

【報道関係各位】

## かき氷×そうめん、夏の主役が大阪・関西万博で本気出してます

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7月7日(月)～7月13日(日)の期間に新たに3店舗が出店します。

まず登場するのは、創業80年の老舗「心齋橋ミツヤ」。長年愛されてきたかき氷を、大阪・関西万博限定バージョンで販売します。

続いて、「そうめん やっぱり 揖保乃糸」でおなじみの兵庫県手延素麺協同組合が、兵庫県産の神戸ビーフなどをトッピングし、そうめんの新たな楽しみ方を提案します。

さらに、大阪・高槻市の「鉄板焼・お好み焼 よしもと」が、大阪名物の焼きそばと、どて焼きを組み合わせた新感覚メニューを展開。三通りの食べ方で楽しめる、万博ならではの逸品です。

ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」は7月2日(水)に入館者数累計80万人を達成する予定です。引き続き、ご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

### 株式会社心齋橋ミツヤ

ロングセラーの人気かき氷が大阪・関西万博限定バージョンで登場！

株式会社心齋橋ミツヤは(所在地：大阪府中央区／代表取締役社長：小儀俊彦)は2025年7月7日(月)～7月13日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。心齋橋ミツヤの創業が戦前の氷の販売からスタートしており、80年の歴史を経て大阪・関西万博2025の地にてかき氷を販売いたします。心齋橋ミツヤのロングセラーで根強い人気のかき氷が大阪・関西万博限定バージョンで登場いたします。

#### 抹茶の宇治金時かき氷

たっぷりの抹茶をかけた宇治金時に、バニラアイスと京都名物・八ッ橋を添えた贅沢な一品。和の風味が口いっぱいに広がります。

#### いちごとミルクのかき氷～“あまおういちご”ソース添え～

じっくりと煮詰めた特製あまおうソースと、いちごシロップのダブルソースで仕上げた、甘酸っぱくて華やかな味わいです。

#### フルーツたっぷり 大阪ミックスジュースのかき氷

大阪の喫茶店らしいかき氷の販売したい思いから生まれた一品です。万博の華やかさ、賑やかさをイメージした OSAKA 万博バージョンです。



抹茶の宇治金時かき氷  
1,200円(税込)



いちごとミルクのかき氷  
“あまおういちご”ソース添え  
1,200円(税込)



フルーツたっぷり 大阪ミックス  
ジュースのかき氷  
1,200円(税込)

期間：7月7日(月)～7月13日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴7丁目

ブース名：心齋橋ミツヤ

企業名：[株式会社心齋橋ミツヤ](#)



## 兵庫県手延素麺協同組合

## そうめん やっぱり 揖保乃糸 大阪・関西万博限定メニュー

兵庫県手延素麺協同組合(所在地：兵庫県たつの市／理事長 井上 猛)は2025年7月7日(月)～7月13日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。7月7日「そうめんの日」。兵庫県南西部の美しい水と豊かな気候に育まれた「手延そうめん 揖保乃糸」は2024年には農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に登録され、確かな品質を誇るブランドです。まるで工芸品のように繊細な極細麺は、口に含むと小麦の風味がふわりと広がり、プチプチとした弾力となめらかなのどごしが楽しめます。

会期中は、そうめん専用の熟成倉庫で2年間寝かせた特級品に、神戸ビーフや淡路島産フライドオニオンなど兵庫県産にこだわった食材をトッピング。お好みに合わせて、そうめんと相性の良い4種類のかけつゆからお選びいただける大阪・関西万博限定メニューを販売いたします。揖保乃糸・特級品は、国際味覚審査機構(International Taste Institute)で14年連続最高評価の三ツ星を獲得した逸品。「そうめん やっぱり 揖保乃糸」その理由を、ぜひ万博でご体感ください。

期間：7月7日(月)～7月13日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴4丁目

ブース名：揖保乃糸 大阪・関西万博店

企業名：[兵庫県手延素麺協同組合](#)



冷やしそうめん 1,200円(税込)



