



2023年10月18日



2025年日本国際博覧会 ORA 外食パビリオンの概要について

ORA(大阪外食産業協会)は、2025年大阪・関西万博への出展を決定し、具体的検討を進めて参りました。このたび、大阪外食館のコンセプト、名称、建築デザインなどが決定しましたので、お知らせいたします。

1、コンセプト

「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、ごはんで人を笑顔にしてきた街。

おもてなしやユーモアを忘れない、

大阪の食には必ず「人」がいる。熱が宿っている。

効率を求める世の中で、自由でへんてこな「人」の賑わいこそ、未来の大事な栄養だと思うのです。

食べる、笑う、生きる。それは輝くいのちそのものだ。

この活気に満ちた喜びを。どうぞ、お召し上がりください。

2、5つのアクション

- ・新・おもてなし「大阪らしい、熱気溢れるおもてなし。」
- ・新・食体験「まんぷくで終わらない、個性豊かなパフォーマンス。」
- ・新・境地「一生に一度の、一食を作る。」
- ・新・賑わい「食べる人。つくる人。みんなで作る、世界で1つの賑わい。」
- ・新・外食産業「次の世代につなぐ、外食産業の発展。」

3、パビリオンの名称

ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』

あたらしい外食のあり方を、世界に「宴～UTAGE～」として定着させていきます。
5つのアクションである、おもてなし、食体験、新境地、賑わい、外食産業の発展を
「宴～UTAGE～」の中でめざしてまいります。

4、パビリオンの外観



5、万博にかける思い

日本の外食産業を、関西から元気にしたい。1970年の万国博覧会(大阪万博)から外食産業の歴史の幕が上がり、その発展のため現在まで歩を進めてきました。

しかし、コロナ情勢や世界の食の都市間競争により、外食産業を取り巻く環境は、かつてないほど、変わり続けています。従来の外食産業にとらわれない、新しい指針となる価値観が必要です。私たちは、そのヒントが「人」にあると考えています。テクノロジーやDXの進歩で抜け落ちてしまう未来こそ、人が賑わう「熱量のある外食」が必要ではないでしょうか？

私たちは、外食の未来のありたい姿を「宴～UTAGE～」と表現し、世界でひとつの賑わいをお客様と共に作り上げてまいります。大阪の「天下の台所」の文化に新しい「賑わい」の精神を吹き込んだ「新・天下の台所」を通して、日本全国を外食で元気にしてまいります。

2023年10月18日
一般社団法人 大阪外食産業協会
会長 中井貫二