

【別紙 営業施設一覧】

▽ラウンジ&ダイニング

世界各国から訪れる招待客や賓客の接待、会食に利用できるグレードと利便性を併せ持つダイニング

○ラウンジ&ダイニング（飲食店舗）



世界各国から訪れるすべてのお客さまに向けて、日本や世界の食文化の代表的なシーンを、快適でエレガントな空間の中で演出し、ハイレベルなサービスとともに提供します。

店内からは大阪湾が一望でき、風を感じる心地よい環境で、お料理を心ゆくまでお楽しみいただける店舗です。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

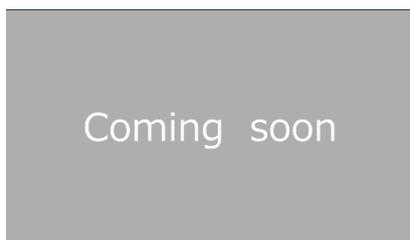
▽東ゲートマーケットプレイス

東ゲート近接の立地で来場者のお土産需要に応える物販店舗と待ち合わせ等のニーズに対応した飲食店舗のエリア

▽リングサイドマーケットプレイス東、西

海外パビリオンに近接し、周辺の雰囲気を取り込み、世界各国の料理を楽しめる飲食店舗の集積したエリア

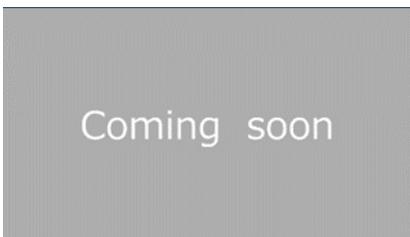
○インドカレーの店（飲食店舗）



フードダイバーシティ（食の多様性）やSDGsを意識し、無添加やアレルギー、動物福祉にも配慮したカレーの数々を提供します。

身近な「カレー」を通じて、健康と環境、生活習慣や食文化の多様性、食に関する社会課題について考えます。また、手作りのワクワク感も楽しめるようナンをその場で焼き上げる実演販売を行います。

○ソウル Live！（飲食店舗）



韓国のソウルに紛れ込んだような活気ある、若者たちに人気のカジュアルな店舗です。

伝統の韓国料理から最新の韓国料理トレンドまで人気のメニューをご用意し、本物の味とソウル文化を存分に堪能できます。

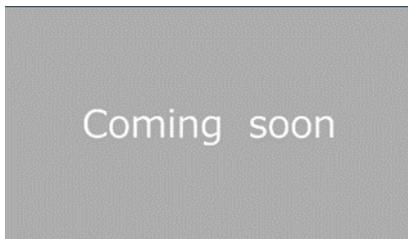
○大阪ハラムガル EXPO2025 店（飲食店舗）



多様な食文化に対応したフードダイバーシティ型ファストフード店が登場！

当店では、多彩なハラルやヴィーガンメニューを取り揃え、食事による壁を取り払い、健康とおいしさを両立いたします。皆様のご来店をお待ちしております。

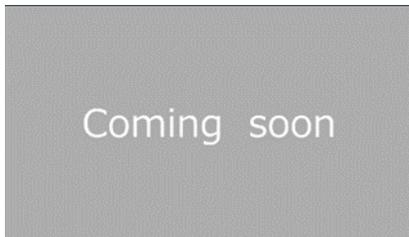
○景福宮（飲食店舗）



韓国での冷麺名人が料理監修の本格的な韓国冷麺を提供いたします。

本物の味と文化を存分に堪能していただけますし、ドラマやK-POP など様々な韓国文化にも同時に触れ、体験することができる「リアル」「伝統的」な韓国の空間を演出します。

