

【万博】開幕まで100日を切った2025大阪・関西万博

日本と世界を結び、新しい食文化を創造する商品を公開

～132年の時を超えて復刻する目玉商品『名誉金牌』も登場～

豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也)は、5度目の万博出展となる2025年大阪・関西万博にて、「伝統と革新」をテーマに、132年の時を超えた復刻商品『名誉金牌』が用いられた「和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～」や「和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～」、SNSで話題になったロングセラー商品『すしのこ』がフレーバーの「すしのこポテト」を販売いたします。



▲1Fブースにて販売する
「和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～」



▲1Fブースにて販売する
「和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～」

タマノイ酢万博出展テーマ「伝統×革新」「堺から世界へ」

当社が、万博に出展参加するのは今回で5度目となります。1893年のシカゴ万博、1958年のベルギーブリュッセル万博、1970年の大阪万博、1975年の沖縄国際海洋博覧会と、いつの時代も変わらず、来場者の皆さまに驚きと気付きを与えられるような企画を準備してまいりました。この度の「伝統×革新」というコンセプトは、当社を表現するテーマそのものです。堺の地で古くから紡がれてきた醸造酢の伝統技術をもとに新たな食文化を創造し、次世代へと繋いでいきます。

また、今回の大阪・関西万博では、「堺から世界へ」というテーマも掲げています。当社は、堺で発祥したとされる酢の文化を世界へ発信するとともに、寿司を取りまく多様な文化を取り入れながら、国内外双方向での食文化交流を目指しています。ヘルシーな日本の酢文化を、より多くの方に楽しんで頂くために、各国の味覚やライフスタイルに合わせてローカライズし、誰もが気軽に楽しめる新しい文化として提案します。

<出展概要>

出展場所:ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』

出展期間:2025年4月13日～5月12日

万博出展ブース概要

ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』に出展するタマノイ酢のブースは、お酢の奥深さと可能性を余すことなく表現します。1階の販売ゾーンは、当社と同じく堺に本社を構える“ビフテキの老舗”（株）南海グリル（本社：大阪府堺市 代表取締役社長：西浦結香）に提供メニューの調理を担当していただきます。「堺から世界へ」という共通テーマのもと、共に世界へ発信します。メニューは、「和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～」と「和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～」を“紅白寿司”というテーマをもとに赤酢と白酢の2種類のシャリで提供。海外の寿司文化でなじみのある寿司ソースもオリジナルブレンドでお楽しみ頂けます。すしのこポテト、すしのこハムカツ、ビネガードリンクなどのサイドメニューも用意。「すしのこポテト」は形状や塩加減などの細部までこだわりました。2階では、プロフェッショナル向けの寿司セミナーや、一般来場者向けの寿司づくり体験、健康美容チェックなど、酢と食の可能性を徹底的に追求いたします。

展開予定

【1階ブース：販売】

- ・セットAメイン：和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～
- ・セットBメイン：和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～
- ・サイドメニュー：すしのこポテト・すしのこハムカツ
- ・ドリンク：各種ビネガードリンク

※開発中のため、詳細は後日公開

【2階ブース：体験】

- ・寿司セミナー
- ・寿司づくり体験
- ・健康美容チェック

『名譽金牌タマノイ酢』が132年ぶりの復刻

シカゴ万博で名譽金牌賞を受賞した醸造酢『名譽金牌タマノイ酢』が132年の時を超えて蘇ります。過去の資料を徹底的に調査し、当時の担当者へヒアリングを重ね、当時使用されていたとされる酵母を使い、可能な限り当時の味わいを再現しました。“味・利き・香り・栄養と4拍子が揃った最高級の米酢”として、再び皆さまにお楽しみ頂ければと思います。

今回の万博では、販売する2種の和牛肉寿司の白シャリに使用され、その歴史的な味わいを世界に発信いたします。こだわりの紅白寿司を、万博会場でお召し上がりください。



▲過去の『名譽金牌玉ノ井酢』を含む商品一覧



▲『名譽金牌』復刻過程（菌継ぎ）



▲『名譽金牌』復刻過程（菌膜の様子）

■会社概要

社名 : タマノイ酢株式会社
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
代表取締役社長 : 播野 貴也
創業 : 1907年(明治40年)6月
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、
レトルト食品および菓子・健康飲料などの製造・販売
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>

