

【報道関係各位】

ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』の外食のプロフェッショナルたちが技術と情熱を結集したメニューが登場!!

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、食文化の魅力を世界に発信することを目指しています。

4月13日の開幕から4月末まで、約14万3千人もの来場者が訪れ、多くのお客様にご愛顧いただいております。GW明けも大阪発祥の外食のプロフェッショナルたちが織り成すオリジナルメニューが続々登場します。また食の体験ゾーンではうどん作りの極意を職人が伝授する「うどん打ち教室」や「お好み焼き教室」を開催します。

Topics① 大阪茶屋町の養蜂場で採れたハチミツを使用したエシカルなドリンクが登場

「B HONEY」はNPO法人梅田ミツバチプロジェクトによる大阪茶屋町の養蜂場で採れた大阪梅田産のハチミツが主役のエシカルでサスティナブルがコンセプトのナチュラル志向の大阪中津にあるカフェです。

期間中は前述のハチミツから作る自家製シロップを加えた、お花の香りとほんのりとした甘みを感じる、爽やかなビアカクテル『大阪はちみつ蜜ビア』や『翠ジン大阪蜜サワー』が登場します。都市の生態系と地域社会のつながりを育む梅田ミツバチプロジェクトのハチミツを使うことは「いのち」と「共生」を大切にすることで万博のテーマと共通します。

【期 間】5月13日(火)～6月12日(木)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴1丁目

【ブース名】Cafe&Grocery B HONEY

【企業名】株式会社名畑



Topics② 完全陸上養殖のサステナブルシーフード「サーモン・海ぶどうすし箱」

大阪・関西万博が「持続可能な開発目標（SDGs）達成への貢献」を目指しており、大起水産も閉鎖型水循環システムを利用した『完全陸上養殖のサステナブルシーフード』を使った商品「サーモン・海ぶどうすし箱」を販売。静岡の富士山麓で育った日本初陸上養殖の国産アトランティックサーモンと、大阪府堺市にある大起水産まぐろパークに設置したコンテナ型陸上養殖設備で育てた海ぶどうを使用。卵黄ソース、とろろ、ごま油を使った特製だれを混ぜて一緒にいただくと、サーモンと海ぶどうの旨味が際立ちます。他にもお寿司で皆が好きなネタがのったすし箱をご用意しております。

【期 間】5月12日(月)～6月1日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴4丁目

【ブース名】天下の台所 大起水産 宴店

【企業名】大起水産株式会社



Topics③ 最高級ハラミとタンが織りなす至福のコラボサンド

食の都・大阪が誇る外食のプロフェッショナルたちが、情熱と技術を結集させ、究極のコラボサンド『肉まみれコラボサンド』を創り上げました。厳選された最高級のハラミとタンを贅沢に使用した、まさに「至福」と呼ぶにふさわしい逸品です。

【期 間】 5月12日(月)～6月1日(日)
【場 所】 ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴7丁目
【ブース名】 ORA 青年部会
【企業名】 ORA 青年部会



Topics④ 大阪の Teppan を世界の Teppen へ。大阪を象徴するお好み焼文化を世界へ

1973年大阪千日前でお好み焼専門店として創業。今年51周年を迎えた『お好み焼千房』は国産小麦を使用した自慢の『お好み焼』はもちろん、万博期間限定メニュー『パリパリお好み焼スティック』も期間限定で販売します。チーズを加えたお好み焼生地を特注の長い春巻きの皮で包み、クリスピーな食感とチーズの香り、食欲をそそるソースのフレーバーをお楽しみいただけます。

また、サッポロ生ビール黒ラベルの提供にて、2,000個限定で紙コップ「もるたん」を使用します。「もるたん」はビール類の製造過程で生成する副産物のモルトフィード（注1）を原料の一部に取り入れアップサイクルした環境にやさしい紙コップです。

（注1）ビールの仕込み過程で発生する麦芽の殻皮。

【期 間】 5月12日(月)～5月25日(日)
※変更になる可能性があります。
【場 所】 ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目
【ブース名】 お好み焼 千房 宴-UTAGE-店
【企業名】 千房株式会社



Topics⑤ プロが教える！千房のお好み焼体験

大阪を象徴する食文化でもある「お好み焼」の美味しい調理方法をお好み焼専門店の「千房」のスタッフが楽しく伝授いたします。初心者の方やお子様から訪日外国人の方々など皆さまにお楽しみいただける楽しいプログラムです。

※予約制。ご予約受付開始は5月7日を予定。詳しくは千房公式ホームページ<https://www.chibo.com/>、または特設ページ<https://chiboexpo2025.hp.peraichi.com/>をご確認ください。

【期 間】 5月13日(火)～6月12日(木)
【場 所】 ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F 宴ミートアップ
【ブース名】 プロが教える！千房のお好み焼体験
～Chibo Okonomiyaki Cooking Class～
【企業名】 千房株式会社



Topics⑦

日本初の手打ちうどんチェーンが“杵屋”がプロデュースする「杵屋うどん打ち教室」

ハイライトは“うどんの足踏み”！！
うどん職人の丁寧な説明通りに作るとサラサラの国産小麦粉がモチモチのうどんに仕上がります。
行程にはうどんのコシを出すため足踏みや、麺棒を使った打ち伸ばし、裁断など初めての経験が目白押し！
教室の最後には「杵屋」が提案する次世代うどん（3種類）をご試食いただけます。何が提供されるかは当日のおたのしみ！※お作りいただいたうどんはご試食できません。
参加者全員に、うどん教室認定証とオリジナルトートバッグをセットにしてプレゼントいたします。



【期 間】5月13日(火)～8月12日(火)

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F宴ラボ

【ブース名】杵屋うどん打ち教室

【企業名】株式会社グルメ杵屋

Topics⑧

スシローが開発した「デジロー」が祭りやぐらで登場

スシローが独自開発した大型タッチディスプレイ。
「デジロー」が賑やかな祭りやぐらになって盛り上げます。

【期 間】5月13日(火)～6月12日(木)

※7月13日(日)～8月12日(火)

9月13日(土)～10月13日(月・祝)も同展示予定

【場 所】ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F UTAGE橋

【企業名】株式会社FOOD & LIFE COMPANIES



Topics⑧

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EXP0205入場チケット」または会場内で働くスタッフが「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。



宴UTAGEキャンペーンサイト▶

■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:06-7668-0377 MAIL:a-kitsukawa@shokuhaku.gr.jp