



【報道関係各位】

「ORA 外食パビリオン宴～UTAGE～」がついに 180 万人を達成

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 9 月 18 日（木）に開幕より 180 万人を突破しました。2 週間で 20 万人と連日入館数も増加しており、目標入館数 200 万人も目前となってきました。

会期中に募集を行っていた「こども未来の食事絵画コンクール」は多数のご応募の中から厳選な審査を経て、優秀賞 6 作品が決定しました。表彰式は 9 月 28 日（日）に ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2 階で執り行います。



株式会社フジオフードグループ本社

とろけるたこ焼きと、関西だしの旨みが奏でる万博限定うどん、登場！

株式会社フジオフードグループ本社（本社：大阪市北区／代表取締役社長 藤尾 政弘）は 10 月 6 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。日本の食堂 つるまる饅頭は、「まいどおきに食堂」「串家物語」「えびのや」などを展開するフジオフードシステムが手がける、本格派のうどん専門店です。関西風のだしのあっさり感と、製麺メーカーと共同開発した独自の細麺がよく絡み、しっかりとしたコシと滑らかなど越しが特長です。大阪・関西万博では、たくさんのお客様につるまる饅頭の美味しさ、楽しさをご提供するため大阪ならではのたこ焼きをアレンジした万博限定メニューをご用意しております。ぜひ、この機会に「日本の食堂 つるまる饅頭」の味をご堪能ください。



大阪たこ焼きうどん 1,080 円(税込)

万博限定メニュー。ふわとろたこ焼き、だし香るうどんと共に



黒毛和牛うどん 1,728 円(税込)

万博限定メニュー。万博で味わうごちそう、黒毛和牛うどん



祝杯ビール 500 円(税込)

万博フィナーレにふさわしい、万博限定オリジナルビールを SAPPORO 様と共にご用意。爽やかなトマトテイストの味わいをご堪能ください。

期間：10 月 6 日（月）～10 月 13 日（月・祝）

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴 4 丁目

ブース名：日本の食堂 つるまる饅頭

出店者名：[株式会社フジオフードグループ本社](#)



FUJIO FOOD GROUP
株式会社フジオフードグループ本社

株式会社イートファクトリー
ホールディングス

ベトナム・フィリピンの『満マル』で人気の和風カレーが楽しめる

株式会社イートファクトリーホールディングス（本社：大阪市北区／代表取締役 山口 功）は10月6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。ベトナム・フィリピンの「満マル」のために特別に開発した万博限定メニューをご用意しました。世界中の皆様へ、日本の“おいしい”をもっと楽しく、もっと身近に感じていただきたい。お腹も心も満たされて、笑顔と元気があふれるひとときをお届けします。



豚かつカレー
～Golden Coin Pork Katsu Curry～
2,000 円(税込)

「しっとりジューシーな分厚い豚かつ」を
乗せたわんぱくカレーライス



ジャンボエビフライカレー
～SHOGUN Fried Prawn Curry～
2,500 円 (税込)

贅の極み！20 cmオーバーのジャンボエビフライを2尾も乗せた夢のカレーライス



BBQ チキンレッグ「タンドリー」
～SAMURAI Grilled Chicken “Tandoori”～
1,500 円 (税込)

カレー好きにはたまらない！タンドリー味で漬け込み、しっとりジューシーに焼き上げたチキンレッグ

期間：10月6日(月)～10月13日(月・祝)

場所：ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』1F 宴2丁目

ブース名：Japanese Izakaya Restaurant MANMARU

企業名：[株式会社イートファクトリーホールディングス](#)



食博覧会実行委員会

こども未来の食事絵画コンクール受賞作品発表

食博覧会実行委員会では「[こども未来の食事絵画コンクール](#)」として、小学生以下を対象に、「未来の食事」をテーマにした絵画作品を7月16日(水)～8月30日(土)まで募集し、各部門の優秀賞が発表されました。

受賞作品は、万博にふさわしくどれも素敵な発想にあふれていて、未来がとても楽しみです。

尚、表彰式は9月28日(日)にORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2階で執り行います。

ORA 外食パビリオン～宴 UTAGE～優秀賞

■未就学児部門



雨の日にお口をあけて雨を食べたらママに怒られたの。でも未来では、虹の雨を作って、みんな
で「おいしいね」って食べたいな。

こばやし あらた
小林 新 様



野菜を育てたり料理も作ってくれるねこちゃん
ロボットです。太陽の力で動きます。

ふじさわ ほまれ
藤澤 誉 様

■低学年部門



『空飛ぶキッチンカー』

未来にはベランダに出ると色々な食べ物を売っているキッチンカー。キッチンコブターが飛んでいて好きなものを買うことができる。なかなか外に出れないお年寄りも人との関わりや会話をしながら買い物ができるので楽しそうだなと思って考えました。

たしやなか じん
田舎中 仁様



私は未来には、おいしい蜜がたくさんとれるお花があったらいいなと思い、この絵を描きました。その蜜をかき氷やパンケーキ、コーヒーにそのままかけて食べてみたいです。アピールポイント：空気のきれいな所で育ったお花からとれる蜜は、新鮮で栄養たっぷりです。とろっと甘そうな蜜が流れる所を表現しました。

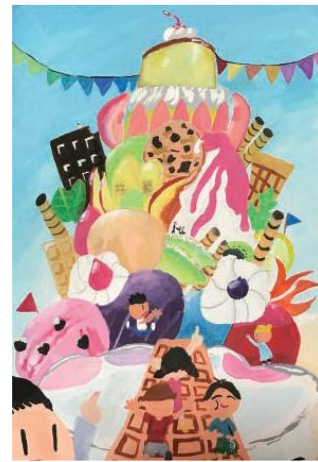
みやざき えま
宮崎 咲菜様

■高学年部門



未来の宇宙アイスクリームです。惑星の見た目をしているだけではありません。月にはずっと日の当たらない夜の場所がありそこは気温がプラスになることはなく、また木星、土星、天王星は地球よりも太陽から遠いので気温がとても低く、その寒さを利用してその星の場所で作ったアイスクリームです。逆に火星や水星の周囲は高温なのでそこでチョコレートの原料であるカカオ豆を焙煎します。太陽系全てを使って作ったアイスクリームになります。アイスクリームの周りの螺旋状のものはアイスクリームスタンドです。特殊な磁力が出ていてアイスが浮いていて且つずっと冷たいまま食べられるようになっています。

なわ の の か
縄 乃々香様



全部食べられる、未来のパビリオンを考えました。どんどんみんな食べていくごとに減って行って、ゴミゼロの最高のエコパビリオン！最後は全部なくなるけどとっても美味しい思い出に変わると思います。

たかぎ ゆうさ
高木 佑沙様

■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