

名古屋でしか味わえないと思われていた！

名古屋名物だけでは終われない！矢場とんはもっと大阪店舗を知ってもらいたい！

「大阪にも、矢場とんあるんやで！名古屋だけちゃうで～！」

プロジェクトの発足をご報告いたします。

名古屋名物みそかつの「矢場とん」を展開する株式会社矢場とん（本社：愛知県名古屋市・代表取締役社長：奥村与幸）は、2025年4月13日（日）～5月12日（月）の間、大阪関西万博 ORA パビリオン「宴～UTAGE～」内に出店し、日本のみならず、世界中の人々に名古屋の味をお届けします。

そこで、万博出店に伴い2025年4月14日（月）より、名古屋名物の枠を飛び出し、大阪をはじめとする他エリアでの認知向上を目指す「大阪にも、矢場とんあるんやで！名古屋だけちゃうで～！」プロジェクトを開始し、大阪関西万博の開催地である、大阪の皆様へのお詫びとして、巨大屋外交通広告を4月14日（月）～4月20日（日）の間、「JR 大阪駅桜橋アベニュー」「Osaka Metro 梅田アドストリート」にて掲出します。また、「名古屋めし」実態調査」データを公開します。



■「矢場とんお詫びプロジェクト」に込めた想いと企画背景

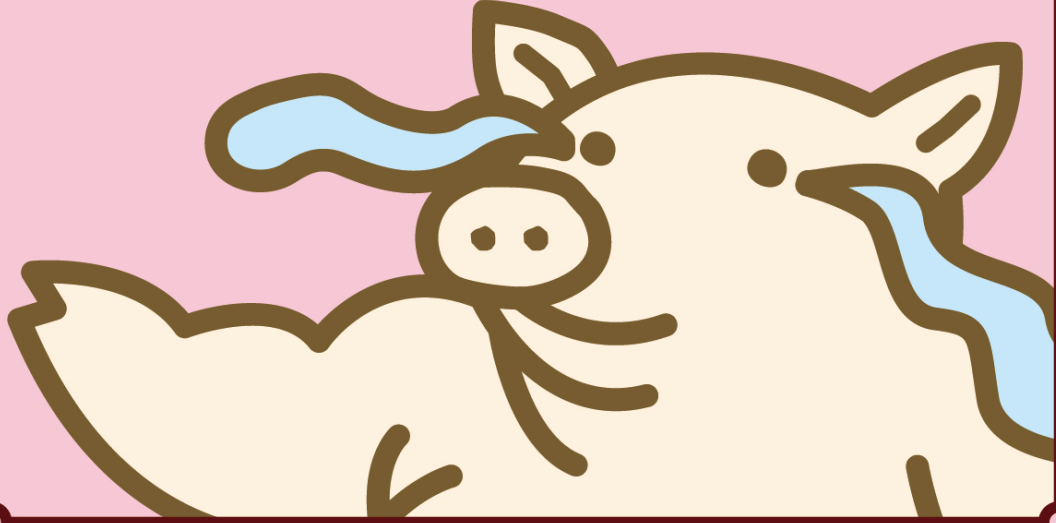
名古屋名物「みそかつ」でお馴染みの「矢場とん」は、昭和22年に創業し、小さな屋台から始まり、今では愛知・三重・東京・大阪・富山と全国規模で31店舗（お持ち帰り専門店含む）を展開しています。名古屋発祥の伝統の味を各地のお客様に提供してきた「矢場とん」は、この度18歳～69歳の男女を対象とした「名古屋めし」実態調査」の調査を実施しました。その結果、大阪在住者は、「矢場とん」に対して身近なイメージではなく、「名古屋めし」のイメージが強いことが判明し、大阪店舗の周知が足りていないことがわかりました。そこで「矢場とん」は、名古屋めしの枠を飛び出し、更に多くのお客さまに「矢場とん」のみそかつの魅力をお届けしたい！という思いから、本プロジェクトを始動しました。

