



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO2025



食博覧会・大阪2025

PAVILION PARTNER

【報道関係各位】

開幕より 132 日目の 8 月 22 日(金)に 140 万人を突破

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 8 月 22 日(金)、開幕 132 日目で 140 万人を達成しました。140 万人目のお客様には代表の中井 貫二氏より記念品が贈呈されました。ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」では 9 月 1 日(月)～9 月 7 日(日)までの期間、お好み焼きの老舗の株式会社ゆかりが金箔をふんだんに使用した『万博記念焼』、鳥取県からは「京橋千疋屋」がプロデュースする 2 種の梨を使用したパフェが登場します。8 月 30 日(土)は辻調理師専門学校の在学学生を対象にメニューを募集した「米粉料理・お菓子コンテスト」と「もったいないもんぐらんぷり」の 2 つの表彰式が当パビリオンで執り行われる予定です。



株式会社ゆかり

金の国産豚肉を使い、金箔を添えた華やかな『万博記念焼』が登場！

株式会社ゆかり（本店：大阪市北区／代表取締役 山下 真明）は 9 月 1 日(月)～9 月 7 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。昭和 25 年創業の老舗お好み焼専門店ゆかりが万博限定の金の国産豚玉やコラボ焼そばパン、和歌山県ソルベあら川のもも（シャーベット）を販売します。

万博記念焼は本来なら鰹節が掛けられる部分を全て金箔にし、一般的な料理の彩として少量の 0.01g 程度が使用されるなか、今回は 10 倍の約 0.1g の金箔を使用します。金箔が湯気で踊る究極の一枚となります。

また今回の出店に伴い株式会社エーワンベーカリー（本社：大阪市北区／代表取締役 楊井 雅生）との初のコラボ商品となる「ゆかりの焼そばパン」を発売します。創業 70 年を超える老舗企業同士が得意分野を活かし、作り上げた一品となります。ここだけでしか販売しない限定商品ですので、是非ご賞味下さい。



万博記念焼 金の国産豚玉
10,000 円(税込)

バブル期の“幻の 1 枚”が、万博限定で復刻！国産豚玉に青ねぎと金箔を添えた、華やかな逸品。



ゆかりの焼そばパン 500 円(税込)
エーワンベーカリーとお好み焼ゆかりのコラボ商品。ゆかり特製ソースを使用した焼そばパンが登場。



そるべあら川のもも（シャーベット）
500 円(税込)

ゆかりとご縁のある和歌山・あら川のももを産地直送の果実の美味しさをそのまま閉じ込めたシャーベット

期間：9 月 1 日(月)～9 月 7 日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 7 丁目

ブース名：お好み焼ゆかり

企業名：[株式会社ゆかり](#)



鳥取県

梨パフェやプリン、鳥取和牛ハンバーグ弁当まで、鳥取県の美味を堪能できます！

鳥取県は9月1日(月)～9月7日(日)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。

鳥取県と繋がりのある企業や有名シェフが考案した鳥取県ブランド食材を使った「万博オリジナルメニュー」で、世界中に向けて「食パラダイス鳥取県」の魅力を発信します！

東京・京橋のフルーツパーラー「京橋千疋屋」がプロデュースした「鳥取県産2種の梨パフェ」は鳥取県が誇る「二十世紀梨」とオリジナルの梨「新甘泉（しんかんせん）」を贅沢に使用。梨に加えて、県産カボスのシャーベットや「大山乳業」のバニラアイス、ショウガのジュレと、美味しさのグラデーションをお楽しみいただけます。

また、フランス料理のコンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」にて栄冠に輝いた「アントルヌー 高山英紀シェフ」が惚れ込む「鳥取和牛」を使った煮込みハンバーグ弁当。鳥取和牛の粗挽きミンチ肉のハンバーグをフレンチ仕込みのソースが引き立てる逸品です。

鳥取砂丘をコンセプトにした「砂プリン」は鳥取砂丘の近くにあるプリン専門店の人気メニュー。砂に扮したカラメルをかけて食べるスタイルで、バニラビーンズを贅沢に使用したなめらかなプリンに、ジャリとした独特の食感のご当地プリンをお楽しみいただけます。



