

食べて！飲んで！笑って！楽しめるフードフェス 餃子メニュー 第1弾発表！

『CHEF-1グランプリ』歴代王者4人の極上餃子が登場！

ステージには歴代「スペシャルサポーター」

マチカルラブリー、オズワルド、さや香、令和ロマンも出演！



2024年9月21日(土)～23日(月・休)の3日間、大阪・万博記念公園で『CHEF-1フェス2024
～餃子食祭～supported by サントリー生ビール』を開催いたします。

優勝賞金1000万円、40歳未満の若手料理人がNo.1の座を競い合う真剣料理バトル『CHEF-1グランプリ』。「餃子」をテーマにした、番組初のフードフェスとなる本イベントに、『CHEF-1グランプリ』で優勝した歴代王者の4人、下國伸、大原正雄、根本郁弥、木村僚佑の「CHEF-1グランプリ歴代王者監修スペシャル餃子」が出店決定！番組で審査員やゲストを唸らせてきた王者たちの腕前を感じられる、至極の餃子メニューの数々を食べられるまたとないチャンスです。さらに、「あなたが選ぶ！餃子-1グランプリ」への出店9シェフの餃子メニューも決定しました。

また、フェス中の3日間、会場では芸人が多数出演するステージ「～餃子笑祭～ステージ supported by サントリー生ビール」を開催！『CHEF-1グランプリ』の「スペシャルサポーター」を務めたマチカルラブリー（9月23日(月・休)）、オズワルド（9月22日(日・祝)）、さや香、令和ロマン（9月21日(土)）の出演が決定しました。

「食べて、飲んで、笑って」楽しめるフードフェス、出店シェフ・メニュー、出演芸人等の続報に関しましては、今後順次発表させていただきます。

皆さま方におかれましては、ぜひ貴社媒体にてご紹介くださいますようお願い申し上げます。

【本件に関するお問い合わせ】

【吉本興業株式会社】
大阪プロモーション部(06-6643-7799)

担当：平岡 hiraoka.tomoki@yoshimoto.co.jp
担当：重兼 shigekane.momoko@yoshimoto.co.jp

【朝日放送テレビ株式会社】
PRプランニング部(06-6457-4517)

担当：竹内 ippeitakeuchi@asahi.co.jp
担当：石田 erikoishida@asahi.co.jp

イベント情報

『CHEF-1フェス2024～餃子食祭～supported by サントリー生ビール』

日時：2024年9月21日(土) 10:00 開場／10:30～18:30 (18:00 L.O)
22日(日・祝) 10:00 開場／10:30～17:00 (16:30 L.O)
23日(月・休) 10:00 開場／10:30～18:30 (18:00 L.O)

会場：万博記念公園 お祭り広場（大阪府吹田市千里万博公園内）

主催：吉本興業／ABCテレビ

協力：万博記念公園マネジメント・パートナーズ

協賛：サントリー

公式HP：<https://chef-1fes.com>

CHEF-1グランプリ歴代王者監修スペシャル餃子

過去4回の『CHEF-1グランプリ』で優勝した歴代王者の「CHEF-1グランプリ歴代王者監修スペシャル餃子」が出店！番組で審査員やゲストを唸らせてきた王者たちの腕前を感じられる、至極の餃子になっています。



■2021年王者 下國伸 (北海道) フレンチ

相性抜群！
スパイス香るラム餃子
(1,050円)



初代王者・フレンチの下國伸シェフ監修の餃子は、ラムを使ったスパイシーな餃子。アクセントには江丹別のブルーチーズとレモンピールを使用。カップに入れて、優しくシャカシャカして餃子全体にチーズとレモンソースをまわしてからお召し上がりください。



■2022年王者 大原正雄 <食堂ロランジュ> (北海道) フレンチ

夏フェス必食！
爽やか南仏フレンチ餃子
(1,050円)



2代目王者・フレンチの大原正雄シェフ監修の餃子は絶品フレンチ餃子。発酵バターとじゃがいもが生み出すリッチな味わいに、南仏のレモンソルトとプロヴァンスハーブが爽やかさをプラス。これを食べずに夏は終われない！特別な瞬間を楽しむための、フェス必食の一品です。

CHEF-1グランプリ歴代王者監修スペシャル餃子



■ **2023年王者 根本郁弥**
<ガストロノミー“ジョエル・ロブション”>
(東京都) フレンチ

ハーブと生ハムがアクセント！
コラーゲン豚足揚げ餃子
(1,050円)