本プロジェクトを通じ、「矢場とん」の可能性を制限することなく、様々な地域でも愛される企業としての展開を目指し、思わずツッコミたくなるような施策を届けます。

矢場町 矢場もん

大阪から名古屋への来店理由1位
「名古屋でしか味わえない」

いや、2016年から大阪にあるんやで・・・



矢場町 矢場もん



大阪にお店があること、
ちゃんとお知らせできておらず
申し訳ありませんでした。

梅田・なんば・心斎橋・天王寺に、合計4店舗です。

矢場町 矢場もん

だけ


脱・名古屋めし宣言。

矢場もんは、名古屋以外でも愛されたい。



矢場町 矢場もん

カツだって、粉もんや。
こたけりのパンで揚げますから。



矢場町 矢場もん

矢場町本店まで、車で2時間以上。
阪急三番街店まで、徒歩10分。

実は、こんなに近くにありました。

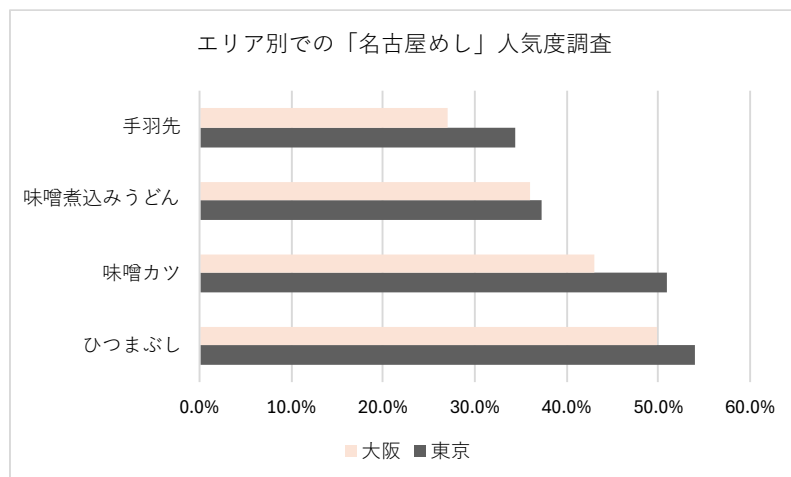


【「名古屋めし」実態調査の結果】

- ① 東京・大阪エリアで、「名古屋めし」の中でも「矢場とん」を選んだ理由として、大阪では東京と異なり「名古屋でしか味わえない」が 34.6%と他と 10 ポイント差をつけるほど多く、“名古屋めし”のイメージが強いことが判明。
- ② 東阪店舗非利用者は、認知者よりも、「矢場とん」を「名古屋らしさを感じる」「有名なお店がある」と認識しており、“名古屋名物の店”というイメージが強いことが判明し、名古屋以外にも店舗が存在することの周知できていないことがわかった。
- ③ 大阪では、「矢場とん」に対して、おいしさの評価が高いことが判明！また大阪では、「みそかつ」は庶民的、「気軽に食べられる」ものとして認識されており、「矢場とん」は味と金額共に大阪エリアと親和性が高いことがわかった。

■「名古屋めし」と「矢場とん」

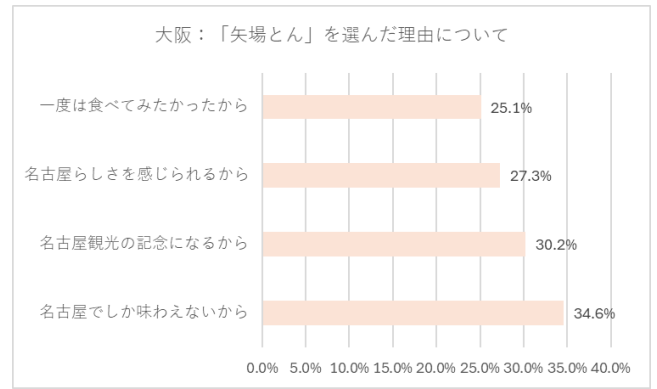
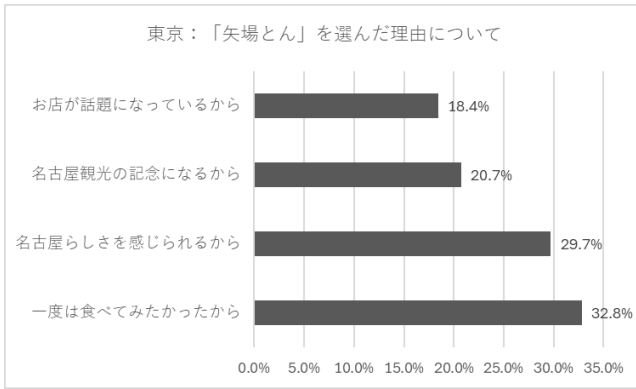
東京・大阪エリアで、「名古屋めし」といえば、1 位はひつまぶし、2 位みそかつ、3 位みそ煮込みうどん（東京）・手羽先（大阪）の結果となり、「みそかつ」の名古屋めしとしてのイメージの高さを確認できる。また、みそかつの主なイメージは「味が濃い」と「名古屋らしい」と回答する方が多かった。