○SAIGON 屋台（仮称）（飲食店舗）



ベトナム料理は、その多様性と独特なフレーバーで世界中に愛されています。

新鮮なハーブ、野菜、海鮮などの使用に重点を置き、バランスの取れた味わいが特徴の料理でお客様に「ベトナム」の食文化と食材の多様性に触れていただきます。

また、ベトナムの雰囲気も味わっていただけるような文化的な体験を提供します。

○サスティナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～（飲食店舗）



OSAKA グルメが創る日本の未来を世界に発信！

食い倒れの街・大阪の【老舗・伝統・ほんまもん】の、のれんグルメが一堂に集結 OSAKA の食の魅力を世界に発信する EXPO2025 食のシンボル店舗を展開。

大阪グルメを結集して、世界中からのゲストを大阪の美食がおもてなし致します！

○つくもうどんEXPRESS 大阪・関西万博店（飲食店舗）



長崎県産九十九島産のいりこに瀬戸内海産のいりこを追い足し、北海道産利尻昆布でゆっくりとダシを抽出する手間暇かけた濃厚いりこダシと、のどごしの良い麺が自慢です。店内で甘辛くじっくり煮込んだ肉うどん、鶏肉を生姜などで漬け込んだ柔らかいとり天うどん、夏の暑い日にはかき氷をのせた見た目にも涼しいうどんなどがおすすめです。炊き立て銀シャリの天井もご用意します。

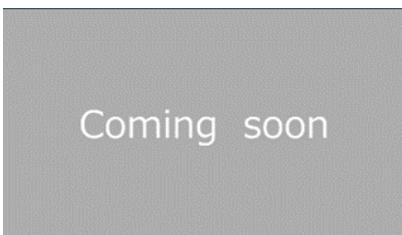
○おこしやす 京の小路（物販店舗）



京都の伝統の技と雅な味わいが週替わりで万博会場に集まります！

京都物産出品協会は 1949 年に創立され、75 周年を迎えました。京の味と工芸の老舗約 160 店が加入し、京都市・京都商工会議所・京都市観光協会と一体となり、全国各地で「京都展」を開催し、銘品の紹介とともに京の文化や観光を PR しています。万博会場では、週替わりの出展企業が、定番商品に加え、会場限定・先行商品を用意しておりますので、日本文化を代表する伝統と革新の街・京都を実際に歩くかのように、気軽にお買い物をお楽しみください。

○K-POP SHOP 韓流スターワールド（物販店舗）



韓国でも日本でも人気を誇る韓流アーティストの、日本ではネットでも手に入らない万博限定のレアな商品も勢揃い。また、韓国で人気のキムチ、ラーメン、スナック、調味料、飲料、健康ドリンクなど、今まさに話題沸騰中の韓国本場の食品を取り揃えます。

○アニメイト大阪・関西万博店（物販店舗）



アニメのことなら「アニメイト」！

アニメ・コミック・ゲームに関するキャラクターグッズの販売や、日本が誇るアニメ作品の展示や関連商品を期間ごとにテーマを変えて展開いたします。

▽ウォータープラザマーケットプレイス西、東

水辺のロケーションとグルメを楽しめる飲食・物販店舗のエリア

○醗酵食堂 Hasshoku（飲食店舗）



発酵食品をテーマとしたカフェレストラン

「つなぐちから 空×海 故×新 日本×世界」を店舗コンセプトにかかげています。

店舗デザインは、リングと水際の交差する立地から【空と海】を通じて世界のつながりをイメージしたアースカラーを使用し、発酵文化の象徴である「蔵」をモチーフにした装飾をしております。

【人と人、人と食】をつなげるキーワードとなる味噌・醤油などの調味料や日本酒などに代表される、日本食の伝統文化に深く根差した発酵食品をキーワードとし、現代の食習慣や健康意識に適応しつつ、会場での多様な食ニーズにマッチしたメニューを、安心・安全・サスティナブルに食を楽しむ【古くて新食】の在り方を提供し、気軽に体験していただきます。

○ファミリーマート大阪・関西万博店（物販店舗）



あなたと、コンビニに、ファミリーマート

おむすび、サンドイッチ、菓子、飲料、衣料品など、幅広い品ぞろえでお買い物をお楽しみいただける便利なコンビニエンスストアです。

ぜひお気軽にお立ち寄りください。

▽EARTHTABLE～未来食堂～

静けさの森隣接の立地で食の未来へ導く飲食店舗のエリア

○GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店（飲食店舗）



ボストンの人気ラーメン店「Tsurumen Davis」店主・大西益央氏監修のグルテンフリーラーメン専門店です。

麺は創業 75 年を迎えたビーフンのトップメーカー「ケンミン食品」と共同開発。米から作りあげたグルテンフリーラーメンは、ラーメンならではの「風味」と「コシ」を実現。また、スープやチャーシュー、メンマなど全ての材料を、完全グルテンフリーの工房で、徹底した品質管理のもと仕込みました。100%グルテンフリーラーメンをご賞味ください。

