TAMANOI Release 2025-No.10

報道関係者各位

令和7年5月20日

【万博レポート】2025大阪・関西万博出展終了

“堺から世界へ”お酢の可能性を発信

～皆様との繋がりを原動力に今後もさらなる挑戦を目指す～

1590年頃、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、以下当社)は、2025年4月13日～5月12日の期間、ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』1階販売ブース・2階体験ブースに出展致しました。本出展は「伝統と革新」「堺から世界へ」をテーマに様々なメニュー販売やイベントを実施し、国内外問わず多くのお客様にお楽しみいただきました。

1階販売ブース

メインメニューとして販売した「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～」は合計で約5000食を販売。また、当社の代表製品『すしのこ』をシーズニングとして使用したすしのこポテトは3400食を突破し、今回の提供メニューの中で最も人気を集めるメニューとなりました。ドリンクではティービネガーを提供。紅茶ベースの冷たいドリンクはとても好評でした。お客様からは「油っぽい感じがお酢の酸味でさっぱり食べられて美味しい！」「お肉、シャリ、ソースのバランスが完璧！」「さっぱり飲めておいしい！」「家でも試してみます」といったお声をいただきました。

また物販では当社2025年3月発売新商品「名誉金牌ギフトボックス」を会場で先行販売。1893年(明治26年)のシカゴ万博で名誉金牌賞を受賞し誕生した当社のメモリアル商品の復刻版をお届けいたしました。

▲1階ブースの賑わい

▲当社メニューを召し上がるお客様の様子

2階体験ブース

“すぅ～酢ごいやんNO VINEGAR NO LIFE”をテーマに掲げ、寿司握り体験や健康チェックができるクイズイベントを実施。寿司握り体験は、連日予約が満席となり多くのお客様に関心を寄せていただきました。

また外国人の方のみをご招待する機会を設け、お寿司・和食の文化を世界中の皆様へ発信。その他こどもの日、母の日には特別仕様の寿司握り体験を実施。未来を生きる子供たちに日本文化を繋ぐきっかけ作りに貢献いたしました。

▲外国人限定イベントの様子

▲こどもの日イベントの様子

▲母の日イベントの様子

5度目の万博出展を経て　　代表取締役社長　播野貴也　コメント

55年ぶりに地元大阪での開催ということで、部署を横断するプロジェクトチームを結成し、会社全体の大きなプロジェクトとして数年前から構想を練ってきました。出展期間中は国内外多くの消費者の皆様との接点があり、直接お声を聞かせていただく中で、お酢の更なる可能性を感じることが出来ました。連日TVをはじめ多くのメディアにも取り上げていただき、お酢の魅力や日本の伝統的な食文化を国内外に発信し、ファンづくりができたと思います。

万国博覧会という舞台を通じて、食は各国が繋がるツールの1つであると改めて感じております。今後はインバウンドからアウトバウンドをテーマに、さらなる食文化の融合を目標に掲げ、経営に励む所存でございます。

■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・健康飲料の製造販売、酒類の販売
URL	:https://www.tamanoi.co.jp/

▼お問い合わせ先▼
タマノイ酢株式会社　広報担当

（大阪）吉田 TEL:072-238-1022　e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp
（東京）上村 TEL:03-3203-6940　e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp