



【報道関係各位】

日本・世界のおにぎり集結！最後の一粒まで、味わい尽くす

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～」](#) は「食べる、笑う、生きる。それは輝くいのちそのものだ。」をテーマに名店の逸品、各地の名産品を味わえるフードブース、おもてなしの精神を表現したコンセプトシアター、調理体験、名産品の販売や紹介、復興産地の応援ブースなど展開してまいりました。閉幕まで残り僅かとなりましたが、連日たくさんのお客様に訪れていただいております。象印マホービン株式会社の [ONIGIRI WOW！](#) は日本各地・世界各国のおにぎりを 6 クールに渡りご提供してきましたが、いよいよ最終クール。今週から沖縄やサウジアラビアのおにぎりをご賞味いただけます。

株式会社ヒロフードグループ

ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE」の外国人スタッフの管理運営を受託

株式会社ヒロフードグループ（本社：大阪市東淀川区／代表取締役 井上 泰弘）は 9 月 29 日(月)～10 月 5 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。パビリオンのコンセプトであるおもてなし、賑わい、新境地である弊社の強みの海外人材×祭りで表現しています。日本の食を世界とかけ合わせると、どんな化学反応が起きるのか？ 世界とおもてなしをかけ合わせるとどうなるのか？ 食だけでなく、おもてなしでも未来の食の新境地にチャレンジします！



肉まみれ SEKAI 焼きそば

900 円(税込)

肉を惜しみなくふんだんに使ったお祭り定番の大阪ソース焼きそばです。



SEKAI 骨付きフランク

ビールセット 1,050 円(税込)

食べ応え抜群の骨付きフランクと生ビールのコスパ最強セットです。



大阪みかんサイダー 450 円(税込)

2025 年 3 月新発売！大阪産の温州みかん果汁を使用したオリジナリティでどこか懐かしい子供から大人まで楽しみながら味わえます！

期間：9 月 29 日(月)～10 月 5 日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 4 丁目

ブース名：株式会社 HIROFOOD GROUP

出店者名：株式会社ヒロフードグループ



株式会社幸田（本社：大阪市中央区／代表取締役社長 小倉 拓也）は 9 月 29 日(月)～10 月 5 日(日)まで ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店します。創業 80 年を迎える大阪ミナミの酒屋、株式会社幸田はお酒が好きな人も飲まない人も、誰もが笑顔で「KANPAI!」できる交流の場、一期一会の出会いを楽しめる場を提供いたします。

国や世代を超えて、KANPAI の輪が広がる瞬間を一緒に楽しみましょう！



樽出しウイスキー黄桜シングルモルト
3 年以上貯蔵バーボン樽 ハイボール
700 円(税込)

バーボン樽原酒を中心に多彩な原酒をブレンド。明るく華やかなアロマとふくよかで奥行きのある余韻が心地よく続きます。



パインアメサワー 400 円(税込)

昔なつかしいパインアメの味わいをそのままサワーに！ジューシーで甘酸っぱい香りが広がり、思わず笑顔になる一杯です。

期間：9 月 29 日(月)～10 月 5 日(日)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 2 丁目

ブース名：KANPAI PARK

企業名：[株式会社幸田](#)

KOHDA

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 10 月 13 日(月・祝)まで通期で ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店しています。9 月 17 日(水)～10 月 13 日(月・祝)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」(福岡県・佐賀県・宮崎県・沖縄県)、世界各国の料理・食材の特徴を生かした「世界のおにぎり」(ベルギー・サウジアラビア・トルコ・スペイン)を販売します。

イチオシ!! 日本のおにぎり



福岡（鯖のぬか炊き）550 円(税込)

「ぬか炊き」は、青魚をぬか床で炊き込む北九州市発祥の珍しい料理です。ぬか床が魚の臭みを消し、発酵による旨みと酸味を加えてくれます。お米の甘さを引き立てるぬか炊きとご飯の組み合わせを、ぜひお楽しみください。



沖縄（じゅーしー）550 円(税込)

「じゅーしー」はお祝い事がある時によく食べられる沖縄の炊き込みごはんです。沖縄を代表する「アグー豚」と、沖縄の薬草「ふーちばー（よもぎ）」を使用。優しい味付けの中に少し苦味も感じるおにぎりになっています。

イチオシ!! 世界のおにぎり



サウジアラビア (シャクシューカ)

650 円(税込)

トマトソースに卵を割り入れ、スパイスを加えて煮込んだ伝統料理です。クミンやナツメグなどの風味が絡んだスパイシーな味わいで、手軽さと栄養価の高さから朝ごはんやブランチとして食べられています。



トルコ (サチカブルマ)

650 円(税込)

羊肉とトマトや玉ねぎ、青唐辛子などの野菜を平鍋で炒めた料理です。肉汁の香ばしさと唐辛子のスパイシーな辛さが特徴で、バターライスと軽く混ぜながら食べるのが一般的です。

期間：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](#)



白鶴酒造株式会社

飲み比べ・日本酒フローズンなど、お酒の特別体験をご用意しております！

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市東灘区／代表取締役社長 嘉納 健二）は 9 月 28 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。HAKUTSURU SAKE LAB で、お酒の新しい楽しみ方に出会おう！人気商品飲み比べや、万博限定の日本酒フローズンなど、ここだけの特別体験が満載。味もスタイルも、自由に、面白く！

日本酒・和リキュール飲み比べセット 1,000 円(税込)

Hakutsuru Blanc（ハクツル ブラン）、白鶴大吟醸、梅酒原酒が楽しめる 3 種飲み比べセット。

日本酒フローズン 500 円(税込)

Hakutsuru Blanc がフローズンに！シャリっとした冷たい口当たりと、爽やかな酸味。日本酒の新しい楽しみ方をぜひ体験してみてください。

期間：9 月 28 日(日)～10 月 13 日(月・祝)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』 1F 宴 1 丁目

ブース名：HAKUTSURU SAKE LAB.

企業名：[白鶴酒造株式会社](#)



関西 SDGs プラットフォーム 食品ロス削減分科会
ZERO FOOD WASTE

食に関するロスをゼロに！
ポスター展示やクイズで啓発活動を行います

関西 SDGs プラットフォーム 食品ロス削減分科会 ZERO FOOD WASTE は9月28日(日)～10月13日(月・祝)までORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展します。ZERO FOOD WASTE は、食品ロスをゼロにすることを目標に啓発活動や、勉強会・セミナーを開催しております。ZERO FOOD WASTE の活動を知っていただくためのポスター展示を期間中に行います。また会期中の3日間程度「食品ロス0クイズ」を行います。クイズ参加者には限定スタンプをプレゼントします。

関西 SDGs プラットフォーム

2015年9月の「国連持続可能な開発サミット」で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に向けて、関西では、民間企業、市民団体・NPO・NGO、大学・研究機関、自治体・行政など、多様な主体が連携するプラットフォームが立ち上げられました。伝統と革新が共存する、進取の精神に満ちたこの地域において、未来を見据えた持続可能な取り組みが、今後ますます活性化していくことが期待されています。

期間：9月28日(日)～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

ブース名：食に関するロスをゼロに！

企業名：[関西 SDGs プラットフォーム](#) [食品ロス削減分科会](#) [ZERO FOOD WASTE](#)



関西SDGsプラットフォーム 食品ロス削減分科会
ZERO FOOD WASTE

■ 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