



【報道関係各位】

とろける宮崎牛と、箱寿司の美学 ～至福の味覚体験～

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 30 日（土）、当パビリオンにて、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、フードロスの活用をテーマにした「もったいないもんグランプリ」の二つの表彰式を開催しました。

いずれも多数の応募の中から、飲食業界のプロフェッショナルによる厳正な審査を経て選ばれた受賞作品は、創意と技術が光る珠玉の逸品ばかり。食の未来を感じさせる、魅力あふれるラインアップとなりました。

来週は、日本一に輝いた宮崎牛のロースステーキ丼や、旨味たっぷりの肉ワッサンが登場！箱寿司づくりの体験や万博限定寿司など、見逃せない美味が勢ぞろいします。



宮崎県

日本一の宮崎牛、丼とワッサンで食べ比べ

宮崎県は 9 月 8 日（月）～9 月 14 日（日）まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。

宮崎牛は、5 年に 1 度開催され和牛のオリンピックとも呼ばれる全国和牛能力共進会において、4 大会連続で内閣総理大臣賞（日本一）を獲得している「おいしさ日本一」のブランド牛です。その宮崎牛を贅沢に使ったスペシャルメニューを提供します。

「宮崎牛 A5 ロースステーキ丼」は、溢れる旨味と霜降りの甘く芳醇な味わいの贅沢丼です。

「肉ワッサン」は、うす切りにした宮崎牛のローストビーフをボリューミーにクロワッサンにサンドし、サクッと感とジュワッと感をお楽しみいただける一品です。



宮崎牛 A5 ロースステーキ丼 2,500 円(税込)



肉ワッサン 1,600 円(税込)

期間：9月8日(月)～9月14日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

ブース名：宮崎県 おいしさ日本一宮崎牛

出店者名：[宮崎県](#)



大起水産株式会社

つくる、たべる、感じる箱寿司

大起水産株式会社(本社：大阪府堺市／代表取締役社長 佐伯 慎哉)は9月13日(土)～10月13日(月・祝)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。大起水産株式会社は、大阪を中心に奈良・兵庫・京都で魚屋と回転寿司や魚食堂などの飲食店を展開する会社で、今年で創業50周年を迎えます。

大阪で古くから親しまれている箱寿司は、明治時代に船場商人を中心に広まり、芝居見物の幕間弁当や手土産として人気を博しました。箱寿司発祥の地・大阪で開催されている万博会場で、箱寿司を作ってその魅力を体験いただきます。まずは、ノルウェーのオーロラサーモンで押し寿司を作り、焼鯖・穴子・海老の押し寿司と「せんにち様」の厚焼き玉子と一緒に折箱に詰めていきます。並べ方や組み合わせ次第で、見た目の印象がガラリと変わるので、世界にひとつだけのオリジナル箱寿司ができあがります。

※事前予約制

3日前から専用予約サイトでお申し込み可能。※当日予約はいたしかねます。

[ご予約はこちらから](#) (9月10日より公開いたします)

※各回定員10名様 約30分/回

☆特別体験教室☆

『関西名物！手作りグリーンティ』

日程：9月20日(土)・9月27日(土)・10月4日(土)

協力：株式会社宇治森徳

こちらもぜひご参加ください！



宴ショールーム

宴ラボで開催の『大起水産の大坂箱寿司体験 世界でひとつの箱寿司をつくろう！』にちなんで、大阪寿司の代表格「箱寿司」と、レモンをかけると色が変わるミニサイズの「ねぎまぐろ丼」を万博限定で販売します。5月に宴1階に出店した時の人気商品「海鮮すし箱」「サーモンいくらすし箱」もリニューアルして復活します！

【商品ラインナップ】

- ・万博限定「箱寿司」「海鮮すし箱」「サーモンいくらすし箱」各1,180円(税込)
- ・万博限定「ミニねぎまぐろ丼」500円(税込)
- ・「冷凍押し寿司3種(焼鯖・穴子・海老)」各1,180円(税込)等



鮮度がごちそう

大起水産

期間：9月13日(土)～10月13日(月・祝)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2F 宴ショールーム・ラボ

ブース名：大起水産の大坂箱寿司体験 世界でひとつの箱寿司をつくろう！

企業名：[大起水産株式会社](#)

株式会社 NIS

からあげ界のレジェンド、14年連続金賞

株式会社 NIS(本社：大阪市中央区／代表取締役 岡田 連平)は9月8日(月)～10月13日(月・祝)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。国産若鶏を100%使用し、新鮮なうちに手作業にて丁寧な下処理を徹底しています。良質な鶏肉の旨味引き出す、絶妙なにんにく量でランチに食べても安心です。「いつ食べても」「何個食べても」飽きのこない本格仕込みのからあげをお届けしています。秘伝のタレは、中津のこだわり醤油・生姜・にんにくをベースに野菜・果汁、オーガニックハーブ&数種のスパイスで風味付け、長時間熟成して仕上げます。アツアツはもちろん、冷ましてもしっかりとジューシーな旨味を感じる美味しさです。カウンターにソースバーをご用意。万博カラーを模した赤いケチャップと青いマヨネーズがかけ放題です。

【受賞歴】

からあげグランプリ 2 部門最高金賞受賞

- ・東日本しょうゆダレ部門 最高金賞
- ・チキン南蛮部門 最高金賞
- ・からあげグランプリ 14 年連続金賞受賞店



オリジナル BOX (5 個入り) 850 円(税込)



牛ノ福ミニ弁当 1,500 円(税込)

期間：9 月 8 日(月)～10 月 13 日(月・祝)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 7 丁目

ブース名：[からあげ専門店「鶏笑」](#)

企業名：[株式会社 NIS](#)



株式会社グルメ杵屋

うどん？トルティーヤ？？杵屋が提案する新感覚のトルティーヤ冷製うどん！

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 9 月 8 日(月)～9 月 28 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。新感覚！トルティーヤの器に入った杵屋の冷製うどん！器そのまま食べることができるトルティーヤに盛り付けられたのはサッパリ召し上がっていただける杵屋の冷製うどんです。えびにほたて、サーモン・おくら・トマトなどトッピングも盛り沢山。

味付けは出汁をエスプーマで泡状にして麺に絡めています。器のトルティーヤも一緒に召し上がればお腹も大満足！新感覚のトルティーヤ冷製うどんを召し上がりください。



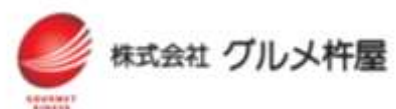
Kineya Cono トルティーヤ 1,300 円(税込)

期間：9 月 8 日(月)～9 月 28 日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 4 丁目

ブース名：Kineya Cono トルティーヤ

企業名：[株式会社グルメ杵屋](#)



■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