

【報道関係各位】

ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」開幕2か月で60万人達成！

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～」は開幕から2か月で60万人を達成し、連日たくさんの方に訪れていただいています。6月14日（土）からは、被災産地の生産者を応援するブースがスタート。週替わりで被災産地の食材を紹介し、試食も楽しめます。さらに、有名店、食品メーカーの屋台ブースでは、万博限定メニューやドリンク、スイーツを提供。訪れるたびに新しい味に出会えるのも魅力のひとつです。

株式会社グルメ杵屋
大阪木津市場カンパニー大阪木津市場が復興産地の生産者を応援する
『オオサカKizuなイチバ』を開催

株式会社グルメ杵屋（本社：大阪市、代表執行役社長：棕本 充士）はORA外食パビリオン宴『～UTAGE～』2階ミートアップにおいて、10月13日（月・祝）まで、当社が開設する地方卸売市場「大阪木津市場」が主体となった復興産地を応援・交流するブース『オオサカKizuなイチバ』（後援：復興庁）を開催いたします。

東北に加え、熊本、北海道胆振東部、能登の被災産地の生産者等の皆さまが、来場するお客様と顔をあわせて交流し、魅力を伝えることで産地訪問や食材仕入れ・購入につながる絆を築いていただく『オオサカKizuなイチバ』。

初日6月14日（土）は主催者の株式会社グルメ杵屋大阪木津市場カンパニーが登壇し、水産品が産地から消費者に届くまでの流通、産地を支える地方卸売市場の役割についてプレゼンを行い、参加した子ども達も楽しめる魚の名前あてクイズを実施しました。

同社、取締役 兼 執行役の島田 裕道氏のコメント：天下の台所、食の都と言われる大阪の食文化は、全国の産地の豊かな食材と大阪の料理人のコラボレーションが生み出していると考えています。しかし、その産地が2011年の東日本大震災以降も大きな地震により被害を受けていることを踏まえ、大阪・関西万博を機会に、被災産地で復興に取り組まれる皆さんと連携・絆を深め、未来に、世界に、大阪の食文化を発信したいとの思いから交流の場を設けました。また、東北、能登、熊本などの復興に取り組む産地同士がつながるきっかけにもなればと考えています。今後も毎月2回開催している『大阪木津市場の朝市』に、復興産地の生産者がPOPUP出店いただくなど継続的な連携を続けていきたいです。



【期 間】2025年6月14日（土）～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

翔家フードサービス株式会社（本社：大阪市阿倍野区／代表取締役：森田 佳代子）は2025年6月23日（月）～6月29日（日）までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。同社はイタリアン、居酒屋、中華と幅広い飲食事業と、「保育」「介護」など生活に密着した事業を展開しております。

今回の大阪・関西万博ではアレルギーが気になる方でも安心して楽しめるメニューを用意しました。万博限定ドッグは、低温調理でじっくり仕上げたローストビーフに、ピリッと爽やかなワサビクリームソースをかけ、モチモチ食感の米粉麺をトッピング。食べ応え抜群で、特別感のある一品です。さらに片手でお召し上がりいただけます。またここでしか味わえない「宴いなり」はジャンボいなりに、旨味たっぷりの豚ミンチを詰め、コク深い豚骨スープの風味をプラス。さらに、まぜそばと温玉をトッピングしてボリューム満点の仕上がり。ほかに、多彩なスタイルで楽しめる商品を取り揃えています。



万博ドッグ 1,580円(税込)
ハーフ 980円(税込)



宴いなり 980円(税込)

【期間】2025年6月23日（月）～6月29日（日）

【場所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」IF宴4丁目

【ブース名】ビアレストラン オーシー

【企業名】[翔家フードサービス株式会社](#)



株式会社たこ八（本社：大阪市中央区／代表取締役 曾根 光庸）は2025年6月23日（月）～6月29日（日）までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。1979年に大阪ミナミで創業した株式会社たこ八は、秘伝の醤油生地で創業以来変わらない職人銅板手焼きたこ焼を提供します。創業以来、試行錯誤を重ねて生み出した醤油ベースのあっさりした味わいの中に、深いコクを感じられる「たこ八流たこ焼」。大阪の味を楽しめる一品を、万博会場でもお届けします！

外はカリッと、中はとろりとした食感のたこ焼に、国産野菜たっぷりの甘いソースとマヨネーズをかけた看板メニュー「ソースマヨたこ焼」。さらに、クセになる美味しさの「塩マヨたこ焼」もおすすめです。新感覚の「たこ焼スティック」は、揚げたたこ焼3個を一本のスティックにして、明太子マヨやたまごタルタルソースで濃厚な味わいに仕上げました。

定番の味からユニークなアレンジまで、さまざまなスタイルで「たこ焼」をお楽しみいただけます。さらに、お土産には、家庭でも楽しめるグルテンフリーのオリジナル米粉をぜひご利用ください！



ソースマヨたこ焼6個720円(税込)



たこ焼スティック2本920円(税込)

【期間】2025年6月23日（月）～6月29日（日）

【場所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」IF宴2丁目

【ブース名】道頓堀たこ八

【企業名】[株式会社たこ八](#)

道頓堀

たこ八

廃棄予定の食材や規格外の商品を有効活用する取り組みを募集し、優秀なアイデアを選出・表彰するグランプリ形式のコンテストです。生産過程で間引かれた食材や調理加工時に発生する廃棄予定の食材を二次加工し、新たな食材として活用することで、SDGsに貢献します。

【応募期間】2025年6月16日(月)～7月15日(火)

【応募方法】[専用フォーム](#)からご応募いただけます。

【表彰】グランプリ(1作品)
優秀賞(複数作品)

【応募対象】食博覧会実行委員会 正会員・賛助会員及び関連企業、
一般参加者



株式会社初亀(本社：大阪府枚方市／代表取締役社長 亀岡健太郎)は2025年6月23日(月)～6月29日(日)までORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。初亀は、「食・遊・楽」をテーマに、1970年の日本万国博覧会以来、博覧会における営業参加を重ねており全国のオクトーバーフェストにも出店しております。ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」では当店自慢のドイツの生ビールとビールに合う美味しいメニューをご用意いたします。また今回の大阪・関西万博会場では『発酵食堂～hasshoku』という店舗も出店しており、自慢のソーセージやポテトに相性抜群の発酵をテーマにしたソースをトッピングしております。こちらぜひお立ち寄りください。



ヴァルシュタイナー 1,000円(税込)

- ◆ビールの女王 ヴァルシュタイナー
ピルスナータイプのビールで、ビール純粋令に沿って醸造。透明感のある黄金色と爽やかな口当たりが特徴の逸品。
- ◆王家のビール ケーニツヒヴァイスビア
バイエルン王家の末裔が現在もカルテンベルク城内で醸造する由緒あるビール。かつて王家のみが造る事が許された小麦ビールの元祖で、こだわりの原料と伝統製法により最高品質のロイヤルヴァイツェンを提供。



『発酵食堂～hasshoku』

「食・遊・楽をプロデュースする」

初亀

株式会社初亀はエンパワーリングゾーンにて「発酵食堂～hasshoku～」を出店しています。

【期間】2025年6月23日(月)～6月29日(日)

【場所】ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」1F宴7丁目

【ブース名】初亀

【企業名】[株式会社初亀](#)

■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