



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO2025



食博覧会・大阪2025

PAVILION PARTNER

特集 当協会がパビリオンデーに出展します!



～世界に誇る日本食魅力発見の旅～

いよいよ始まった2025年大阪・関西万博(4月13日～10月13日)。当協会と大阪外食産業協会(ORA)は、会期中の6月7日(土)、万博会場内で来場者参加型イベント「日本食 Wonder Trip ～世界に誇る日本食魅力発見の旅～」を開催します。ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に注目を集める「和食」。世界中からさまざまな人々を迎える万博を機会に、日本食の起源にも遡ってその魅力を世界に発信し、次世代へとつなぎます。



スマートフォン
でクイズに
参加

映像とトークで、 「食」のあれこれを 楽しく知ろう!



- ① 日本食の精神世界へ
- ② 日本食の魅力を紐解く
- ③ 世界へ誇る日本食
- ④ 世界へ羽ばたく日本食の未来



クイズに答えて、プレゼントを当てよう!

日本食の魅力をクイズ形式で楽しくお届けします

料理雑誌
『あまから手帖』
編集顧問

門上武司

フードコラムニスト



NHK
「プラタモリ」
出演

船越幹央

大阪大学
総合学術博物館
副館長



総合司会
元・毎日放送
アナウンサー

八木早希

フリーアナウンサー



2025年6月7日(土) 開催

第1回公演 14:00～ 第2回公演 17:00～

※両回とも内容は同じです。

会場 大阪・関西万博会場内 EXPO ホール「シャインハット」

参加無料 (万博の入場券は各自でご準備ください)

※ご来場は原則として電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。
(自家用車などの乗り入れはできません)

主催 一般社団法人大阪外食産業協会、食博覧会実行委員会、
公益財団法人関西・大阪21世紀協会



EXPO ホール「シャインハット」
(提供: 2025年日本国際博覧会協会)

ORA外食パビリオン

宴

～UTAGE～



一般社団法人大阪外食産業協会
(Osaka Restaurant Management Association)

会長 なか い かん じ 中井 貫二氏

大阪ならではの食の魅力と熱量を世界へ

当協会と大阪外食産業協会(ORA)は、4年に1度、日本最大級の「食」のイベント「食博覧会・大阪」(食博覧会実行委員会)を共催し、国内外の食の魅力を広く発信しています。その第10回の年にあたる2025年、ORAは大阪・関西万博の会場にパビリオンを出展。「食博覧会・大阪2025」と位置づけ、地元大阪の食の魅力・楽しさをさらにアピールします。その概要や外食業界への思いについて、ORA会長の中井貫二氏に当協会理事長の崎元利樹が伺いました。

🔵 コロナ禍を乗り越えて

崎元 大阪外食産業協会様は2025年大阪・関西万博にパビリオンを出展されます。まずは、その経緯や思いについてお聞かせください。

中井 ORAは1985年から4年に1度、ゴールデンウィークに合わせて「食博覧会・大阪」※を開催しています。2021年がその第10回の開催年だったのですが、コロナ禍の真只中であって中止を余儀なくされました。そこで、次の開催年である2025年に大阪・関西万博の開催が決まっていたので、この機会に本物の万博で“食博”をやるうじゃないかと考えたのです。しかし、外食産業界はコロナ禍で大打撃を受けていましたから、本当にできるのか悩ましい状況でした。それでも地元・大阪の食文化を世界に発信する絶好のチャンスとあって、業界の皆さんの期待は大きく、なんとしてでもやりたいという強い思いがありました。一時は、ORAが出展を辞退するのでは

ないかという報道もありましたが、我々は、そんな報道をも発奮材料にして計画を進めてきました。



食博覧会・大阪2017(全国うまいもん街道エリア)

※食博覧会・大阪…国内外の料理、菓子、酒類、食に関するエンターテインメントなどを一堂に集めた日本最大級の「食」のイベント。第9回(2017/4/28～5/7)は62万人の来場者で賑わった。食博覧会実行委員会(大阪外食産業協会、関西・大阪21世紀協会)主催。

「宴」に込めた思い

崎元 パビリオンは『ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」』と名付けられています。どのようなコンセプトのパビリオンになるのでしょうか。

