



【報道関係各位】

7 月 1 日は大阪・関西万博での「鳥取県の日」 牛骨ラーメン 3 店舗が日替わりで登場！

一般社団法人大阪外食産業協会（ORA）（代表：中井 貫二）が運営する [ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」](#) では 6 月 30 日(月)～7 月 6 日(日)まで古くから和牛の産地としても知られる鳥取県のご当地グルメ「とっとり牛骨ラーメン」が味わえる県内人気の 3 店舗が日替わりで出店します。

同期間に美食の街、大阪を創造することをビジョンに掲げ活動する一般社団法人大阪美食会が旬のフルーツ「小夏」をテーマにしたフードやドリンクを提供。さらに夜中でも行列ができるアサイーボウルの名店と急成長するアサイーボウル専門店がコラボで開発した未来感覚のアサイーボウルが登場します。

【とっとり牛骨ラーメン】

牛骨ごっつおらーめん・たかうな・ラーメン悟空

鳥取県のご当地グルメ「とっとり牛骨ラーメン」

7 月 1 日(火)は「今日は一日鳥取県」と銘打ち、大阪・関西万博会場で鳥取県の魅力を PR します。世界からの来場者に鳥取県のご当地グルメ「とっとり牛骨ラーメン」をお楽しみいただくため、県内の人気 3 店舗が順番に出店します。全国的にも珍しい牛の骨からじっくり炊きだしたスープをご堪能ください。

6 月 30 日(月)・7 月 1 日(火)の 2 日間は【牛骨ごっつおらーめん】、7 月 2 日(水)～4 日(金)は【たかうな】、7 月 5 日(土)・6 日(日)の最終 2 日間は【ラーメン悟空】が登場します。

牛骨ごっつおらーめん

牛の骨からじっくり炊き出したスープはまろやかでコク深く、それでいて後味はすっきり。"牛の旨み"が活きた鳥取自慢の一杯です。麺には大山小麦を使用しております。（チャーシュー10 枚）

※「ごっつお 竹」（チャーシュー5 枚）

「ごっつお 梅」（チャーシュー1 枚）もご用意しております。

出店期間：6 月 30 日(月)・7 月 1 日(火)

たかうな

地元鳥取県の食材にこだわり、とにかく丁寧な仕事を大切に。お客様に「旨い！」と言ってもらえることを第一に考えて牛骨ラーメンを作り続ける「たかうな」。

鳥取県産牛骨(大腿骨・バラ骨)を 20 時間以上じっくりと煮込んで旨味を最大限抽出した牛骨スープ。味付けは地元鳥取県の醤油屋「杉川商店」の薄口しょうゆ(白醤油)を使用。店主が試行錯誤の末、完成させた珠玉の鳥取ゴールドスープです。

出店期間：7 月 2 日(水)～4 日(金)



鳥取牛骨ラーメン「ごっつお 松」2,000 円(税込)



牛骨ラーメン しょうゆ（極み白）1,000 円（税込）

ラーメン悟空

脂肪の質にこだわったブランド牛「鳥取和牛オレイン 55」のレアチャーシューが目を惹く一品。オリーブオイルの主成分であるオレイン酸を豊富に含む「鳥取和牛オレイン 55」は、脂のくちどけが良く、悟空の牛骨塩ラーメンとも相性ピッタリ♪

出店期間：7月5日(土)・6日(日)

期間：6月30日(月)～7月6日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』 宴7丁目

ブース名：【とっとり牛骨ラーメン】

[牛骨ごっつおらーめん](#)・[たかうな](#)・[ラーメン悟空](#)

協力：鳥取県食パラダイス推進課



鳥取和牛オレイン 55 牛レアチャーシューメン 2,500 円 (税込)

※限定 100 食

株式会社いなかもん・株式会社 MIAVIE
株式会社 KITTAN・株式会社小槌屋

万博限定！アサイーボウルの人気店 2 大ブランドが夢の共演

株式会社いなかもん（本社：大阪府中央区／代表取締役 川上 力也）と株式会社 MIAVIE（本社：京都市中京区／代表取締役 川上 雅美）、株式会社 KITTAN（本社：兵庫県宝塚市／代表取締役 北村 良之）、株式会社小槌屋（本社：京都市伏見区／代表取締役 武内 大輔）は共同で 2025 年 6 月 30 日(月)～7 月 6 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。

