

【報道関係各位】

## ORA 外食パビリオンに「五感で味わう未来のようかん」が登場！

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～」](#) の1階では大阪・関西万博限定のグルメをテイクアウト形式で楽しんでいただけます。週替わりの店舗もあるので今しか出会えない希少価値があります。7月13日(日)からは西宮の株式会社高山堂が次世代のようかんを創出する新ブランド「大阪ええ YOKAN」プロジェクトで商品開発した赤と青の万博基調色の魅惑のようかんを販売します。

ORA 外食パビリオンは、まもなくご来館者数 100 万人達成という節目を迎えます。記念すべき「100 万人目」のお客様には、ORA 外食パビリオンからの豪華食事券、館内の VIP ルームご利用 90 分、スペシャルギフトをご用意しております。

### 株式会社高山堂

### 大阪らしさ×職人技×遊び心を融合させた創作ようかん

株式会社高山堂（本社：兵庫県西宮市／代表取締役社長 竹本 洋平）は7月13日(日)～10月13日(月・祝)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。

「大阪みやげとして代表となるようなお菓子のジャンルを作りたい」という目標を掲げ、関西のお菓子屋が「競争」するのではなく「共創」できるプロジェクトとして、次世代のようかんを創出する新ブランド「大阪ええ YOKAN」は生まれました。「大阪ええ YOKAN」というネーミングには、「渡す相手を想うお土産としてのええ予感」、「口に入れるまでのお菓子としてのええ予感」、そして「2025年以降の大阪に対する未来へのええ予感」のすべてを満たすようかんを目指そうという想いが込められています。

他にも関西大学の「関大万博部」が考案した「夢洲かん 万博 ver. by 関大万博部」や大阪緑涼高等学校の高校生が考案した大阪のおばちゃんをイメージした「豹かん 万博 ver. by 大阪緑涼高等学校」など和菓子の枠を超えた、新時代ようかんが登場します。今回は大阪・関西万博限定の新作ようかんをひっさげ、大阪の美味しいおみやげを世界に発信します！

### 2025 かん 万博 ver.by 高山堂

大阪と言えば「万博」。大阪での万博はいつの時代もロゴは赤と青が用いられてきました。「人類の進歩と調和」「いのち輝く未来社会のデザイン」など、常に未来の多様性を考える人間を表した、桃の香り漂う創作ようかんです。森永乳業のシールド乳酸菌®を配合。



2025 かん 万博 ver.by 高山堂 540 円(税込)

期間：7月13日(日)～10月13日(月・祝)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴5丁目

ブース名：[大阪ええYOKAN](#)(全国菓子工業組合連合会)

企業名：[株式会社高山堂](#)

# 高山堂

**ORA 青年部会**

**外食のプロフェッショナルが集結して生み出されたこの夏だけの冷製ラーメン**

ORA 青年部会は7月21日(月・祝)～7月27日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。外食のプロたちが集結してこの夏だけの限定ラーメンを生み出しました。

暑い夏にぴったりのキンと冷たい特製スープに、和牛の旨味がぎゅっと凝縮された渾身の一杯です。さらに冷たくさっぱりジューシーな「冷やし甘酢唐揚げ」もサイドメニューとしてラーメンとセットでぜひお召し上がりください。お食事のお供には、夏の定番「マルエフ生ビール」や、シャリッと冷たい「凍結レモンソー」が暑さを吹き飛ばします。数量&期間限定で、宴パビリオンのオリジナルピンバッジも販売します。



大阪冷やし肉ラーメン 1,000円(税込)



冷やし甘酢唐揚げ 500円(税込)

期間：7月21日(月・祝)～7月27日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴4丁目

ブース名：ORA 青年部会



**株式会社関門海**

**とらふぐ料理専門店が土用の丑の日に先駆けうなぎ丼を販売**

株式会社関門海（本社：大阪府松原市／代表取締役社長 山口 久美子）は7月21日(月・祝)～7月27日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。1980年に大阪・藤井寺で最初のとらふぐ料理専門店を開店し、今年で創業45年。ふぐの王様と呼ばれる「とらふぐ」のおいしさを追求し、国内外に64店舗を構えふぐ料理をより身近なものにしてきました。「玄品」とは「究極の味」を意味しています。