中井 「宴」は、第1回の食博から一貫して掲げているコンセプトです。1970年の大阪万博を成功に導いた堺屋太一さん(元経済企画庁長官、小説家/1935～2019年)の食博開催に寄せた言葉「人が楽しみを求めて交わるとき、よき食べ物とよき飲物、よき色とよき形、よき音とよき会話、そしてよき演出がある。それを併せ持つものをこの国では宴と呼んだ」に由来しています。そして、2021年の食博のテーマが「食べる！笑う！生きる！」。我々は、これこそが人間の持つ生命の輝きそのものであり、大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」に通じると考えました。また、大阪はかつて「天下の台所」と呼ばれ、北前船^{*}によって全国の食材や物品・情報の流通と地域の経済発展に寄与しました。これを受けて、ORAのパビリオンでは「新・天下の台所」とも銘打っています。

パビリオンでは、実際にお料理をご提供するブースをはじめ、「大阪産(もん)」と呼ばれるさまざまな食材やグルメ情報など、子どもから大人まで五感でお楽しみいただける仕掛けを凝らしてお待ちしています。

※北前船…大阪から瀬戸内海、日本海を通して北海道との間を行き来し、寄港地で商品を売買しながら食材や生活物資などを運んだ大型商船。江戸中期から明治中期にかけて活躍した。

美味しさを引き立てる“人間味”

崎元 天下の台所のブラッシュアップですね。ところで、天下の台所の食文化を支えてきたものは何だと思われますか。

中井 大阪の食文化といえばお好み焼きやたこ焼きに代表される「粉もん」というイメージで語られがちですが、それだけではありません。「天下の台所」の名の通り、日本の食のすべてが体験できますし、キタやミナミでは、演芸やお芝居を観たあとで外食を楽しむという娯楽スタイルもあり、食とエンターテインメントは昔から密接な関係にあります。

また、外食はお腹を満たすだけのものではありません。仲間と一緒に“飲み”にケーションをしたり、行きつけの気心の知れたお店で、お店の人とフレンドリーな会話を楽しむためであったりします。大阪で道を尋ねると目的地まで一緒にきてくれたり、会話のついでに“飴ちゃん”をくれたりすることがありますね。お店の従業員がお客さまをコミュニケーションでもてなすことは、そうした大阪の“お節介文化”にも通じているように思います。当社(千房株式会社)の例で恐縮ですが、我々は従業員の心のこもった声かけによるおもてなしを、「お好みケーション(お好み焼き+コミュニケーション)」といって、美味しさを引き立てる“人間味”を重視しています。

「新・天下の台所」をテーマに参画企業が結集

ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」

一般社団法人大阪外食産業協会

食べる！笑う！生きる！それは「輝くいのち」そのものだ！



天下の台所「大阪」は、食で人々を笑顔にしてきたまち。食に携わる人たちの熱量で、美味しさはもとより、おもてなしやユーモア精神にもあふれています。効率を求めがちな現代にあっては、自由でへんてこな「人」の賑わいこそ、未来に向けた大事な栄養です。そんな活気ある「宴」のムードを、目と舌と心で存分にお楽しみください。



海山の幸であふれんばかりの北前船が、真っ赤な「のれん」から飛び出しているORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」(西ゲート側)。

フロア1 のれんをくぐれば「新・天下の台所」！

「天下の台所」として賑わった江戸時代の情緒と、日本食の魅力を一度に体感。春巻きの皮で包み揚げにした新感覚のお好み焼きや植物由来の食材だけを使ったソフトクリームなど、万博会場でしか味わえない各社こだわりの“万博オリジナル料理”をテイクアウトで販売するほか、日本の伝統工芸菓子の展示、イベントなど、ご来場者に驚きと美味しさを提供いたします。



