

大阪経済記者クラブ会員各位

同時提供先：大阪府政記者会、大阪市政記者クラブ、関西レジャー記者クラブ

「くうぞ万博！くうぞ大阪！」

大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン リボーンステージ出店4事業者決定！

～万博会期中、万博会場内で「味のオーケストラ」を展開～

〔お問合せ〕大阪商工会議所 地域振興部(常谷、高田)
TEL:06-6944-6323

大阪商工会議所は、大阪・関西万博会期中の4月21日(月)に、食で大阪・関西万博を盛り上げると同時に、大阪の食の魅力を発信するイベント「くうぞ万博！くうぞ大阪！」(仮称)を万博会場内大阪ヘルスケアパビリオンの屋外イベントスペース「リボーンステージ」で開催する。

このたび、同イベントで万博にちなんで新たに考案したメニュー・食品等(以下、万博メニュー)を販売する飲食事業者4者が決定した。

同催事では万博メニューの販売のほか、万博メニューに込めた思い等をシェフが語るプレゼンテーション、万博メニューや隠れた観光スポット等を紹介する動画の放映、大阪にちなんだクイズイベント等を行い、大阪の観光魅力を発信する。

<開催概要>

- 同催事は、大阪商工会議所が主催。万博の機運醸成と大阪の食の魅力発信、万博開催時のまちなかの盛り上げを目的に、公益財団法人大阪観光局、一般社団法人大阪外食産業協会とともに展開している「くうぞ、万博。」プロジェクトの一環として実施する。
- 同催事では、飲食・食品事業者が大阪・関西万博にちなんで新たに考案した万博メニューの発信を通じて、大阪の食の魅力を万博会場内から発信するとともに、メニューを万博来場者に販売する機会を提供する。
- 催事に出演するのは、①あの豊臣秀吉が愛し、大阪での飼育を推奨した河内鴨が売りの日本料理「和味(なごみ)」(松原市)、②商業施設運営でキッチンカーによる飲食販売を行い、たこやきを包んだ大阪のタコス等を販売する(株)エイチ・ツー・オー商業開発(大阪市西成区)、③四季折々の大阪産の食材をふんだんに用いたなにわのイタリアンフルコースを提供するイタリア料理「ニシデリア」(大阪市中心部)、④70年万博の開催地・吹田の魅力を詰め込んだ鉄板焼きの「鉄板グリルをかし」(吹田市)の4事業者。
- 2024年12月末までに万博メニューを考案した58メニューを対象に、メニューのなかに大阪府が認定した大阪府内で生産された農林水産物とそれらを使った加工品である「大阪産(もん)」等を使用すること等を条件に、出店希望者を募集。応募のあった8事業者のなかから、国内外からの万博来場者やパビリオン出展者が楽しめるか、大阪・関西の魅力発信につながるかなどを基準に主催3団体が選定した。

催事名：「くうぞ万博！くうぞ大阪！」（仮称）

■日時：2025年4月21日（月）10：00～20：00

■場所：大阪ヘルスケアパビリオン リボーンステージ

■内容（予定）：

- ①万博メニュー販売（4事業者）
- ②万博メニュー考案シェフによるプレゼンテーション
- ③「くうぞ、万博。」プロジェクト紹介（パネル・動画）
- ④大阪にちなんだクイズイベント など

■主催：大阪商工会議所

■共催：公益財団法人大阪観光局、一般社団法人大阪外食産業協会


■協力：一般社団法人日本コナモン協会



リボーンステージ（イメージ）

【画像提供：（公社）大阪パビリオン】

<出店者および販売メニュー（順不同）>

出店者名（所在地） 万博メニュー（参考）	4/21「くうぞ万博！くうぞ大阪！」販売メニュー （予定）
<p>和味（なごみ）（松原市）</p> <p>あの豊臣秀吉が愛し、 大阪での飼育を推奨した鴨を堪能 「河内鴨づくし」</p> 	<p>「河内鴨の焼きおにぎり」 河内鴨の炊き込みご飯で作る熱々も冷めても美味しい焼きおにぎり。</p> <p>「河内鴨なんば」 河内鴨各部位と青葱がふんだんに入った一品。</p> <p>「河内鴨の炙り」 最高級ロースの両面を一切れずつ丁寧に炙る一品。</p> <p>「河内鴨の笹身天ぷら」 あっさりした笹身に明太子、葱、チーズを中心にに入れてアクセントを加えたおつまみ的一品。</p> <p>「河内鴨の自家製土佐酢煮」 出汁のきいた土佐酢で炊きあげて上品な味わいに。</p>