兵庫県手延素麺協同組合

## SCY グループ株式会社

## 大阪名物「すじのどて煮込み」と焼きそばを三通りで楽しむ

SCY グループ株式会社(本社：大阪府高槻市／代表取締役 岩本 由貴子)は2025年7月7日(月)～7月13日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。地元で長年親しまれてきた鉄板焼・お好み焼きの名店「よしもと」が、大阪・関西万博限定メニューをお披露目します。本店では、たっぷりの山芋とキャベツでふんわり焼き上げたお好み焼きや、旬の食材を活かした鉄板焼き、そして大阪名物「すじのどて煮込み」など、バラエティ豊かな一品料理をご提供しています。会期中は、「大阪といえば焼きそば！」という声に応え、国産牛すじがゴロっと入った「すじのどて煮込み」を組み合わせた限定焼きそばをご用意。「焼きそばにどて煮をかけて豪快に」「つけ麺風にどて煮に絡めて」「それぞれを単品でじっくり味わって」と、三通りの楽しみ方ができる、ここでしか味わえない逸品です。さらに、名物「辛いすじ」とこんにゃくをトッピングした「お好み焼き(ハーフサイズ)」も登場。一枚でもボリューム満点のため、ハーフでも十分にご満足いただけます。



焼きそば / すじのどて煮込み 1,500 円(税込)



お好み焼き (辛いすじ + こんにゃく) ハーフサイズ 1,000 円(税込)

期間：7月7日(月)～7月13日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』 1F 宴2丁目

ブース名：鉄板焼・お好み焼 よしもと

企業名：[SCY グループ株式会社](#)

お好み・鉄板焼



象印マホービン株式会社

各地の自治体や生産者、大学との共創で生み出されたおにぎりを販売

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～」に出店します。7 月 16 日(水)～8 月 19 日(火)の期間中は、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」(大阪府・兵庫県・奈良県・京都府)、世界各国の料理・食材の特徴を生かした「世界のおにぎり」(アメリカ・ペルー・チュニジア・インド)を販売します。



イチオシ!! 日本のおにぎり

自治体や食材生産者など全国各地の地元の方々とも議論を重ねながら、各エリアの特産品・郷土料理に独自のアレンジを加え、おにぎりに合う具材に仕立てました。

① 商品名 奈良 (奈良漬高菜ごまタルタル) 550 円(税込)

奈良で古くから愛される「奈良漬」と十津川村産の「高菜」を風味豊かなタルタルソースで和え、仕上げに香り高い三宅町産の「ごま」を合わせました。おにぎりワークショップを実施した地域です。三宅町とは販売期間中 SNS キャンペーンも実施予定です。



② 商品名 兵庫 (淡路島玉ねぎハンバーグ) 550 円(税込)

全国有数の玉ねぎの産地である兵庫県淡路島。玉ねぎの栽培に適した温暖で水はけのよい土壌が、一般的な玉ねぎより甘く柔らかく育てます。今回、淡路島玉ねぎをじっくりソテーしたキャラメルオニオンと、ミンチにした淡路島ビーフを使用してハンバーグ風に仕上げました。



※ご紹介していない大阪(松原市)、京都(京都市)についてもコラボキャンペーンを実施予定です。

## おすすめ!! 世界のおにぎり

象印マホービンは、2023年より大阪芸術大学・ニコニコのり株式会社とコラボレーションする形で「世界のおにぎり」を販売できるよう共創してまいりました。「世界のおにぎり」は、大阪芸術大学の共創デザインプラットフォーム「わたしぼくデザイン」の1プロジェクトとして立ち上がりました。専攻の垣根を越えて学生同士の知見を合わせ、大阪・関西万博やその先の未来を見据えながら色々なものをつくっていきたい、と大学側の思いがあります。ONIGIRIの紹介に使用しているイラストは『世界のおにぎり』プロジェクトの大阪芸術大学学生さんにご協力いただきました。

### ① アメリカ(チリコンカン) 650円(税込)

ひき肉や玉ねぎなどを炒め、豆やトマト、スパイスと共に煮込むテキサス州発祥の郷土料理です。栄養価が高く、スパイシーな味で、現地ではトルティージャチップスやバケットと一緒に食べられます。



### ② チュニジア (オジャ) 650円(税込)

トマトソースに卵を加えた煮込み料理で、チュニジアの家庭料理として親しまれています。チュニジア料理に欠かせない唐辛子ベースの伝統的な調味料であるハリッサやクミン、パプリカといったスパイスと一緒に調理することで、スパイシーで風味豊かな味わいに仕上げました。



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](#)

### ■ 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](mailto:a-kitsukawa@shokuhaku.gr.jp)