今年は45周年記念として「うなぎ」のキャンペーンも開催しており、大阪・関西万博でも出店記念として「うなぎ丼」を販売します。また、ふぐの形をした万博限定の「淡路屋とのコラボ飯」も数量限定で販売いたします。とらふぐは淡白でありながら奥深い旨みがあり、独特の食感も魅力です。この機会にぜひ大阪の食文化「とらふぐ」をご堪能ください。

**うなぎ丼**

特製ダレを絡ませた香ばしい夏限定のうなぎを厚焼き玉子を添えてうなぎ丼にして販売します。土用うなぎの

7月に、夏のスタミナ源として肉厚のうなぎをぜひお楽しみください。

### とらふぐ飯

玄品と淡路屋の万博限定コラボ飯。かわいいふぐの陶器に、焼きふぐやふぐ唐揚げを詰め込んだ1日50個限定のとらふぐ弁当です。



うなぎ丼 1,300円(税込)



とらふぐ飯 1,980円(税込)

期間：7月21日(月)～7月27日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

ブース名：とらふぐ専門 玄品

企業名：[株式会社関門海](#)



### 株式会社グルメ杵屋

大阪で創業した伝説のサンドウィッチハウス「グルメ」が期間限定で復活！！

株式会社グルメ杵屋（本社：大阪市住之江区／代表取締役 椋本 充士）は7月21日(月・祝)～7月31日(木)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。

「サンドウィッチハウスグルメ」は、戦後復興期の食文化を彩る存在として大阪で誕生し、『料理をパンで挟む』というコンセプトで様々な新鮮具材を手作りにこだわって提供することで多くのファンに愛されてきました。一時期は全国で100店舗を超える店舗数を展開しましたが、様々なチャンネルでサンドウィッチが発売されるなど逆風も多く、現在その味を唯一受け継いでいるのは「那覇空港店」（沖縄県那覇市）のみです。今回の大阪・関西万博では、「あの味をもう一度」というお客様の声に応え、トレードマークである特徴的なイギリスの貴婦人のロゴと共に人気の「牛フィレダブルカツサンドウィッチ」と「えびフライのサンドウィッチ」のコンビメニューをご用意し期間限定で復活します。

#### 牛フィレダブルカツサンドウィッチ

やわらかい牛ヒレ肉をカツにしました。それも贅沢に2枚の牛ヒレ肉を挟み、特製ソースで絶品の味に仕上げました。まさにお肉好きのための究極の牛ヒレサンドに仕上がっております。

#### えびフライのサンドウィッチ

こちらも贅沢に特大サイズのブラックタイガーを使用。特製のタルタルソースと相まってお口の中でえびの“サクっ！ぷりっ！”革命がおこります。

これはもうサンドウィッチという名のエビ料理です。



牛フィレダブルカツとエビフライのサンドウィッチ  
1,800円(税込)※ビールセットは2,200円(税込)

期間：7月21日(月・祝)～7月31日(木)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴7丁目

ブース名：サンドウィッチハウス グルメ



企業名：[株式会社グルメ杵屋](#)

宴ボックス

職人技が宿る食品サンプルから、最先端の培養肉研究まで一食の未来を体感

ORA 外食パビリオン内の『宴ボックス』では、食の未来を体感できる体験型コンテンツを展開中。食品サンプルのパイオニア〈株式会社いわさき〉による社内製作コンクールの優秀作品展示では、職人技が光る“食べられないのに美味しそう”なアートが並びます。

〈株式会社旭創業〉は、展示ボックス内の二次元バーコードを読み取ることで、5年後の自分にメッセージを送信できるジオラマ体験を提供。未来の食卓を想像するきっかけに。

さらに〈株式会社 PGS ホーム × 大阪工業大学〉による機能性培養肉の共同研究成果展示では環境負荷軽減やタンパク質不足解消に向けた最先端技術を紹介しています。



株式会社 PGS ホーム × 大阪工業大学



株式会社いわさき



能勢酒造株式会社



株式会社旭創業



千房株式会社

期間：10月13日(月・祝)まで

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F 宴ボックス

出展企業：[株式会社旭創業](#)

[株式会社いわさき](#)

[千房株式会社](#)

[株式会社中谷食品](#)

[株式会社 PGS ホーム](#)

[株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES](#)

[株式会社大阪めいらく](#)

[能勢酒造株式会社](#)

■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