



100 Stories  
**EXPO**  
SENSU BISHYOKU

大阪・関西万博までに大阪・泉州地域を美食の街へ

# 泉州美食エキスポ

～100のおもしろいを調理します～

学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校



# 学校法人 村川学園

創立 1983年

大阪調理製菓専門学校  
(泉州地域)



大阪調理製菓専門学校  
ecole UMEDA  
(北新地)



大阪健康ほいく専門学校



全国に **5** 専門学校と **1** 認定こども園を運営

山手調理製菓専門学校  
(東京・渋谷)



東京山手調理師専門学校  
(東京・世田谷)



幼保連携型  
すこやか認定こども園



# 1. 泉州美食EXPOとは

1

関西国際空港に直結し、大阪・神戸・京都・奈良などの大都市にもアクセス抜群！

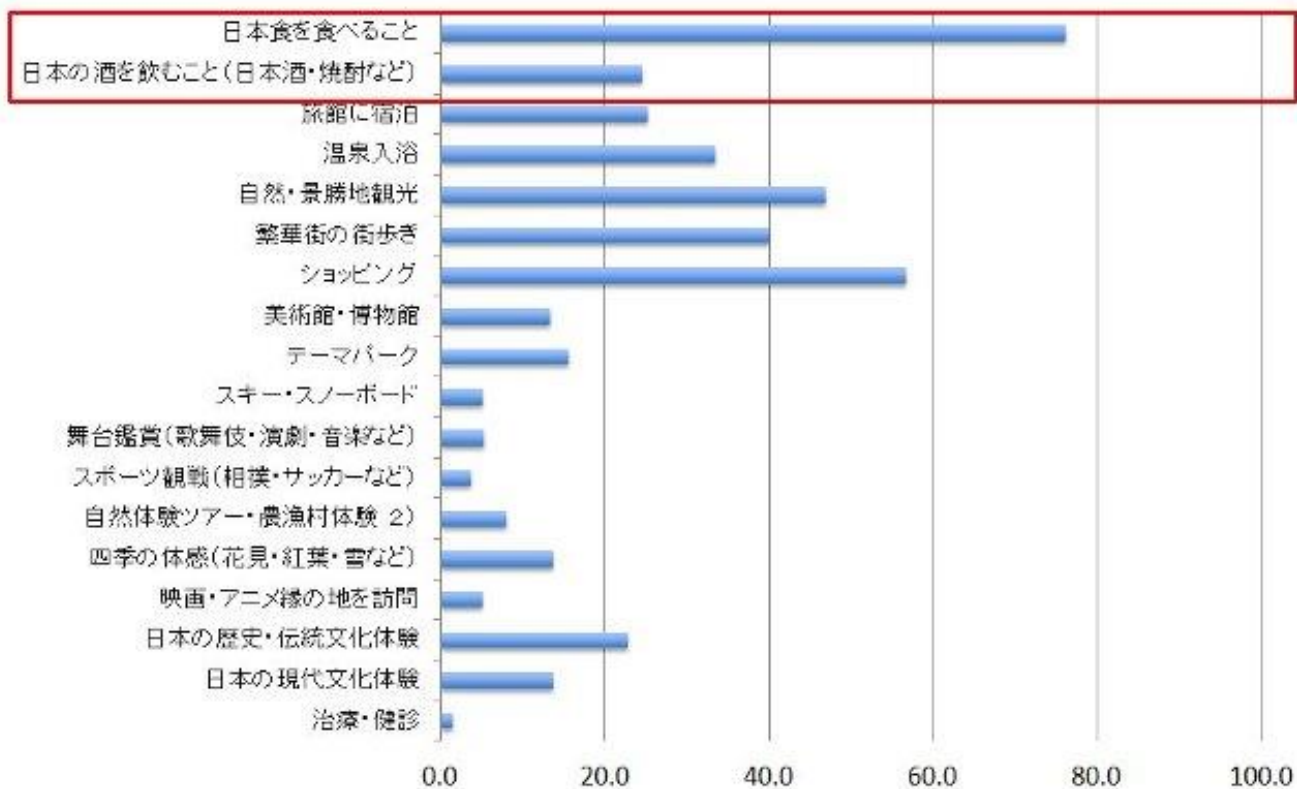
**泉州地域は、関西国際空港からの通過点。観光の目的地とはなっていない。**





## 訪日観光の目的

観光庁調べ



美食の街で人を集める



食材の宝庫・美食の街泉州で  
食の担い手育成へ





# 2021年4月2日 泉州美食EXPO始動



トップシェフ協議会メンバー



フランス料理

吉野 建

Maison Tateru Yoshino  
プロデューサー

星付きレストランを国内外に数多く  
プロデュース。フランス政府より「農  
事功労章 シュバリエ」を贈られる。



イタリア料理

カルミネ・コッツォリーノ

Ristorante Carmine オーナー

1987年日本で最初のイタリア人  
オーナーシェフとしてRistorante  
Carmineをオープン。日本にイタリ  
ア料理の真髄を広めた第一人者。



日本料理

中村 孝明

NAKAMURA KOUMEI オーナー

老舗日本料理「なだ万」にて統括料  
理長として活躍。1996年にはテレビ  
料理番組で一斉を風靡し全国に名  
を博す。



中国料理

譚彦彬

広東名菜 赤坂璃宮 オーナー

ホテルエドモント「廣州」の料理長な  
どを経て、1996年より「赤坂璃宮」  
オーナーシェフに。その他、料理書物  
も手がける。



製菓

金井 史章

INFINI オーナー

フランスの三ツ星レストラン「レスト  
ランギイ・サヴォアバリ」にて上質なデ  
セールを学び、現在は「INFINI」オー  
ナーとして活躍。専門誌をはじめ多数  
メディアにも掲載のトレンドシェフ。



# 「泉州美食EXPO」 泉州美食の街へスケジュール

「泉州美食EXPOキックオフ  
イベント」

開催

2021.4月

2021.4~2023.3

2023.4~2025.3

2025~

泉州美食EXPO 第2ステージ

万博に向けて美食の街へ

泉州美食EXPO 第1ステージ