<p>(株)エイチ・ツー・オー商業開発 (大阪市西成区)</p> <p>たこ焼きを包んだ大阪のタコス 「多国籍！タコ焼きロール」他</p> 	<p>「多国籍！たこ焼きロール！」 大阪名物「大ダコカリふわたこ焼き」をもっちり食感トルティーヤで包み、片手で食べやすく。</p> <p>「お結び-musubi-」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・『牛しぐれ煮 泉州きくな和え結び』…甘辛い牛肉と菊菜を和えて。 ・『おじゃこと酢昆布結び』…白ごまと海の恵みでヘルシーに。 ・『水なすと三つ葉のラー油出汁和え結び』…水なすと三つ葉をごはんにぴったりなラー油だしで和えて。 ・『通天閣タワー結び』…ローストビーフと白ごま・三つ葉などを使用し、大阪らしく通天閣タワーをイメージ。 <p>「極みホットドッグ」 バジルソース・天然酵母パン・IFFA 金賞受賞ウインナー・粉チーズを使用。ウインナーを豆腐で代替するヴィーガンメニューも開発中。</p> <p>「クレープ」 大阪産（もん）のイチジクジャムを使った「イチジククレープ」や各国の国旗カラーをイメージした「万博クレープ」。</p> <p>「ホールフード レモネード」(ホット・アイス) 防腐剤不使用のレモンを丸ごと使ったサステナブルなドリンク。</p>
<p>ニシデリア (大阪市中心部)</p> <p>四季折々の大阪産食材を使ったフルコース 「なにわイタリアンコース」</p> 	<p>「ゼッポリーニ・アッラ・オオサカーノ」 ナポリ名物のひとつちピザと、大阪泉州の地蛸・泉だこの出会い。</p> <p>「タコシャン」 柏原ぶどうデラウェア使用！西日本最古のワイナリー大阪柏原市カタシモさんの本格スパークリングワイン。</p> <p>「特製パスタサラダ」 JA 大阪市とコラボ！「大阪市内産イタリア野菜」ケールを使って。</p> <p>「パニーニ」 自家製パン、自家製ハム、イタリア産チーズ、大阪市内産イタリア野菜を使ったイタリアンサンドイッチ。</p> <p>「大阪府府産の春イチゴのパンナコッタ」 パティシエが作る旬のイチゴを使ったスイーツ。</p>
<p>鉄板グリルをかし (吹田市)</p> <p>70年万博の開催地・吹田の魅力 を詰め込んだ「SUITA NOODLES」</p> 	<p>・「SUITA NOODLES」 吹田の企業マロニー、京阪産業、アサヒ飲料、丸西フーズの食材等を使用した焼き醤油マロニー。切れ端など捨てるクズ野菜でとったスープでマロニーを茹でることで食材ロスを削減。大阪産の「泉州松波キャベツ」「枚方にんにく」を使用。</p> <p>・「大阪もんなにわ黒牛の贅沢牛丼」 大阪もん「なにわ黒牛」「泉州玉ねぎ」「枚方にんにく」を贅沢に使用した牛丼。お米は「エコレンゲ米」、タレの隠し味に「ワールドコネクトコーラ」を使用。大阪もんの良いところ詰め込んで。 など。</p>