※自社調査より一部抜粋

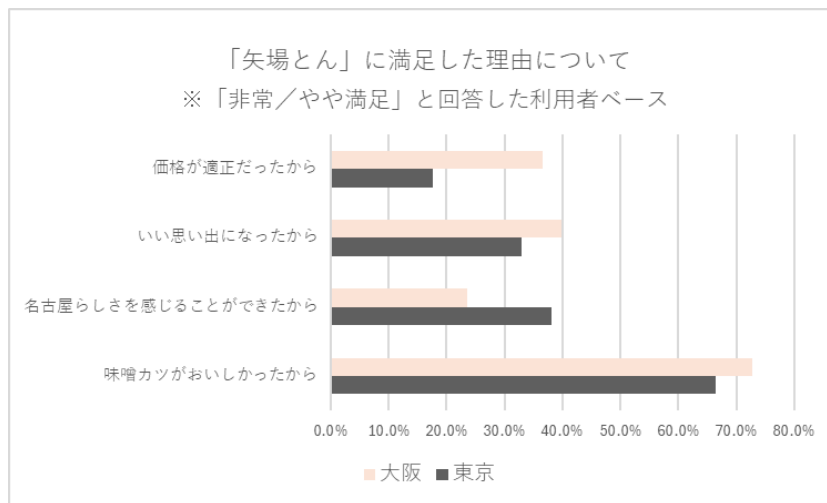
また、名古屋めし店舗の中でも「矢場とん」を選ぶ理由として、大阪では東京と異なり「名古屋でしか味わえない」が 34.6%、「名古屋観光の記念になるから」が 30.2%となった。また「名古屋観光の記念になるから」に関して、東京と比べて大阪が 10%以上高い結果となり、大阪では、「矢場とん」に対して身近なイメージではなく、“名古屋めし”のイメージが強いことがわかった。

更に、東京・大阪在住で「矢場とん」店舗へ行ったことがない人は、店舗へ行ったことがある人よりも、「矢場とん」を「名古屋らしさを感じる」と認識しており、名古屋名物の中でも、「矢場とん」を選んだ理由として、「名古屋らしさを感じられるから」「名古屋でしか味わえないから」(32~42%)と名古屋ならではの店という認識が強い結果となった。これにより、非利用者は利用者よりも、「矢場とん」に対して“名古屋めし”のイメージが強く、大阪に店舗があることを周知しきれていないことが判明した。



■「矢場とん」と「大阪」

大阪では、「矢場とん」の満足度として、72.8%が「みそかつがおいしかったから」と回答し、**大阪エリアにて、おいしさの評価が高いことがわかった**。また、美味しさに次いで、「いい思い出になったから」が 39.8%で多く、次に「価格が適正だったから」という理由が 36.6%で多くなり、全国の調査結果よりも 10pt 以上高かった。これにより、**大阪エリアと「矢場とん」は味と金額共に親和性が高いことが判明！**



※自社調査より一部抜粋

調査概要

- 調査内容：名古屋来訪者における「名古屋めし」の意識と実態、また「名古屋めし」におけるみそかつと矢場とんの位置づけを明らかにする。
- 調査手法：インターネットアンケート（マクロミルパネル利用）
- 実施時期：2024年8月2日(金)～8月5日(月)
- 調査対象：男女 18～69 才（愛知・岐阜・三重在住者除く 44 都道府県在住）

<大阪関西万博 ORA パビリオン「宴~UTAGE~」への出展について>



■ 出店場所：大阪関西万博 ORA パビリオン「宴~UTAGE~」内

■ 期間：2025年4月13日（日）～5月12日（月）

■ 出店目的

1. 名古屋の食文化の発信

「みそかつ」を通じて、名古屋の食文化を国内外の来場者に広く知っていただく機会とします。

2. 食を通じた地域交流

関西・大阪エリアの食文化との融合や、多様な来場者との交流を深め、日本各地の味の魅力を伝えます。

3. 未来に向けた挑戦

万博の場を活用し、矢場とんのさらなるブランド価値向上と、新たな市場への可能性を探ります。

■ 提供メニュー（一部予定）：

- 万博限定オリジナル商品「みそかつライスバーガー」 ¥1,100（税込）



- 矢場とん×妙香園 コラボパッケージほうじ茶 ¥300（税込）

- 会場限定デザイン T シャツ・キャップなど

矢場とんは、この万博を通じて、より多くの方々に「みそかつ」の魅力を知っていただけるよう努めてまいります。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。