ORAが開催してきたイベントのご来場者の中から、抽選で90名の写真を天井に掲載。自分の写真がどこにあるか、探してみてくださいね！

人が輝く業界に

崎元 中井会長は証券業界から転身されたとお聞きしていますが、外食産業界にもご関心はおありだったのですか。

中井 私は子どもの頃から、父に「お前がメシを食べるのは親のおかげやない。ウチの店(千房)で夜遅くまでお好み焼きを焼いて、店をきれいに掃除してくれる従業員のおかげや」と、常々聞かされてきました。だから10年前に後継者候補だった兄が亡くなったとき、その従業員の方々に恩返しをするのが当たり前だと考えて後を継ぎました。

外食産業は素晴らしい仕事です。お客様に「美味しかったよ」「また来るね」って喜ばれ、従業員が笑顔で「ありがとうございました」と応える。そんな感謝の言葉が毎日交わされています。そうした全ての人が幸せになれる仕事なのです。だからこの仕事に携わる人が輝けるようにしたいし、地位をもっと向上させたい。それこそ私の使命だと思っています。

未来の外食スタイル

崎元 そんな外食産業界にもさまざまな課題がありますね。

中井 我々の課題の一つに人手不足があります。その解消に向けて、現在、入国管理法(特定技能制度)が改正されて外国人の雇用が増えています。シニア層の活躍にも期待しています。

店舗運営の効率化も課題です。未来の飲食店といえば、ロボットやDX*によって人の手を介さずに料理が提供されるイメージを持つ方もおられるでしょう。すでにロボットで配膳をするお店もあります。それはそれでよいのですが、業態によって対応は異なります。フルサービスのお店では接客による付加価値を低下させてはいけませんから、ロボットやDX化はバックヤードでの煩雑な業務処理に限るといった工夫が必要でしょう。

※ DX(デジタルトランスフォーメーション)…AI技術などを活用して製品やサービスなどを変革し、新たな価値を生み出す活動。

前回とは逆に日本から世界へ発信

崎元 半世紀を超えての今回の万博で何を一番期待されますか。

中井 日本で外食産業が勃興したのが、大阪万博が開催された1970年だとされています。アメリカのチェーンストアマネジメントを導入したファミリーレストランが誕生するなど、日本に新たな外食スタイルが吹き込まれました。時代を経て、今や日本食は世界的に知られ、海外の日本料理店はとても繁盛しています。今度の万博は、70年万博のときとは逆に、日本の外食スタイルを世界に発信することになるでしょう。万博が終わった後も、日本食の魅力と併せて、外食産業に携わる人たちの熱量を、世界に発信し続けていきたいと思っています。

崎元 6月7日には、EXPOホール(シャインハット)で御協会と関西・大阪21世紀協会の共催によるイベント『日本食 Wonder Trip～世界に誇る日本食魅力発見の旅～』を予定しています。ここでも人間味のある熱い思いを伝えたいですね。本日は貴重なお話をお聞かせいただき、ありがとうございました。



聞き手 **崎元 利樹**

公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 理事長

(2024年12月25日/千房株式会社 本社にて)

中井賢二氏

1976年大阪府生まれ。慶應義塾大学経済学部卒業後、野村證券株式会社に14年間勤務したのち、2014年千房株式会社入社。2018年より同社代表取締役社長。大阪外食産業協会会長、道頓堀商店会副会長、一般社団法人関西経済同友会幹事、大阪拘置所篤志面接委員など公職多数。

一般社団法人 大阪外食産業協会

(Osaka Restaurant Management Association) / 1981年設立。大阪の外食産業の健全な発展と近代化・合理化ならびに多様化する消費者ニーズに応え、大阪の地盤強化と経済振興の一翼を担い、伝統ある文化の発展に寄与することを目的に活動。会員数532社(正会員193社、賛助会員338社、特別会員1社/2024年3月31日現在)。

写真提供：大阪外食産業協会



フロア2 未来の外食スタイルを体験！

未来のレストランのバックヤードに迷い込んだような空間で、食の作り手の技術や創意工夫を体感。来場者による寿司の調理体験イベントや食育、未来に向けたORAの取り組みなど、食の背景に触れることで、食への新たな興味や関心がふくらみます。



試飲・試食を交えたセミナーや食育イベントなど、「食」にまつわる体験型イベントが開催される『宴-UTAGE-ラボ』

※万博オリジナル料理など、出展内容は予告なく変更されることがあります。

(写真提供：大阪外食産業協会)