鳥取県産2種の梨パフェ
produce by 『京橋千疋屋』
1,200 円(税込)



鳥取和牛の煮込みハンバーグ弁当
produce by 『アントルヌー』
1,800 円(税込)



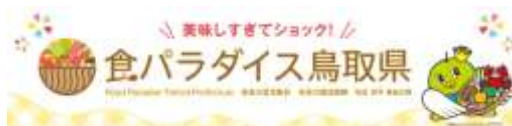
『Totto PURIN』の「砂プリン」
550 円(税込)

期間：9月1日(月)～9月7日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

ブース名：[食パラダイス鳥取県](#)

出展者名：鳥取県



ORA (大阪外食産業協会)・不二製油株式会社

未来の冷麺盛り付け体験 (小学生以上対象)

ORA (大阪外食産業協会) と不二製油株式会社 (本社：大阪府泉佐野市／代表取締役社長 大森 達司) は9月6日(土)・7日(日)にORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」2F 宴ラボにおいて新しい食育スタイルの提案をテーマに小学生以上のお子様を対象に「未来の冷麺盛り付け体験」を開催します。不二製油の植物性のダシ「MIRA-Dashi®」をスープに使用します。盛り付け体験 (約20分) の後、素材の説明を受けながら試食 (約20分) を予定。ご参加いただいたお子様には参加特典としてORA 公式キャラクター「フッピー」との記念撮影やオリジナルバッジのプレゼントなどをご用意しております。



※写真はイメージです。



日時：9月6日(土)・9月7日(日) 11:00～11:45

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F 宴ラボ (ミライのおいしい、発明中！9月12日(金)まで開催)

定員：20名

企画：ORA(大阪外食産業協会)・不二製油株式会社

食博覧会実行委員会事務局は6月1日(日)～6月30日(月)まで、辻調理師専門学校の在 학생を対象に国産米粉の特徴を生かした新商品のメニュー企画として作品を募集いたしました。多数の応募作品の中からこなもん・中華・和食・アジア料理・洋食・製菓の各分野の専門家による厳選な審査の結果、受賞作品が決定しました。8月30日(土)11:00よりORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』で表彰式を予定しております。



ORA 外食パビリオン - 宴-賞
八重の米花(こめはな)

調理応用技術マネジメント学科
松本 光生様



一般社団法人大阪外食産業協会賞
春香る～ずんだクレープ

製菓衛生師本科
竹本 愛夢様



粉もん 千房賞
パンツェロッティ 大阪風

調理師本科
林田 仁成様



洋食 翔家フードサービス賞

カンノーロ・ディ・フォレ・ディ・ボッレ
調理師本科
森下 愛華様



中華 大成閣賞
魚香米条 (米粉麺の辛味炒め)

高度調理技術マネジメント学科
井谷 葵様



アジア料理 明月館賞
ビーガン三味ビビン米麺

日本料理本科
NOH SEUNGSOO(ノ スンス様)



和食 がんこ賞
米粉饅頭 センべい汁仕立て

調理応用技術マネジメント学科
中村 春花様



製菓 心斎橋みつや賞
AmanaPistache

製菓技術マネジメント学科
日吉 楓華様

食博覧会実行委員会事務局は 6 月 16 日(月)～7 月 15 日(火)まで廃棄予定の食材や生産時に出た間引き商品や規格外商品、調理加工において出た廃棄予定の二次加工や食材利用の取り組みを募集し、下記 2 作品が受賞されました。

グランプリは、神戸を中心に店舗展開されている老舗「かつ井吉兵衛」さんとの共同開発の取り組みで、とんかつ用の豚肉をトリミングする際に発生する端材をミンチ加工した「厚切りハムかつ」です。月間 1,000 食超える「厚切りハムかつ丼」は同店の人気メニューとなっています。優秀賞は国産養殖ブリの中骨を使用したブリ落とし身で、ハンバーグ・つみれ・練製品の他、ギョウザやミンチかつにも加工されています。表彰式は 8 月 30 日(土)15:00 より ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』で予定しております。



☆グランプリ☆

厚切りハムかつ

株式会社三田屋本店

廣岡 賢治様



優秀賞

国産養殖ブリ落とし身

ニチモウ株式会社 大阪支店

永島 大揮様

■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