「100のおもしろいこと」達成

大阪・関西万博  
美食の街として定着  
観光客が食で集まる街へ

## 2. 「100のおもしろいこと」とは

2





## コンポストプロジェクト

本校の授業で出た野菜くずをコンポスト活動を行っている地元高校へ持参。堆肥化した肥料で野菜を栽培。その有機野菜を使ったフルコースメニューを学内のレストランで提供

12 つくる責任  
つかう責任







## 学校給食プロジェクト

泉州地域の野菜・魚などの産物をつかった  
学校給食メニュー開発。市長、町長への  
プレゼンテーションの実施。







## 泉州自給率100%レストラン

調味料までこだわり、泉州産食材のみでフルコースメニューを学内レストランで提供。







大阪調理製菓専門学校 開催中

おいしい南海沿線

## パパとこどものスマイルクッキング

「あやゆまれのモンブランタルト」作り

2022年11月15日 10:00-13:00

1 大阪調理製菓専門学校 協賛会場  
2 会場予約受付 06-6642-1100  
3 会場予約受付 06-6642-1100  
4 会場予約受付 06-6642-1100

12月9日(土) 11日(日) 10:00-13:00

「チャレンジ」するパパはカッコイイ。

DAICHO NANBU



限定 300個

講師 監修 おせち

大阪調理製菓専門学校

食材の宝庫「大阪・泉州」の海と山の恵をふんだんに使用。  
大阪調理製菓専門学校のプロデュースする特製おせち。

3段おせち 27,000円(税込) 送料無料

ご予約期間 令和3年10月31日まで  
配達日 令和3年12月31日

ご注文はWebサイトまで [daicho-osechi.jp](http://daicho-osechi.jp)

大阪調理製菓専門学校





### 3. 泉州美食EXPO連携イメージ



泉州美食EXPO  
連携イメージ

官

(大阪・泉州地域の都市)

学

(地元の児童・生徒)

生産者

(農業・漁業・畜産関係者)

学

大阪調理製菓  
専門学校

産業界

(地元企業)

団体

(観光・商業)

産業界

(トップシェフ・  
地元シェフ)





# 泉州美食 E X P O 研究会での食材研究 (毎月1回 月末の月曜日 14:00-16:00開催)



EXPO SENSU BISHOKU



100 Stories  
**EXPO**  
SENSU BISHOKU

～美食の街を創ります～

「食」には想像以上の力がある。

大阪調理製菓専門学校が位置する大阪泉州エリアは広大な海・豊かな土壌に恵まれ多くの食材が生まれる「食材の宝庫」である。

大阪泉州で唯一の調理製菓専門学校の学生を中心に企業・行政・トップシェフと連携し  
"食で美食の街"を創りあげる「泉州美食EXPO」始動します。



泉州美食 EXPO ホームページでの情報発信  
<https://senshu-expo.jp/>

