

2017 「大阪きじ本店」お好み焼粉

大阪梅田に本店を構える「きじ」はお好み焼への強い思いがこめられた大阪ならではの混ぜ焼きの名店として、多くのお客さんを楽しませています。「お好み焼って、たいそうなもんやない」と店主、木地崇蔵さんはおっしゃいますが、何気ない動き一つ一つにも半世紀以上の技の歴史と文化が凝縮されているのです。



梅田スカイビル店



店主の木地崇蔵さん



きじの混ぜ焼きは観光客もリピーターが多い



2017 「うまい屋」たこ焼粉

1958年創業、当時は珍しかった銅板の鍋で、丁寧に手焼きされる「うまい屋」のたこ焼。喜多武俊さん、基夫さん、泰造さんと受け継がれたたこ焼は大阪の宝だ。



4代目泰造さんを見守る2代目武俊さん



鍋も保温器もこの店独自のスタイル



会長熊谷が大学生から通いつめた名店



2020 世界にもファンが多い銀座の名店「てんぷら近藤」監修「極み衣の天ぷら粉」

店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天種にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。



食感で楽しい人參の天ぷら▶



野菜の天ぷらにも近藤さんの技が光る