○テラスニチレイ（仮称）（飲食店舗）



未来の冷凍レストランを出店！

冷凍食品のニチレイでは、「静けさの森」近くの「EARTH TABLE ～未来食堂～」内に、冷凍食品の未来を感じていただけるレストランを出店します。

ニチレイの技術を詰め込んだオリジナルチャーハンを、自分好みにカスタマイズいただき、自動調理器で炒めて提供いたします。

また、凍ったまま食べられる新感覚の「冷たい今川焼」など、暑い時期にぴったりの商品も展開予定です。

みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

▽JAPAN マルシェ

日本各地の地域性を感じる地産品や工芸品、おみやげ品を集めたにぎわいのある物販店舗のエリア

○人と地球とショートケーキと FUJIYA EXPO 2025 STORE (物販店舗)



ショートケーキを発売して 100 年以上の歴史を持つ不二家が人にも地球にもあまい「未来のショートケーキ」をお届けします。

ワンハンドでお楽しみいただけるスイーツや日本ならではの工芸品、ペコちゃんグッズを取り揃えます。

店頭ではおなじみの「店頭ペコちゃん人形」が皆様をお出迎えします。

○souvenir JAPAN EAST 大阪・関西万博店 (物販店舗)



日本の文化を感じることができる商品が満載のお土産ショップです。

日本らしいデザインのマグネットやピンズ、扇子やお箸セットなど、バラエティー豊かな商品を販売しています。

○京丹波 (物販店舗)



厳選素材を「特殊圧力製法」で焼き上げた「焼ポン（焼き栗）」と「黒豆茶」が人気のお店です。京丹波の「焼ポン」は、厳選された栗そのものの美味しさを引き出し、香ばしくホッコリとした味わいを存分に楽しめます。一方で京丹波の「黒豆茶」は、高級国産黒大豆のみを使用し、うまみ・香り・香ばしさを逃がさないよう 職人が丁寧に焙煎した逸品です。他にはない京丹波ならではの逸品をぜひご堪能ください。

▽西ゲートマーケットプレイス

開催地である日本・関西・大阪の食や品物を取り扱う物販店舗を中心に、広域からの来場者向けに PR するエリア

▽風の広場マーケットプレイス

西ゲート、交通ターミナルなどのゲートと EXPO アリーナと未来を感じるフューチャーライフパークに近接するエリア

○牛カツ京都勝牛 Gyukatsu Kyoto Katsugyu (飲食店舗)

牛カツ 京都勝牛

Gyukatsu Kyoto Katsugyu

「京都から“牛カツ”を、世界の“GYUKATSU”へ。」と掲げ、日本全国そして世界8カ国で展開する京都発の牛カツ専門店。

大阪・関西万博店はブランド最大級の大型店舗にして、牛カツ京都勝牛の最先端の食を体験できる「期間限定 旗艦店」としてオープンします。

提供するメニューは、黒毛和牛をはじめとした厳選素材にこだわり、中はミディアムレア、外はサクサクの絶品牛カツ。また、プラントベース牛カツなどのフードダイバーシティ（食の多様性）に対応したブランド初となるメニューをご用意します。

○souvenir JAPAN WEST 大阪・関西万博店（物販店舗）



日本の文化を感じることができる商品が満載のお土産ショップです。

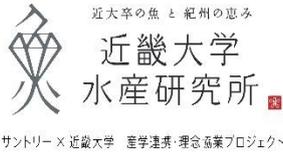
日本らしいデザインのマグネットやピンズ、扇子やお箸セットなど、バラエティー豊かな商品を販売しています。

▽未来型営業施設

「未来社会ショーケース事業」において、新たな技術や文化を来場者に実際に体験していただくための営業施設

○近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪・関西万博 ウォータープラザ店

(飲食施設・ウォータープラザマーケットプレイス西)



近畿大学とサントリーが共創する産学連携の養殖魚専門料理店です。

近畿大学が世界で初めて完全養殖に成功した「近大マグロ」はもちろん、安心・安全かつおいしい養殖魚や、同大学の技術力によってつくられた2種類の魚を掛け合わせた「サラブレッド魚※」をつかった海鮮料理をお楽しみいただけます。