※販売メニューは今後変更になる可能性があります。万博メニューは参考情報として記載しています。

<添付資料>資料1「くうぞ、万博。」プロジェクトのご紹介

以上

「くうぞ、万博。」 プロジェクトのご紹介

大阪商工会議所

1

「くうぞ、万博。」事業概要



大阪・関西万博を好機として、多様で実力ある飲食店が集積する大阪の魅力を、個々の店舗やエリアごとに編集して国内外に発信する「くうぞ、万博。」プロジェクトを展開中。

主催：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局、（一社）大阪外食産業協会
協力：（一社）日本コナモン協会



2

万博メニューでおもてなし

1. 概要

飲食・食品関係事業者に「万博メニュー」で国内外から万博に来場する方々をおもてなしいただくことで、

- ・万博の機運醸成
- ・万博来場者のまちなかの飲食店等への来店促進
- ・幅広い食体験を通じた大阪の食の魅力発信 を図る。

2. 募集期間

第1期：2024年6月24日～ 12月31日 実績58メニュー

第2期：2025年1月 1日～ 9月30日 目標50メニュー

3. 媒体

Instagram (原則)

◆ 万博メニューとは？
「万博(Expo)」をテーマに新しく考案したメニュー・食品

- ◆ キーワード
- ・ いのち・健康
 - ・ 持続可能性
 - ・ 安心・安全 (アレルギーフリー等)
 - ・ 多様性 (ビーガン、ハラール等)
 - ・ 食品廃棄物削減
 - ・ 大阪産(もん)等地元食材
 - ・ 大阪(日本)の食文化
 - ・ 世界の食文化
 - ・ 国内外の名物料理 など

3

これまでの取り組み

- ・ 万博メニューでおもてなしプロジェクト説明会 (7月23日)
- ・ Instagram・Googleマップ活用勉強会 (8月1日)
- ・ Instagram超入門勉強会 (11月26日)

飲食団体等を通じた呼びかけ

- ・ 一般社団法人大阪外食産業協会
- ・ 大阪地下街株式会社
- ・ 大阪府商店街振興組合連合会
- ・ 大阪市商店会総連盟
- ・ 大阪府飲食業生活衛生同業組合
- ・ 一般社団法人全日本司厨士協会関西地方本部

参加方法

投稿step1

キャプション(本文)に必要事項入力




必要事項はこちら

- ◆ 店舗名と自分のアカウント (@ユーザー名)
- ◆ メニュー等の名称
- ◆ メニュー等の税込価格
- ◆ メニュー解説(どんな想いでつくったかなど)
- ◆ 提供・販売開始日
- ◆ 住所(店舗所在地)
- ◆ 店舗への行き方(アクセス)
- ◆ 営業時間等(定休日、営業時間)

投稿step2

ハッシュタグ#をつけて



#2025万博メニュー
#2025expomenu
#くうぞ万博

「#」は必ず半角で

投稿step3

アカウントのタグ付け(メンション)



1. このマークをタップ
2. アカウントを検索

osaka_cci 大阪商工会議所
osaka_genki 大阪観光局

2つともタグ付けしてね

4

大阪まちごとバル

- 大阪府内の至る所にある飲食街をエリアごとにプロモーションする取り組み。
- 多くの観光客で賑わっている有名なエリアではなく、まだ知られていないエリアのおすすめグルメスポットやまち歩きのモデルコースをInstagramのショート動画で紹介。
- 国内外から来阪する観光客の周遊分散を図る。
- これまでに17本を投稿済み。

1. 東横堀川・道修町（大阪市中央区）



2. 北加賀屋（大阪市住之江区）



3. 大阪西部

28万回再生!

4. グレーターミナミ・泉佐野市



2025年は
おいしく、おもしろく、おどろく
万博メニューを楽しもう

未来の大阪の名物料理に
一足先に出会えるかも



ホームページ



最新情報を発信中！ フォローお願いします！

メニューを食べたら、「#くうぞ万博」「#2025万博メニュー」「#2025expomenu」をつけて発信お願いします！

お問合せ:大阪商工会議所 地域振興部(担当: 常谷・高田・藤田) TEL 06-6944-6323 Email chishin@osaka.cci.or.jp