

【報道関係各位】

ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」食の力で被災地復興支援を

2025年大阪・関西万博に出展しているORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」は一般社団法人大阪外食産業協会（ORA）（代表：中井 貫二）が運営しています。会期中に「食」を通じた様々なSDGs活動を展開します。具体的には、環境や社会に配慮したビジネスモデルを持つ企業にフォーカスして、次の世代がSDGsについて考えるきっかけとなるような企画を実施しています。ORAはこれらの活動を通じて、SDGsへの理解を深め、取組みを加速させることで、世界共通の目標達成に貢献していきます。

株式会社グルメ杵屋
大阪木津市場カンパニー

復興産地の魅力を世界へ発信！生産者が直接PRする展示企画
を開催

株式会社グルメ杵屋 大阪木津市場カンパニー（本社：大阪市住之江区／代表執行役社長：棕本 充士）は、2025年6月13日（金）～10月13日（月・祝）までの約4ヵ月間、ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」で被災地復興応援企画展「オオサカ Kizuなイチバ～復興産地を知って、食べて、応援しよう～」を開催します。「食」の力で東北・能登・北海道胆振東部・熊本の復興産地の魅力を国内外へ発信し、持続的な支援の輪を広げていきます。本企画では、復興産地の生鮮品・加工品を展示し、生産者自身が直接PRを行う予定です。また、復興庁の後援のもと、食・水産展示コンテンツを活用し、東日本大震災被災地を応援する企画も展開します。

【直近の出展予定企業】

6月14日（土） [大阪木津卸売市場](#)
6月15日（日）～ 6月18日（水） 杉本本店（畜産/熊本県）
6月19日（木）～ 6月22日（日） 薄井青果（青果/石川県）、Ichido（酒類/石川県）
6月23日（月）～ 6月29日（日） 大阪産（もん）TEAM（複合/大阪府）
6月30日（月）～ 7月6日（日） TEAM苫小牧（複合/北海道）
7月7日（月）～ 7月13日（日） 女川町（複合/宮城県）



大阪木津卸売市場
（市場開設者：株式会社グルメ杵屋）



株式会社 グルメ杵屋

【期間】2025年6月13日（金）～10月13日（月・祝）

【場所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」2F 宴ミートアップ

【ブース名】被災地復興応援企画展

「オオサカ Kizuなイチバ～復興産地を知って、食べて、応援しよう～」

【企業名】[株式会社グルメ杵屋](#)

株式会社ウイステリアフーズ（本社：大阪府東大阪市／代表取締役 藤川 修司）は2025年6月16日（月）～6月22日（日）までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。今回は大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」に基づき考案した、和牛の旨みを引き立てるオリジナルのたれを合わせ、お重に仕上げた『和牛たれ漬け焼肉重』が看板メニューです。その他、サロマ和牛本来の旨みを存分に味わえる逸品『サロマ和牛サーロイン&ステーキ重』。じっくり炙ったサロマ和牛のサーロインを贅沢にお重に仕上げました。自信をもっておすすめする一品です。

その他、再利用可能な容器を使用し果物のフードロス削減にも貢献している“なにわのミックスジュース”「飲むSDGs！つなぐミックスジュース」など、未来につながる食の楽しみをご提案いたします。大阪・関西万博ならではの特別な一品をお楽しみください。



和牛たれ漬け焼肉重
1,780円(税込)



サロマ和牛サーロイン&ステーキ重
2,980円(税込)

【期 間】2025年6月16日(月)～6月22日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」IF 宴2丁目

【ブース名】株式会社ウイステリアフーズ

【企業名】[株式会社ウイステリアフーズ](#)

株式会社
WISTERIA FOODS **ウイステリアフーズ**

アセットフロンティア株式会社（本社：東京都港区／代表取締役CEO 島居 里至）は2025年6月16日(月)～6月22日(日)までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。アセットフロンティアは2015年に設立されたハラル和食専門の輸出商社で、イスラム教市場を見据えてハラルラーメン店「帆のる」を立ち上げました。全メニューが豚肉・アルコール不使用のハラル対応をしており現在、日本国内10店舗、マレーシアに1店舗を展開しています。会期中は「帆のる」で人気メニューをご用意しております。濃厚で芳醇なハラル鶏白湯スープに、特製の辛味ダレと帆のるで大人気の唐揚げをトッピングした「スパイシー唐揚げラーメン」や最高級のA5ランクのハラル和牛を贅沢にトッピングした「和牛ラーメン」等、極上の旨味が口の中で溢れます。



スパイシー唐揚げラーメン1,380円(税込)



和牛ラーメン2,480円(税込)

【期 間】2025年6月16日(月)～6月22日(日)

【場 所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」IF 宴4丁目

【ブース名】HALAL RAMEN HONOLU

【企業名】[アセットフロンティア株式会社](#)

帆のる
HALAL RAMEN

象印マホービン株式会社(本社：大阪市北区／代表取締役社長 執行役員 市川 典男)は2025年10月13日(月・祝)まで通期でORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店しています。