3代目王者・フレンチの根本郁弥シェフが監修する餃子は、コラーゲンたっぷりの豚足が入った揚げラビオリ。
6種類のハーブ、トマト、ビネガーの爽やかなソースがかかった華やかな一皿です。ラビオリの上に添えた生ハムのアクセントもうれしい逸品です。



■ **2024年王者 木村僚佑**
<東山緒方>
(京都府) 日本料理

だし香る！
熟成肉じゃが餃子
(1,050円)



4代目王者・日本料理の木村僚佑シェフ監修の餃子は、2024年決勝の「肉じゃが対決」のメイン食材、北海道・とち井上農場の2年熟成ジャガイモを使用した肉じゃが揚げ餃子。
牛すじの旨み、ジャガイモの甘みを有馬山椒のアクセントと共に。そのままでも勿論、お好みでトマト餡を掛けてお召し上がりください。

【本件に関するお問い合わせ】

【吉本興業株式会社】
大阪プロモーション部(06-6643-7799)

担当：平岡 hiraoka.tomoki@yoshimoto.co.jp
担当：重兼 shigekane.momoko@yoshimoto.co.jp

【朝日放送テレビ株式会社】
PRプランニング部(06-6457-4517)

担当：竹内 ippeitakeuchi@asahi.co.jp
担当：石田 erikoishida@asahi.co.jp

あなたが選ぶ！餃子ー1グランプリ

これまで『CHEF-1グランプリ』に出場した、全国各地の名だたるシェフ9名が「オリジナル革命餃子」を考案して出店。餃子を味わったお客様に“革命的に美味しい餃子”に投票してもらい、「あなたが選ぶ！餃子NO.1」を最終日の9月23日(月・休)に発表します。賞金総額は100万円！

<出店シェフ・メニュー>



シェンロン熊澤
<麺屋ラパス>
(大阪府) ラーメン

大阪「麺屋ラパス」のシェンロン熊澤シェフの餃子は、一皿で餃子と豚骨ラーメンが同時に楽しめる新感覚の餃子。タレには豚骨香るラーメンスープが使われています。コリコリのキクラゲのトッピングが楽しい一皿です。

濃厚旨ダレ！
とんこつ醤油焼き餃子
(700円)



藤田隼
<中華kitchen BaFIT>
(大阪府) 中国料理

- ✓辛さ自由自在
- ✓格別の香りと旨みの自家製ラー油
- ✓口に広がる濃厚な胡麻の香り
- ✓国産牛と豚の黄金比肉ミンチ
- ✓餃子が引き立つまるやか担担ソース

まるで担担麺！？
もっちり！担担ソース水餃子
(700円)



佐藤翔太
<SUGAR RAY DINING AND BAR>
(石川県) モダンオーストラリアン

石川県でオーストラリア料理「SUGAR RAY DINING AND BAR」を営む佐藤翔太シェフがお届けする餃子はイカと能登半島の名産いしるで作る旨味を凝縮した餃子。濃厚なイカ墨、黒ニンニクのブラックソースがさらに食欲を掻き立てます。

能登の名産いしるの旨味
イカと豚肉餃子ブラックソース
(700円)



あなたが選ぶ！餃子ー1グランプリ



長塚健斗
<Kento's Kitchen>
(東京都) フードクリエイター

WONKのボーカルとして活躍、フードクリエイターとしてもCHEF-1に出場した長塚健斗シェフの餃子は、西多摩食材だけで作った“TOKYO X”の焼き餃子。西多摩の柚子が香るポン酢と西多摩わさびでお召し上がり下さい。

西多摩ブランド豚使用！
“TOKYO X”キノコ餃子
(700円)



田村昌哉
<フリー料理人>
(千葉県) 日本料理

味付けフレーバーを入れ、シェイクすることで完成する“新感覚”振る揚げ餃子!!
とまらない味『幸せ旨塩』、甘酸っぱい思い出の味『赤しそ』、ほろ苦がやみつき『緑茶』、香り爽やか『山椒』、今回のフェス限定で4つのフレーバーをご用意致しました!!
もちろん餃子も皮には青海苔、タネには、昆布、鰹節、貝出汁の旨味たっぷりのこだわり餃子です。