夜中でも行列ができるほど、アサイーボウルの火付け役として知られる「cafe Mr.」。そして大阪・京都・淡路島で展開し、急成長中のアサイーボウル専門店「Acai KITAGAWA」。関西を代表する 2 大アサイーブランドが、万博のためだけにスペシャルコラボを実現！両店の人気レシピを融合させた、万博でしか味わえないアサイーボウルをご提供。スーパーフードの王様・アサイーを贅沢に使用した、美味しくて身体にやさしい一杯をお楽しみください。

『未来をひとくち体験』

万博限定！“赤と青”の未来感アサイーボウルが登場！

約 30 億年前に地球に誕生した最古の植物スピルリナの青、いちごの赤で未来っぽく彩った限定アサイー。カラフルで映えるだけでなく、健康や美容にも注目されるスーパーフードを使用した、ヘルシー志向な一品です。トッピングはイチゴ・ブルーベリー・バナナ・グラノーラ・スピルリナ入りグreekヨーグルトで“青×赤”のカラフル&フォト映え仕上げです。

※スピルリナには、良質なタンパク質、ビタミン B 群、β-カロテン、ミネラル、食物繊維などが豊富に含まれています。さらに、インパクト抜群の“未来の青グreekヨーグルト”が中央に鎮座し、写真映え間違いなし！フルーツの自然な甘みと、爽やかな青トッピングのコントラストがクセになる味わい。

Acai KITAGAWA と cafe Mr.のコラボ万博出店を記念して生まれた、期間限定・未来志向の特別メニューです。



万博限定・未来アサイーボウル 2,000 円 (税込)

近未来感 MAX！飲むネオンゼリーソーダー！

ナタデココ入りのぷるぷるブルーゼリーに、果肉ごろごろのストロベリーソーダーを合わせた、まさに“食べる×飲む”新感覚ドリンク！青のゼリー層にはぷるぷる食感のナタデココがたっぷり。
上層には甘酸っぱいイチゴ果肉をふんだんにトッピングし、爽やかなソーダーで仕上げました。見た目は映え、味は爽快。万博を感じながら未来気分で一杯どうぞ！



万博限定・ベリぷるソーダー1,500円（税込）

期間：6月30日(月)～7月6日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』宴2丁目

ブース名：[Acai KITAGAWA]×[cafe Mr.]

企業名：[株式会社いなかもん](#)・株式会社 MIAVIE・[株式会社 KITTAN](#)・株式会社小槌屋・

一般社団法人大阪美食会

旬の小夏の柑橘風味でさっぱりとした味わいの『万博小夏まぜそば』

一般社団法人大阪美食会（代表理事 今野啓介[株式会社点天]）は2025年6月30日(月)～7月6日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。我々は五感を通じて感動を与える日本の食文化を広め、新たな『美食文化を創造する』思いで活動しています。今回の大阪美食会 GOURMET CIRCUS は、旬の『小夏』をテーマとしたフード&ドリンクを取り揃えました。

万博小夏まぜそば

濃厚なのに旬の小夏の柑橘風味でさっぱりとした味わいの『万博小夏まぜそば』は万博の夏ならではのオススメ！他では味わう事が出来ない『万博小夏まぜそば』をどうぞお楽しみください。
(UTAGE 盛りはボリューム大！)



1,200円／(UTAGE 盛り)1,500円（税込）

万博メロンパンアイス

万博カラーのメロンパン生地がサクサク！
濃厚なバニラアイスサンドした『万博メロンパンアイス』
[赤][青][グリーン]の三種類。お好みの色をお選びください。

期間：6月30日(月)～7月6日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』宴4丁目

ブース名：大阪美食会

団体名：[一般社団法人大阪美食会](#)



万博メロンパンアイス 800円(税込)

■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