※「サラブレッド魚」は概念を簡潔に表現するために近畿大学が創作した言葉であり、学術的には交雑魚と言われるものです

○くら寿司 大阪・関西万博店 (飲食施設)



くら寿司は、「安心・おいしい・安いそして楽しい。」をコンセプトに全食材「四大添加物 無添加」にこだわり、健康的で新鮮なお寿司やサイドメニューを豊富に取り揃えるグローバルな回転寿司チェーンブランドです。大阪・関西万博店では、「回転ベルトは、世界を一つに。～One World, One Conveyor Belt～」をコンセプトに、お寿司をはじめとした世界の料理を笑顔で楽しめる体験を提供します。

○SUNTORY PARK CAFE (飲食施設・ウォータープラザマーケットプレイス西)



心とからだを潤す「公園」をイメージしたカフェテリアです。

雄大な自然に育まれた天然水でつくる、有名店監修のプレミアムかき氷やオリジナル焙煎コーヒー等、おなじみのサントリー製品を当店でしか味わえない万博スペシャルバージョンとして提供します。店内は「乾杯」するのが楽しくなる仕掛けをいくつも設け、自然と会話が盛り上がる空間となっています。ウォータープラザの水辺の風景や大屋根リングを眺めながら、自慢のフードとドリンクを楽しくおいしく味わっていただけるお店です。

○水空 SUIKUU (飲食施設・ウォータープラザマーケットプレイス西)



サントリーとダイキン工業が共創するレストランです。

最先端の空調技術や映像演出によって、清涼で爽やかな空気を再現し、万博会場のウォーターフロントにしながら、まるで高原のレストランで食事をしているような体験をしていただけます。厳選された国内産食材のコース料理と一緒に、雄大な自然に育まれた天然水や当店向けに特別に開発したサントリーのビールやワイン、カクテルなどをゆったりとお楽しみください。

○スシロー 未来型万博店 (飲食施設)



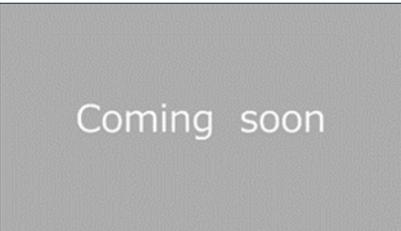
スシローは1軒のすし屋が原点であり、ネタの仕入れと商品開発力が自慢です。そこに店舗での店内調理のひと手間をかけ、うまさにこだわったネタをお客さまに提供しています。定番のまぐろから創作すしまで、バラエティー豊かなすしやサイドメニューを取り揃えており、幅広い年齢層にお楽しみいただいております。

スシロー未来型万博店は、日本食文化の魅力と未来のすし屋を体感していただける店舗です。

▽未来型チャレンジショップ

出店参加企業・団体の規模・業態に捉われず、多種多様な企業・団体に展開頂く営業店舗。また、未来社会ショーケース事業の一環として、飲食や物販、サービスに関わる新たな技術・社会システム・生活スタイル等を来場者に実際に体験していただくことを目的とした営業店舗

○まねきダイニング（仮称）（飲食施設）



Coming soon

まねき食品は2025年に創業137年目を迎える明治から続く兵庫県姫路市を本拠地とする幕の内駅弁の元祖の企業です。今年で75周年を迎える姫路のソウルフード「EKISOBA(えきそば)」を中心としたメニューを提供し、地元兵庫の世界に誇る「神戸ビーフ」や兵庫姫路の食文化「焼き穴子」、幕の内弁当を中心とした

「BENTO」、神戸の有名パティシエとタイアップして開発するソフトクリームやかき氷・お土産類も販売を予定しています。大型ディスプレイや3Dの映像等を用いて、日本が世界に誇る「祭り」や「駅弁」・日本のノスタルジックな風景等、未来へ残したい日本の素晴らしい食文化を、未来を感じるスタイルで表現します。

○らぽぽファーム ～ おいもといちごの farm to the table ～（飲食施設）



おいもといちごのSDGsファームカフェとして全国の美味しいおいもといちごをふんだんに使ったピザ、デザート、かき氷、ドリンクを可動式栽培の仕組みを用いたおいも畑を観ながらお召し上がり頂けます。

※2024年10月18日現在 記載内容は検討中の内容を含みますので、今後変更の場合がございます。