



【報道関係各位】

ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』に 約80社の企業が参加し多彩な食文化を披露

大阪・関西万博EXPO2025では、ORA外食産業協会（一般社団法人大阪外食産業協会）がORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』を出展します。

このパビリオンは「新天下の台所」をテーマにかかげ、約80社の企業が参加し、多彩な食文化を体験できるブースが、会期中月替わりや週替わりで登場します。

また食品メーカーが開催する料理教室や試食会、セミナーなど様々なプログラムが用意されており「食と知識がつながる体験型施設」として老若男女が楽しめます。大阪らしいユーモアとおもてなし精神が詰まった空間で、訪れる人々に新しい食体験を提供します。

Topics① 未来を意識した、新しい食の宴 BURGER

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社は、2016年に伊藤ハムと米久が経営統合し、健やかで豊かな社会の実現に貢献する食品リーディングカンパニーを目指しています。「宴BURGER」では、大豆ミート(ソイミート)をベースに大阪らしさや日本の伝統的食材を加味したハンバーガーや包みピザを技術力を持って提供し、いのち輝く未来社会の食卓におけるデザインをご覧ください。今回は、大豆ミート(ソイミート)を使用したお好み焼き風のハンバーガーを販売。他にも大豆2種類(ソイミートソース、ソイタコスソース)の味が楽しめる包みピザをご用意しております。



【期 間】4月13日(日)～10月13日(月・祝)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴3丁目

【ブース名】宴BURGER

【企 業 名】伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

Topics② 創業1934年の翁豆腐 × 地球にやさしい白いちご

兵庫県尼崎市に本社を構える浜田化学株式会社は、廃食油や食品リサイクルを通じて循環型社会の実現を目指す企業です。廃食油をリサイクルしたバイオ燃料を使用し、淡路島・洲本で育てる希少な白いちご「淡雪」。採れたて完熟果実をご用意しました!大阪・曾根崎で1934年創業の老舗「翁豆腐」からは自慢の細工豆腐や廃棄されるおからを使った食ロスゼロメニューが登場します。淡雪×翁豆腐の万博限定スペシャルスイーツもお楽しみください。「人と循環で、世界を救う」万博から世界へサステナブルな取り組みを発信します!

【期 間】4月13日(日)～4月20日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

【ブース名】翁豆腐と白いちご

【企 業 名】浜田化学株式会社





Topics③ 変わり続けることにこだわり、研究を重ねた ラーメンまこと屋

万博会場のある大阪で誕生し世界6カ国、100店舗展開中の株式会社マコトフードサービスのラーメンまこと屋。まこと屋の看板メニューの「牛白湯スープ」は、1本5kgもの牛骨を特殊な大型圧力寸胴で炊き出して作られ、各店舗で丁寧に仕込まれています。今回はクリーミーでコクのある濃厚な牛骨スープをベースにした白湯ラーメンに自家製漬け込みタレに長時間漬け込むことによって玉子の旨みを引き出しつつ、味が染み込んだ半熟煮玉子をトッピングした煮玉子牛白湯ラーメンをお召し上がりいただけます。他にも、世界一辛い「ペッパーマ」を使用した極鬼辛の牛白湯ラーメンや、豚を使用していないノンポーク牛白湯ラーメンなど世界を意識したメニューもご用意しました。



【期 間】4月13日(日)～4月20日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴4丁目

【ブース名】ラーメンまこと屋

【企業名】株式会社マコトフードサービス

Topics④ みそかつのルーツは、初代店主のイマジネーション

昭和22年(1947年)「矢場のとんかつ」としてとして創業。
雑踏の屋台で、一人の客が何の気なしにつまみで食べていた串かつを、おもむろに”どて鍋”のたれにドボンと浸して食べた。たまたまそこに居合わせた初代店主の鈴木義夫も試みに食してみたことがきっかけで生み出されたみそかつ。
今回は大阪・関西万博から新登場の「みそかつライスバーガー」や限定パッケージの「ひれかつサンド」といった手軽に楽しめるラインナップをご用意しております。

【期 間】4月13日(日)～5月12日(月)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴1丁目

【ブース名】名古屋名物みそかつ矢場とん万博店

【企業名】株式会社矢場とん





Topics⑤ 醸造酢のプロから学べる寿司づくりの極意

豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ大阪府堺市に本社を構える醸造酢メーカー、タマノイ酢株式会社。今回で万博出展が5度目となる2025年大阪・関西万博では、「伝統と革新」をテーマに、132年の時を超えた復刻商品『名誉金牌』が用いられた「和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～」や「和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～」、SNSで話題になったロングセラー商品『すしのこ』がフレーバーの「すしのこポテト」を販売いたします。

2階では、(AJSA)すしアドバイザー認定証を持つ社員が伝授する「寿司握り」を体験でき、希望者対象のプロ向け握り寿司相談などもご用意。その他、お酢に関するクイズに全問正解すると「お酢マスター」として特別な認定グッズがもらえたり、血管年齢や体内糖化度を測定できる健康美容チェックなど、酢の専門家が提供する様々な体験が楽しめます。

すう～酢ごいやん NO VINEGAR NO LIFE

【期 間】4月13日(日)～5月12日(月)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F 宴ミートアップ

【企業名】タマノイ酢株式会社



タマノイ酢 JAPANESE BEEF & SUSHI 極上の和牛寿司

【期 間】4月13日(日)～5月11日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴7丁目

【企業名】タマノイ酢株式会社



Topics⑥ 関西を中心に全国の銘菓が大集合

「全国菓子工業組合連合会」は関西を中心とした全国の銘菓が万博限定商品を販売します。今回紹介するフルタ製菓株式会社は大阪市に本社を構え、チョコレート製品で知られています。代表的な商品には「セコイヤチョコレート」や「チョコエッグ」などがあり、幅広い世代に愛されています。今回は万博限定の『セコイヤチョコレート博』『チョコだけ?金のチョコエッグ』など7点を販売します。

【期 間】4月13日(日)～5月12日(月)

※ブースは4月13日(日)～10月13日(月・祝)まで出展

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴5丁目

【ブース名】全国菓子工業組合連合会

【企業名】フルタ製菓株式会社／株式会社中島大祥堂／株式会社青木松風庵／株式会社千鳥屋宗家／株式会社とよす



■ 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