



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO2025



食博覧会・大阪2025

PAVILION PARTNER

【報道関係各位】

7 月 20 日(日)ORA 外食パビリオンは来館者 100 万人を達成しました！

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 7 月 20 日(日)15 時頃、開幕より 99 日目にご来館者数通算 100 万人を達成しました。

記念すべき「100 万人目」の来館者は奈良県からお越しのご家族です。その来館者の方には、記念品として、ORA 外食パビリオンからの豪華食事券、館内の VIP ルーム利用 (90 分)、パビリオンスペシャルギフトを進呈させていただきました。

7 月 20 日で大阪・関西万博の一般入場者数は 1,000 万人を越えており、その約 1/10 が 当パビリオンに来場されています。



株式会社エム・ジー・コーポレーション

明月館の人気メニューが登場！

株式会社エム・ジー・コーポレーション (本社：大阪市天王寺区／代表取締役 東 正成) は 7 月 28 日(月)～8 月 10 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。明月館では、焼肉店でなかなか取り組めない植物性食材のみを使用したメニューにチャレンジします。味噌冷麺は明月館で大人気の冷麺を万博限定味噌冷麺にスープ、具材を植物性食材のみ使用した特別メニューです。さらにピリ辛なタレとたっぷりの野菜が入った韓国伝統料理、汁なしの韓国式混ぜ麺もご用意しました。麺は米粉入り麺と、米粉のみを使用した麺の 2 種類をご用意しております。



味噌冷麺 950 円(税込)



ビビン冷麺 950 円(税込)

期間：7 月 28 日(月)～8 月 10 日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 4 丁目

ブース名：明月館

企業名：株式会社エム・ジー・コーポレーション



倉敷市

倉敷の温暖な気候と匠の技術が織りなす最高級のマスカット「晴王」

倉敷市 (岡山県) は 7 月 30 日(水)～8 月 5 日(火)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展します。倉敷市は、自然の豊かな実りと、ひとのくふうが育んだ、こだわりの逸品をお届けします。大阪・関西万博の思い出に倉敷の味をぜひお持ち帰りください。

シャインマスカット「晴王」

マスカットの栽培に最適な倉敷の温暖な気候と、長年培われた匠の技術が織りなす最高級のシャインマスカットです。口にした時の味わい、幸福感は格別です。



シャインマスカットゼリー

シャインマスカットは、香り、甘みが強く、ほどよい酸味がある葡萄で、種がなく、皮ごと食べられるというのが大きな特徴の一つです。そのシャインマスカットのピューレをふんだんに使い、味わい豊かなゼリーに仕上げました。冷やしてお召し上がりいただくと、よりいっそうおいしさがひきたち、凍らせてシャーベットで召し上がるのもおすすめです。

期間：7月30日(水)～8月5日(火)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F ショールーム

ブース名：[倉敷市](#)

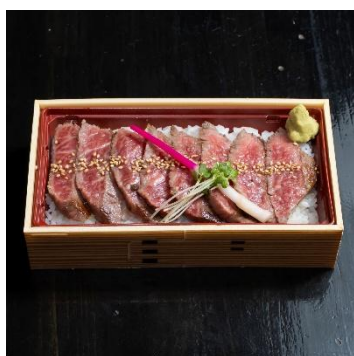


株式会社 KITTAN

提携農家の神戸牛、黒毛和牛を使用した月見やきにく丼やローストビーフ丼

きた松では、神戸ビーフになる純血但馬牛を自社で子牛の買い付けから繁殖、飼育を行う、全国でも稀な焼肉店です。提携する「碓永牧場」では、餌や餌箱の高さにもこだわり但馬牛をストレスの少ない環境で丹精込めて飼育しております。その中でも厳しい基準を満たした但馬牛だけが世界最高峰和牛ブランド「神戸ビーフ」に認定されます。

今回の大阪・関西万博では神戸牛の中でも特に上質な部位を使った【最高級神戸牛ステーキ重】をご用意しました。“育てた神戸牛”を味わえる、唯一無二の一皿です



神戸牛 ステーキ重 2,900 円(税込)



厳選和牛やきにく丼 1,500 円(税込)

期間：7月28日(月)～8月3日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

ブース名：神戸牛・黒毛和牛 焼肉きた松

企業名：[株式会社 KITTAN](#)



神戸・三ノ宮・東門

きた松

-KITAMATSU-

株式会社グルメ杵屋

生の果実そのままの非加熱製法で、もぎたて果物を味わえる「生ソルベ」

株式会社グルメ杵屋（本社：大阪市住之江区／代表取締役 棕本 充士）は8月1日(金)～8月10日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。ジェラテリア『solege』は、素材の個性を最大限に活かした“本物の味わい”を追求するジェラートブランドです。その中でも特に人気を集めているのが、独自の非加熱製法で仕上げた「生ソルベ」シリーズです。

この「生ソルベ」は、冷凍ピューレや香料を一切使用せず、生の果実をそのままジェラートに仕上げる製法でつくられており、果物本来の瑞々しさ、酸味、甘み、そしてフレッシュな香りをダイレクトに感じることができます（※一部フレーバーでは果実に加熱処理を行っています）。キウイ工房で果実をブレンダーですりつぶし、生のまま（非加熱製法）嫌な甘さの無い、キウイ本来の香りや酸味のあるジェラートに仕上げました。またオレンジも果実より果汁を絞り、ジューシーなオレンジ本来の香りや酸味をお楽しみいただけ、季節や時期による味わいの変化を堪能できます。



solege キウイとオレンジの生ソルベ
ダブル 900 円(税込)

期間：8月1日(金)～8月10日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』 1F 宴7丁目

ブース名：GELATERIA solege

企業名：[株式会社グルメ杵屋](#)



浜田化学株式会社

おからクッキーを出展期間中、数量限定で毎日進呈

浜田化学株式会社(本社：兵庫県尼崎市／代表取締役 岡野 嘉市)は7月20日(日)～8月2日(土)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展しています。浜田化学株式会社は廃食油のリサイクル事業や循環型農業、食品ロス削減といった食に関わるサステナビリティ活動に取り組んでいます。

展示期間中は、浜田化学の飲食事業である翁豆腐で製造した「おからクッキー」を毎日数量限定で配布しています！持続可能な社会の実現に向けた取り組みをぜひご覧ください。

【配布時間】 各日 14:30～15:00／先着順・無くなり次第終了



期間：7月20日(日)～8月2日(土)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』 2F ショールーム

会社名：[浜田化学株式会社](#)



■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