



### 第3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 インディア  
「WORLD FOOD MARKET series INDIA」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**」<sup>オオサカ フード ラボ</sup>※<sup>1</sup>において、第3弾・ユニークフードイベント「**WORLD FOOD MARKET**」を開催します。

今回開催のテーマは「インド」で、カレーはもちろん、未だ知らないインド料理の奥深い魅力を紹介します。インド人シェフによる本場の料理やストリートフード、スイーツのほか、日本人シェフやバーテンダーが創り出す「日式インド」※<sup>2</sup>まで、インドの食の幅広い魅力を紐解きます。またインドに関するスパイスのワークショップや民族楽器シタールの演奏、 Bollywoodダンス※<sup>3</sup>などのコンテンツをご用意しています。

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へいしながら、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」※<sup>4</sup>の実現に向けて、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、本取組を実施します。

「WORLD FOOD MARKET series INDIA」の概要については次のとおりです。

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

※<sup>2</sup> 本取組において、日本人ならではの解釈で昇華させたインド料理を「日式インド」と定義しています

※<sup>3</sup> インドの映画産業地であるボリウッド（ムンバイ）で生まれたダンススタイル

インドのリズミカルな明るい曲に合わせて、大人数で独特の動きで踊ることが特徴です

※<sup>4</sup> 「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 INDIA」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

インドの食文化に精通する3名を迎え入れ、「日式インド～日本人ならではのスパイス使い～」をテーマに、トークショーを開催します。また世界的フードジャーナリスト Matt Goulding 氏もスペシャルゲストとして参加する予定です。

開催日時：11月8日(金) 14:00～16:00(予定)

参加費：2,000円(1ドリンク&1フード付き)

登壇者：



「CRAFT ROOM」  
藤井 隆氏



「インドアライ貿易商会」社長  
シヤカル・ガチ氏



「cenci」シェフ  
坂本 健氏

〈スペシャルゲスト〉



フードジャーナリスト  
Matt Goulding 氏

#### ②イベント内容

東京・大阪・京都を拠点に、先進的な取組に挑み続けるクリエイター達が集結し、「インド」をテーマに、オリジナルメニューを考案・提供します。また雑貨やワークショップのほか、インドの音楽&パフォーマンスも展開します。

開催日時：11月9日(土)～10(日) 12:00～20:00

入場料：無料

メニュー：フード、カクテル、雑貨、ワークショップ、音楽&パフォーマンス

※詳細は別紙ご参照ください。

以上

タンジャイ ミールズ  
「Thanjai Meals」



2023年に東京で開店。  
南インド各地から選りすぐった  
オーセンティックな料理の数々は、  
既にカレーマニアだけではなく、地  
元民からも支持されている。  
「タンジャイ」は、南インドの古都  
タンジャヴールの呼称。

## 「インド料理ムンバイ」



インド大使館御用達。一都三県を中心に16  
店舗展開し、オーセンティックな北インド  
料理を提供している。  
絶妙なインドスパイスのアロマとハーモ  
ニーは日本人にも人気。  
インドスイーツ「ミタイ」の種類も豊富。

## 「M カッセ」



フレンチ・イタリアン出身の店主が作る  
洗練されたスパイスカレーが楽しめる  
お店。  
素材の味の引き出し方、出汁の取り方や  
合わせ方など、カレーを作る一つ一つの  
工程に店主の丁寧なこだわりが光る。

## 「Chi-Fu」



西天満に店を構えるミシュラン一つ  
星の中国料理店。  
様々な食材と調理法を取り入れ、目  
にも美しい一皿を創り上げるモダン  
チャイニーズレストラン。

## 「Spice Cafe」



2003年に東京の下町にオープンした  
スパイスレストラン。  
前菜からデザートまでスパイスを使っ  
たコースを提供する。  
ミシュラン・ビブグルマン掲載店。

## 「虹の仏」



インド現地の味と和の融合をテーマ  
に、全国にブームを巻き起こす  
「出汁キーマ」を生み出し、ミシュ  
ラン・ビブグルマン3年連続掲載。  
独創的なスパイス料理×日本ワイン  
の新展開も。

## 「レオーネ」



イノベティブレストラン。  
力強い素材を独自のデザインで表現す  
る料理店。スパイス使いにも定評があ  
り、ピリヤニは過去某雑誌で2年連続  
グランプリ獲得も。  
来春グラングリーン大阪に移転予定。

## 「インドアメリカン貿易商会」



貿易商、調合師。インドカレーレシ  
ピ本「スパイスの世界へようこそ！」  
の執筆や、新着スパイスや様々なカ  
レーの情報を掲載するウェブサイト  
「www.spice.tokyo」を運営するな  
ど、スパイスの魅力を発信している。

## 「CRAFT ROOM」



世界的カクテルコンテストで世界  
2位（日本1位）、「アジアベスト  
バー2024」27位。海外のイベント  
にも積極的に出演している。  
大阪駅前第1ビル地下というロ  
ケーションにありながら、世界各  
地からお客様が訪れる注目店。

## 「高級インド雑貨カオス」



大阪・淡路の昭和風情の漂う路地裏に、  
ひっそりとたたずむインド雑貨店。  
インドの強力なエネルギー溢れるこだわ  
りの本場商品を厳選して取り揃える。

## ◆音楽&amp;パフォーマンス



インドの民族楽器であるシ  
タール奏者・石濱匡雄さん、  
タブラ奏者・明坂武史さん  
による演奏あり。  
またボリウッドダンサーや  
インドミュージックDJも出  
演予定。