界的フードジャーナリストの**Matt Goulding**^{マット グールドィング}氏による“都市における「食」の役割”を探るトークショーを11月2日（木）に行います。また、11月3日（金・祝）・4日（土）には、バルセロナまたは大阪を拠点に先進的な取組みに挑み続けるクリエイター達によるオリジナルフードメニューを提供し、お互いの食文化について理解を深め合う機会を提供します。

WORLD FOOD MARKET では、2025年の大阪・関西万博に向けて、海外のオリジナルフードコンテンツを招聘しながら、さまざまな海外の食文化を体験できる場を創出することで、大阪の食文化の発信を行うとともに、国内外の食のクリエイターを呼び込み、刺激や交流が生まれ、各々の想いの実現にむけて後押ししていくことを目指しています。

当社では、阪急阪神ホールディングスグループが2022年5月に策定・公表した「大阪梅田エリア」の価値向上に向けた構想「**梅田ビジョン**」^{ウメダビジョン}※2の実現に向け、国際的な都市間競争を勝ち抜く大阪梅田ならではの独自価値「梅田の魅力となる都市文化と価値観が醸成される仕掛け」づくりとして、本取組みを実施します。

「WORLD FOOD MARKET series SPAIN ～ Barcelona meets Osaka ～」の概要については次のとおりです。

※1. 「OSAKA FOOD LAB/WORLD FOOD MARKET」に関する詳細はこちら <https://www.osakafoodlab.com/>

※2. 「梅田ビジョン」に関する詳細はこちら <https://umeda-vision.hhp.co.jp/>

「WORLD FOOD MARKET series SPAIN ～ Barcelona meets Osaka ～」開催概要について

■場 所

- 「OSAKA FOOD LAB」(大阪市北区中津1丁目1-36)
- ・「阪急大阪梅田駅」より北へ徒歩約8分(450m)
 - ・「地下鉄御堂筋線中津駅」5号出口より徒歩約3分(180m)



■内 容

①トークショー

- 世界的フードジャーナリストである **Matt Goulding** 氏を登壇者に迎え入れ、「食」と「まちづくり」の観点からバルセロナと大阪について語ります。
- ・日 時：2023年11月2日(木) 16:00～17:00(予定)
 - ・参加費：3,000円(1ドリンク付)
 - ・テーマ：「未来の都市における食の役割」



Matt Goulding 氏

アメリカ・カリフォルニア出身の作家・フードジャーナリスト。現在はスペイン・バルセロナを拠点に活動を展開。ニューヨーク・タイムズでベストセラーに選ばれた料理に関する本を20冊以上執筆しているほか、番組司会者としても世界的に知られていた故Anthony Bourdain氏と共に制作した番組ではエミー賞を受賞している。ジャーナリストとして、世界のレストラン「エル・ブジ」*の取材が評価され、世界トップシェフ層等への発信力を持つ。

*「世界のベストレストラン50」では過去4年連続世界一を獲得する等、世界で最も予約が取れないレストランと言われていた。

②フードマーケット

- バルセロナまたは大阪を拠点に先進的な取組みに挑み続けるクリエイター達が集結し、「スペイン」をテーマに、オリジナルメニューを考案・提供します。
- ・日 時：2023年11月3日(金・祝)・4日(土) 12:00～20:00(予定)
 - ・入場料：無料
 - ・出店者：バルセロナ2店舗、大阪6店舗(詳細は別紙ご参照)
- ※チャレンジをテーマとする OSAKA FOOD LAB が企画するイベントのため、人気スペイン料理店の参画はもちろん、今回は“ピンチョスチャレンジ!”として、スペイン料理以外の業態もこの日に向けてピンチョスメニューを考案します。出店者のプロ意識と技術の高さ、チャレンジスピリッツを体感いただけるイベントです。

■共 催：大阪商工会議所

以 上

<p>バー ブルタル 「Bar Brutal」</p>  <p>バルセロナ屈指の人気店。食好き・ワイン好きに愛され、カジュアルな雰囲気でも格格的な料理とナチュラルワインが楽しめる。今回来日するオーナーとシェフ（双子）は、西ヨーロッパにナチュラルワインを広げた先駆者でもある。</p>	<p>クッキング イン キーシオン 「Cooking in Motion」</p>  <p>世界一のレストラン「エル・ブジ」や「チケッツ」等で修行後、自身のレストランを開店。現在はイビザを拠点に、世界各地から集まる富裕層等向けにポップアップディナーを展開しながら、頻繁に海外にも出かけ各地の食材を研究している。</p>
<p>アウパ 「AUPA」</p>  <p>スペイン本場の雰囲気が味わえる人気バル。料理にも店づくりにも日本流のアレンジを一切加えず、現地の趣をそのまま再現している。「国際パエリアコンクール2022」日本予選優勝者。</p>	<p>アラルデ 「Alarde」</p>  <p>本格バスク料理に日本の旬の食材を取り入れ、おまかせコースのみを提供するミシュラン一つ星レストラン。日本を代表するバスク料理レストランの1つで、バスク州政府等からの依頼で、国内外で各種イベントも担当している。</p>
<p>エチヨラ 「ETXOLA」</p>  <p>本場スペイン・バスクの味を再現する高級レストラン。本店の他に、バルスタイルのカジュアル店も大阪市内に2店舗展開しており、連日賑わいを見せている。</p>	<p>バル キンタ 「BAR QUINTA」</p>  <p>シェリー酒の専門バー。日本でマイナーだったシェリー酒の魅力を積極的に発信し、関西をはじめ全国のシェリー酒好きに知られる存在に。スペイン地方政府からの依頼を受けプロモーションイベント等も手掛けている。</p>
<p>サボテン 「霸王樹」</p>  <p>本場メキシコ料理にイノベーター料理の要素を取り入れた大阪を代表するメキシコ料理店。世界一のレストラン「noma」で修行したいと直談判し実現する等、常に新しいチャレンジを追求している。</p>	<p>「大阪とんかつ」</p>  <p>ニューウェーブを起こしている大阪のとんかつ店による合同出店。大阪・中津の予約困難店「とんかつ乃ぐち」「とんかつ康四郎」「とんかつ中村」が考案するピンチョスに注目。</p>

※開催内容は変更する場合がございます。

<ご参考>本取組みは、梅田ビジョンに掲げる基本方針①・②・③・⑥の街づくりを目指しています。

【梅田ビジョン6つの基本方針】

<p>国際的な都市間競争を勝ち抜くための “独自価値”</p>	<p>基本方針 ① 共創により新しい価値が生まれる街づくり</p>
<p>ニューノーマル時代の都市として必要な “基本価値”</p>	<p>基本方針 ② 出会いと交流を促進する街づくり</p>
<p>都市の魅力の世界に向けて発信</p>	<p>基本方針 ③ 多様な人々と企業が集う活力ある街づくり</p>
<p>ニューノーマル時代の都市として必要な “基本価値”</p>	<p>基本方針 ④ 最先端の技術等を活用して新たな価値を提案する街づくり</p>
<p>都市の魅力の世界に向けて発信</p>	<p>基本方針 ⑤ 持続可能な街づくり</p>
<p>都市の魅力の世界に向けて発信</p>	<p>基本方針 ⑥ 世界に向けた戦略的な情報発信</p>