

大阪市内の農家を「イタリア野菜の全量買い取り」で守る 天満橋のレストランNishideriaオーナーシェフが 農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスタース」ブロンズ賞を受賞

株式会社リアル・ダイニング（本社：大阪市中心部、代表取締役：西出雅章）が運営するイタリアンレストラン「Nishideria（ニシデリア）」のオーナーシェフである西出雅章が、唯一の国が認める農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスタース」において、ブロンズ賞を受賞いたしました。

■受賞の背景：Nishideriaが実践する「なにわイタリアン」

西出雅章は、地元・大阪の食材（大阪産・もん）を最大限に生かす「なにわイタリアン」を提唱し、単なる地産地消にとどまらない、生産者との深い連携をNishideriaにて実践してきました。同賞が掲げる「生産者との連携・食文化への貢献」という精神に合致する主な取り組みとして、以下のような活動を継続しています。

- 都市型農業への直接的な支援：大阪市内の農家に対し、高付加価値なイタリア野菜の栽培を依頼し、収穫物を全量買い取る契約栽培を実施。生産者のリスクを軽減し、都市における農業の持続可能性を高めています。
- 地域食材の価値最大化：食材の価値を正しく受け取り、正しく伝えることを使命とし、農家とともに考え、ともに育ち、その価値を適正な価格で皿を通じて伝えていきます。
- 大阪の食文化の発信：大阪には、粉もん文化に代表される、手頃でおいしい食を楽しむ文化が根付いています。その親しみやすさは大阪の大きな魅力です。一方で、食材の背景や生産者の工夫、料理人の技が、価格の手頃さの陰に隠れてしまうこともあります。「なにわイタリアン」を通じて、生産者が育む食材の魅力を料理人の技で一皿に表し、お客様へ届ける。食材の背景、料理人の技、味わう時間までを含めた食の豊かさを、生産者・料理人・お客様が分かち合う。そうしたファインダイニングの文化を大阪に根付かせ、大阪の食文化として国内外へ発信してまいります。

Nishideria オーナーシェフ 西出雅章のコメント

「今回の受賞は、私個人の力ではなく、日頃から素晴らしい食材を届けてくださる大阪の生産者の皆様、そして共に考え、挑戦してくれるスタッフ全員の努力の賜物です。」農林水産省 料理人顕彰制度 料理マスタースという素晴らしい制度を通じて、生産者と料理人が対等にタッグを組むことの重要性が広く社会に伝わることを願っています。これからも『なにわイタリアン』を通じて、大阪の食の未来をさらに豊かにしていくための挑戦を続けてまいります。」



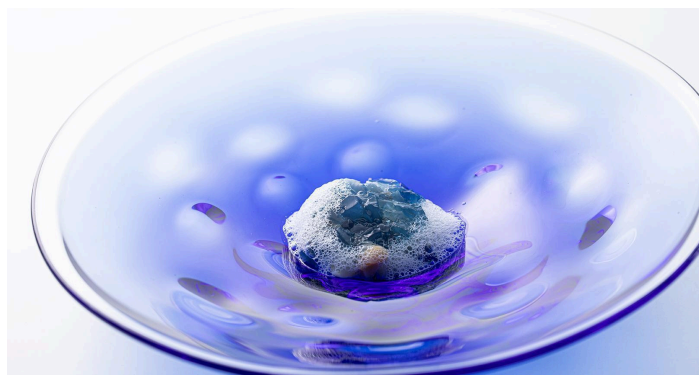
■農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスタース」とは

農林水産省が2010年に創設した顕彰制度です。日本の第一次産業の振興や食文化の普及に多大な貢献をした料理人を国が表彰するもので、全国に数多ある飲食店の中でも、生産者や地域社会と深く連携し、食文化を支える極めて限られた料理人にのみ贈られる希少な栄誉です。ミシュランガイドに代表される「料理の味」を評価する格付けとは異なり、料理人の社会的貢献度を国が評価する点に大きな特徴があります。

※これまでの全国の実賞者は121名、うち大阪府での受賞者はわずか9名、大阪のイタリアンレストランとしては2人目の受賞となります。

■なにわイタリアンを象徴する料理（一例）

- 青の洞窟：下庄漁港など大阪近郊の魚介と旨味を凝縮させたジュレ、繊細な泡の下に、佐々木農園のケールを使ったソースを忍ばせ、大阪湾の豊かな海の恵みと澄んだ出汁の文化を表現した前菜。
- ゼッポレ アッラ オオサカーノ：ナポリ名物の海藻揚げパン「ゼッポレ」と泉州産のタコを組み合わせ、お皿の上で「大阪のたこ焼き」をイタリアンの技法で再構築した、遊び心あふれる一皿。



Nishideria(ニシデリア)店舗概要

店舗名	Nishideria(ニシデリア)
所在地	大阪府大阪市中央区天満橋京町3-8 DDC天満橋ビル2F
営業時間	Lunch 11:30 ~ 13:00 最終入店(土日祝は~13:30) Dinner 17:30 ~ 20:00 最終入店
定休日	不定休
WEBサイト	https://nishideria.com/

本件に関するお問い合わせ・ご取材依頼
株式会社リアル・ダイニング 広報担当：久保田
TEL：06-6809-3900

Email: contact@realdining.net

※取材可能日時、店舗での撮影(仕込み風景や料理の完成など)、西出シェフや生産者へのインタビューなど、個別のご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。