6月11日(水)～7月15日(火)の期間中は、定番おにぎりに加え各エリアの特産品・郷土料理を独自にアレンジした「日本のおにぎり」(富山県・福井県・岐阜県・三重県)、世界各国の料理・食材の特徴を生かした「世界のおにぎり」(モザンビーク・ブラジル・カンボジア・中国)など10種類を販売します。



会場を訪れる世界中の方々に向けて、会期中常時販売する「定番のおにぎり」4種類に加え、「日本のおにぎり」と「世界のおにぎり」の2つのテーマで6ヵ月間の会期中、約1ヵ月毎に4種類ずつ期間限定で販売しています。「日本のおにぎり」と「世界のおにぎり」においては、それぞれ自治体や企業・団体などと共創し、おいしさだけでなく、楽しさや驚きを感じていただけるようなおにぎりのメニューを開発しました。

その中でも今回特におススメの4品を紹介いたします。特に富山は象印の社員と「旅するおむすび屋」の著者・菅本香菜さんが富山県の漁師や農家など生産者を訪ねて今回使用する食材を取材しました。取材の最後に食品会社や料理家、県内の大学生、行政職員など総勢15名と各自が持ち寄った富山を表現する様々な食材を組み合わせ、新しく、美味しいおにぎり作りに挑戦する「[おにぎりワークショップ](#)」を経て完成したおにぎりです。

【おすすめ!!日本のおにぎり】

①商品名 富山(白えび鱈(たら)昆布) 550円(税込)

特徴 「富山湾の宝石」とも称される「白えび」の釜揚げに、地元でよく食べられる珍味の「吹雪たら」を合わせました。隠し味に消費量日本一の昆布を加えることで、奥行きのある味わいに仕上がっています。

②商品名 三重(四日市とんてき) 550円(税込)

特徴 疲労回復に効果のある豚肉とニンニクを使った「四日市とんてき」は元々、肉体労働者が好む郷土料理として定着し、いまや観光客にも人気となっています。ニンニクの効いた和風ソースが食欲を刺激してくれます。

【おすすめ!!世界のおにぎり】

①商品名 モザンビーク(フランゴ ア ザンベジアーナ) 650円(税込)

特徴 鶏肉をココナッツミルクやライム、にんにく、唐辛子と漬け込み、炭火で焼いた料理です。ヨーロッパとアフリカの食文化が融合した独特な味わいが特徴で、家庭料理として広く親しまれています。現地ではごはんやキャッサバと共に食べられています。

②商品名 ブラジル(ムケッカ) 650円(税込)

特徴 魚介をトマトとココナッツミルクで煮込んだ北部地方の郷土料理です。水を全く加えず、食材から出た水分のみで煮込むコクのある魚介シチューのような味が特徴です。地域によって味付けや名称が異なり、カピシャーバやバイアーナとも呼ばれています。



【期間】 2025年10月13日(月・祝)まで

【場所】 ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」1F宴8丁目

【ブース名】 [ONIGIRI WOW!](#)

【企業名】 [象印マホービン株式会社](#)

株式会社カネカ(本社：東京都港区／代表取締役社長 藤井 一彦)は2025年6月8日(日)～6月21日(土)までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展しています。

株式会社カネカが開発したカネカ生分解性バイオポリマー Green Planet®について、仕組みや特長をご紹介します。Green Planetは、石油資源に依存せず、環境にやさしいソリューションを提供したいという思いを原点到カネカが開発した100%バイオマス由来の生分解性プラスチックです。資源再活用の観点から、通常の植物油のほかに廃食用油を使うなど原料の多様化を進めていて、CO₂を原料に生産する技術を確認しています。土壌中だけでなく海水中でも容易に分解されCO₂と水に戻るため、プラスチックによる環境汚染問題の解決に貢献します。



- 【期間】 2025年6月8日(日)～6月21日(土)
 【場所】 ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」2F宴ショールーム(SDGs)
 【企業名】 [カネカ株式会社](#)

辻調理師専門学校 米粉 料理・お菓子コンテスト作品募集中

一般社団法人大阪外食産業協会(ORA)は専修学校 辻調理師専門学校の学生を対象に2025年6月30日(月)まで「米粉料理・お菓子コンテスト」の作品を募集しております。国産米粉の特性を活かした新商品メニューを考案していただき、優秀作品は一般社団法人大阪外食産業協会会員企業様をはじめ、広く作品の使用権販売やレシピの公開、期間限定で商品化などを予定しております。

- 【応募期間】 2025年6月1日(日)～6月30日(月)
 【応募方法】 専用フォームからご応募いただけます。
 【表彰】 ◆大賞
 一般社団法人大阪外食産業協会外食パビリオン-宴-賞
 一般社団法人大阪外食産業協会賞
 ◆各賞
 【こなもん】 千房賞
 【和食】 がんこ賞
 【洋食】 翔家フードサービス賞
 【中華】 大成閣賞
 【アジア料理】 明月館賞
 グリコ栄養食品賞など



■ 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