



大阪の食文化を知る珠玉の6プログラム

※掲載している写真はイメージです。
※詳細は公式ホームページをご覧ください。

1 関西焼き 絶品うなぎで舌鼓

慶応三年創業以来こだわり続ける手焼き関西地焼き鰻の「魚伊」！卓越した技から生まれる独自の伝統の味をご堪能いただけます。プロによる鰻の選別、伝統の調理法を直にご覧ください。

- 開催日時 10月3日(火)17:30～19:30
- 定員 20名
- 参加費 5,500円
- 会場 魚伊 本店



2 オムライスの極み！ 北極星のオムライス教室

プロ直伝のオムライス教室！プロの技を身に付けてみませんか？昭和25年に建てられた数寄屋造りの「北極星心斎橋本店」畳敷きで懐かしい雰囲気の中、オムライスを味わえます。

- 開催日時 10月6日(金)15:30～17:00
- 定員 20名
- 参加費 3,000円
- 会場 北極星 心斎橋本店



3 船場まち歩きと 五感のスイーツ

大正から昭和にかけて大阪が「大大阪」と呼ばれた時代の建築物が、『船場』には今も残っています。その建築物を大阪観光ボランティアガイド協会のベテランガイドがご案内します。「日本人の心に響く洋菓子」を作り続ける「五感」のスイーツとともに楽しみください。

- 開催日時 10月11日(水)14:00～16:30
- 定員 20名
- 参加費 1,800円
- 会場 五感 北浜本館



4 人気キュレーターTAKさんといく グルメミステリーツアー

「ぐるなびmecicolle(メシコレ)」でも人気のキュレーターTAKさんと行く、大阪のディープなお店!! 自分では行かない、行けないお店を紹介してくれるかも!? TAKさんと一緒にお店へ行き、食事を交え、いろいろな飲食店のおもしろ話を教えてもらいましょう。

- 開催日時 10月14日(土)17:50～20:00
- 定員 20名
- 参加費 3,600円
- 会場 TAKさんおすすめのお店



5 有名店の まかない料理が気になる！

「日本料理 湯木」では日々、料理人たちが修行を重ねています。そんなお店の『まかない飯』が気になりませんか？吉兆創業者、湯木貞一の思いを継承する「日本料理 湯木」で、この日だけ特別に『まかない飯』と『普段提供されている料理』を食べ比べ！

- 開催日時 10月18日(水)13:30～15:30
- 定員 16名
- 参加費 3,500円
- 会場 日本料理 湯木 新店



6 大阪が育んだ 浪速割烹料理を堪能！

「食いだおれの街」として、だし文化など、優れた和食の文化を花咲かせてきた大阪。「浪速割烹 喜川」2代目店主・上野修さんより割烹の歴史や注文の仕方を特別に教えていただきます。磨きぬかれた伝統の技をカウンター越しにお楽しみください。

- 開催日時 10月26日(木)12:00～14:00
- 定員 12名
- 参加費 11,000円
- 会場 浪速割烹 喜川



お申し込みのご案内

詳しい条件書をご用意しておりますので、お申し込みの際にご確認ください。
条件は右記によるほか、別途お渡しするイベント規約、最終日程表によります。

プログラム取消料

15日前まで/無料
14日前から8日前まで/参加費の30%
7日前から開催日当日または無連絡不参加/参加費の100%

注意事項

※「あじわい大阪」のプログラムへの参加は事前予約制です。
※各コースとも定員となり次第締め切りますので、お早めにご予約ください。
※キャンセルの場合は、ご連絡時期によってキャンセル料が発生します。
※掲載されている金額はすべて消費税込価格です。
※お申し込み後、詳細なプログラム概要や地図をお送りいたします。