

2024年12月13日

報道関係各位

【大起水産株式会社】



2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）
「大阪のれんめぐり〜食と祭 EXPO〜」に

『大起水産』出店！

生本まぐろをメインに大きなネタが目玉を惹く
豪華なにぎり寿司盛合せをご提供します。



※パースはイメージになります

大起水産株式会社（所在地：大阪府堺市北区、代表取締役社長：佐伯慎哉）は、2025年日本国際博覧会内で最大規模となる飲食ブース“サステナブルフードコート”大阪のれんめぐり〜食と祭 EXPO〜に「大起水産 まぐろパーク EXPO 店（仮）」を出店いたします。

大起水産は、近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など70店舗を運営しています。1987年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

店舗情報

店舗名：大起水産 まぐろパーク EXPO 店（仮）

場所：サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり〜食と祭 EXPO〜内

期間：2025年4月13日～10月13日

「大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～」は、白ハト食品工業株式会社(本社：大阪府守口市、代表取締役社長：永尾 俊一)を中心に大阪を代表する老舗・銘店 12 店舗が一堂に集結したブースです。万博内最大規模となる飲食ブース“サスティナブルフードコート”は、ロボットとヒトが協働する未来の社会を映し出す次世代の飲食店モデルを体感できるエリアとなります。

【大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～】

大阪の老舗が一堂に



道頓堀、十三、大阪府下など・・・
食い倒れの街大阪の銘店の味が集結！

日本の祝祭空間



客席に、本場青森のねふた師
北村麻子さん作の巨大ねふた作品展示

ロボットとの協働

分身ロボットなどを活用した
接客サービスによる新しい働き方提案



◆大阪を代表する老舗・伝統・ほんまものグルメが一堂に集結！◆

出店するサスティナブルフードコートは、ロボットとヒトが協働する未来の社会を映し出す次世代の飲食店モデルを体感できるフードコートです。大阪・関西万博以降の外食産業界の AI 化の本格稼働によりフードロスの削減や持続可能性、省人化等に大きく貢献することをめざし、利用するだけで社会貢献につながる万博ならではのスペシャルな飲食体験を提供します。

大起水産は、2025 年 11 月に創業 50 周年を迎えます

1995 年 11 月に大阪の堺で創業し、「鮮度がこちそう」をモットーに産地直送の鮮魚を食卓に届けてきました。そして 2025 年 11 月 22 日に創業 50 周年を迎えます。お持ち帰り寿司や鮮魚、塩干を中心にした小売業態の「街のみなと」、「回転寿司」、「海鮮丼と干物定食専門店」を中心に居酒屋形態まで幅広く鮮魚を楽しんでもらえる飲食業態を運営。現在全業態で約 70 店舗を展開しており、今後も関西エリアを中心に新店予定です。



50周年記念ロゴ

大起水産といえば、本まぐろ。

まぐろは他の魚より大きく成長し、高速での遊泳ができ、世界中の海に生息している魚。

50周年というタイミングをきっかけに、創業時からモットーとしている「鮮度がごちそう」と共に魚食文化を「大きく」「すばやく」「世界に」これからも届ける。

その想いを海面からまぐろが勢いよく飛び出す姿で表現しました。

■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 広報・マーケティング部 広報担当 島内宏彰（しまのうち ひろあき）

TEL：072-275-7591（午前9時～午後6時） FAX：072-275-7350

携帯：080-4221-5739（直通） E-mail：h-shimanouchi@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>