新感覚！
振る揚げ餃子『chao-ful』
(700円)



長谷直樹
<Numb>
(大阪府) アジア料理

大阪「Numb」の長谷直樹シェフがお届けする餃子は、エビの魅力がたっぷり味わえる豪華な餃子。
もちもちの生地の海老餃子にたっぷりとかかるのは、オマールエビを使った濃厚なアメリカソース、エビの旨味に溺れる餃子です。

濃厚！アメリカソースの
淡水オマール海老餃子！
(700円)



あなたが選ぶ！餃子ー1グランプリ



米次健太

<株式会社ディアーズ・ブレインホールディングス>
(鹿児島県) フレンチ

鹿児島県産黒豚肩ロースたっぷりの餡にトマトやハーブの爽やかさをプラス。
具材の野菜もすべて国産に拘った2層の餡の革新的な焼餃子。一粒一粒、心を込めて手包みしています。豚肉の王様、黒豚100%と特製ラタウイユでご堪能ください。

極上！薩摩黒豚がごろっと
肉汁溢れる黒豚餃子
(700円)



吉川正裕

<L'aisance>
(福井県) ジャンルレス

福井「L'aisance」の吉川正裕シェフがお届けするのは、ジューシーな焼き餃子に、南仏の野菜煮込み・ラタウイユのソースがかかった食べ応え満点なおしゃれな一皿。黒ニンニクのソースが抜群のアクセントになっています。

芳醇！ラタウイユをかけていただく
黒ニンニク香る黒豚餃子
(700円)



梶山貴崇

<茶寮 かじ山>
(長崎県) 日本料理

梶山貴崇シェフがお届けする餃子は、郷土色豊かな餃子。揚げ餃子の中には、肉や野菜、キクラゲやかまぼこの旨味溢れるあん、口の中で長崎皿うどんが完成します。ウスターソースと柚子胡椒がアクセントになっています。

パリパリとろ〜り！
長崎皿うどん餃子
(700円)



チケット情報

【チケット】

① <前売> 700円餃子1皿・1ドリンク付き前売入場券

料金／1,000円（税込）

内容／・入場券

- ・1ドリンク（サントリー生ビール or ソフトドリンク）
- ・700円餃子1皿

※こちらの特典は、700円餃子の中からお選びいただけます。

※日付指定無し（任意の1日に入場可能）。

※別途手数料等がかかる可能性があります。

② <当日> 1ドリンク付き当日入場券

料金／500円（税込）

内容／・入場券

- ・1ドリンク（サントリー生ビール or ソフトドリンク）

③ <当日> お急ぎパス1日券

一般レーンの混雑時にも優先レーンにて素早くご購入いただけます！

料金／3000円（税込）

※別途入場料が必要です。

※一部、使用できない店舗もございます。

【プレイガイド】

- FANYチケット：<https://yoshimoto.funity.jp/r/chef-1fes/>
- チケットぴあ：<https://w.pia.jp/t/chef-1fes/> [Pコード：994-992]
- ローソンチケット：<https://l-tike.com/chef-1fes/> [Lコード：53334]
- e+（イープラス）：<https://eplus.jp/chef-1fes/>
- CNプレイガイド：<https://www.cnplayguide.com/chef-1fes/>

※別途、万博記念公園入園料（大人260円・小中学生80円）が必要になります。

※前売入場券は、9月21日(土)・22日(日・祝)・23日(月・休)のいずれかお好きな1日にご使用いただけます。

※雨天決行（荒天の場合中断、中止させて頂く場合もございます）。

天災時等、やむを得ない理由により中止となった場合、チケットの払戻し等は致しませんので、予めご了承ください。

※小学生以下のご入場は無料です。（保護者同伴のみ入場可能）

その他、注意事項に関しては公式HPをご確認ください。

【公演に関する問合せ】

FANYチケット 0570-550-100（10:00～19:00）

【本件に関するお問い合わせ】

【吉本興業株式会社】

大阪プロモーション部(06-6643-7799)

担当：平岡 hiraoka.tomoki@yoshimoto.co.jp

担当：重兼 shigekane.momoko@yoshimoto.co.jp

【朝日放送テレビ株式会社】

PRプランニング部(06-6457-4517)

担当：竹内 ippeitakeuchi@asahi.co.jp

担当：石田 erikoishida@asahi.co.jp