

【報道関係各位】

ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』の「わび」の精神性を映像にしたシアタールームや伝統工芸菓子で日本の美しさに触れよう！

大阪・関西万博EXP02025内のパビリオン「宴～UTAGE～」は、一般社団法人 大阪外食産業協会（通称：ORA）が「新・天下の台所」をコンセプトに掲げて、約80社の企業が参加し、日本食の販売や料理教室を実施します。体験や展示がメインの2階では次世代に向けた外食産業の新たな挑戦の共有や、日本の季節の移ろいの美しさやはかなさを堪能できるシアタールームで新しい「おもてなし」を提案します。触感や五感が刺激され、感動と驚きにあふれる体験が楽しめます。

Topics①

日本の美しさと「わび」の精神性を映像にしたシアタールーム

日本人は古くから季節の移ろいを敏感に感じ取り、新しい季節の訪れを祝福しながら生きてきました。青葉が茂り、蕾がつき、花が咲いたら枯れて散っていく。けれど、枯れて終わりではありません。私たちは、枯れて散った葉にも味わい深さやはかなさを見出し、「落ち葉」として愛でます。このように、日本人があらゆることに美しさを見出す感性を持っているのはなぜでしょうか？このブースではそんな「わび」の心・精神性を映像にしました。日本の美しさを堪能できるシアタールームです。月に1度は茶会を実施いたします。お楽しみに。



【期 間】10月13日(月・祝)まで

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F

【ブース名】わ美

【企業名】株式会社 I & D ワン・ダイニング事業部

Topics②

55年前に販売された「復刻版カレー」や家族で楽しめる「4種カレー」

創業60周年を超える、喫茶店づくりを通じて、地域社会に貢献していくことを目指している三和実業。会期中、喫茶専門店「カフェ英國屋」の定番メニューのコーヒー、ミックスジュース、カレーを販売します。カフェ英國屋のビーフカレーと55年前に販売した復刻版カレーと2種類の味が楽しめるカレーや、4種類のカレーが楽しめるリッチで贅沢なカレーも登場します。また赤・青の万博カラーで光り輝く「万博ソーダ」も登場します。



【期 間】4月28日(月)～5月11日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴4丁目

【ブース名】カフェ英國屋

【企業名】三和実業株式会社



Topics③

門外不出の秘伝のタレでやさしく煮込んだ逸品「伝助炙り煮穴子重」

対馬近海の豊かな海で、持続可能な漁法により獲れたブランド魚の中でも、特に希少価値が高く、肉厚で脂の乗った「伝助穴子（大型穴子）」を使用。丁寧な骨切りを施し、ふっくらと蒸し上げた後、門外不出の秘伝のタレでじっくり煮込み、最後に香ばしく炙って仕上げました。

本商品は、活け締めした伝助穴子を、丁寧に加工・調理し、真空パック冷凍した高品質な煮穴子です。調理の手間を省きつつ、廃棄ロスや人手不足の課題にも貢献できる、サステナブルな一品です。私たちはこの「日本が誇るジャパंकオリティーの煮穴子」に込められた、繊細な職人技の粋を通じて、本物の日本食の素晴らしさを世界へと届けてまいります。贅沢でプレミアムな味わいを、一度ご賞味ください。



【期 間】4月28日(月)～5月11日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

【ブース名】対馬水産

【企業名】株式会社ファイン・プランニング

Topics④

お菓子の材料で醸し出すアートの世界
和の伝統工芸菓子と～洋の飴とチョコレートのピエスモンテ～

チョコレートと飴で創り出されるピエスモンテは、日本を代表するトップパティシエたちによる、まさに“食べられるアート”。そのすべては、味わうことのできる素材のみで表現されています。人々の心を豊かにし、記憶に残る最高のひとときをお届けするために…

10人のシェフが、想いと技を込めて一つひとつ丁寧に仕上げました。

和の伝統工芸菓子は、お菓子の材料を用いて日本に古来より受け継がれてきた感性や美意識、豊かな自然や歴史、四季の移ろいや花鳥風月を、本物そっくりに表示したものです。会場には、和菓子職人の全国組織である「全国菓子研究団体連合会」の中でも規模の大きい4団体が、有志を募って制作された作品を展示しております。



【期 間】～5月12日(月)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F UTAGE橋

【ブース名】全国菓子工業協同組合

【企業名】全国菓子工業協同組合





Topics⑤ 職人技が光る宴ボックス

体験型コンテンツや各社の食に関する様々な取り組みを紹介する『宴ボックス』
食品サンプルのパイオニア企業の株式会社いわさきは社内製作コンクールの優秀作品を展示いたします。
また株式会社旭創業は展示ボックス内のQRコードを読み取り、5年後の未来の自分にメッセージが送信できる未来の食を考えるジオラマを展示。さらに株式会社PGSホーム×大阪工業大学が共同開発中の機能性培養肉の展示紹介もあり、宴ボックスから未来の食が垣間見れます。



- 【期 間】10月13日(月・祝)まで
【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F
宴ボックス
【出展企業】株式会社旭創業
株式会社いわさき
千房株式会社
株式会社中谷食品
株式会社PGSホーム
株式会社FOOD & LIFE COMPANIES
株式会社めいらく



Topics⑥ 全国の宴キャンペーン参加店等でお得なサービスをご提供

会期中は「宴キャンペーン」として全国の宴キャンペーン参加店やORA外食産業協会加盟店で、「大阪・関西万博EXP02025入場チケット」または会場で働くスタッフが「入館証」を提示すると受けられる、様々な特典をご用意しております。



■本件に関するお問い合わせ先■

大阪外食産業協会 食博覧会実行委員会事務局 担当 橘川（キツカワ）

TEL:06-6136-5728 MAIL:a-kitsukawa@shokuhaku.gr.jp