

2025年5月8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』出店中！

**【万博会場で初!?!】** 2025年5月10日（土）11時30分から

和歌山串本の新ブランド「大島マグロ」の解体ショーを実施

捌きたての本鮪丼やにぎり寿司を数量限定で販売します



実盛劇場

DAIKI SUISAN specialty Tuna demolition show

鮮度がごちそう 大起水産

# 生・本鮪の解体SHOW

5月10日 11:30より 開催

匠の技を御覧ください!

※写真は一部イメージです。

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」を出店中です。

この度 2025 年 5 月 10 日（土）の 11 時半から和歌山の串本から直送された新ブランド「大島マグロ」の解体ショーを大起水産 まぐろパーク EXPO 店で実施します。捌きたてのマグロはその場で本鮪丼やにぎり 6 貫にして数量限定で販売します。大阪・関西万博ということもありマグロは和歌山の串本まで直接足を運び選定したこだわりの一匹です。

マグロの解体ショーは、食育も兼ねており、まぐろの特徴や部位の説明をしながら実施しますので、昨今の魚の生態や魚食文化の観点からも大変興味を持って頂けるイベントとなっております。

報道各社におかれましては何卒、取材をしていただきますようお願い申し上げます。  
詳細は下記をご覧ください。



### 大起水産とは

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 75 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。

### イベント情報

イベント名：和歌山県串本の新ブランド「大島マグロ」の解体ショー

店舗名：大起水産 まぐろパーク EXPO 店

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 5 月 10 日（土）11 時半～

イベント販売商品：捌きたて本鮪丼 1980 円（税込）

マグロにぎり寿司 6 貫 1500 円（税込）

※各商品数量限定販売



※写真はイメージです。

### 大島マグロとは

和歌山県は関西のマグロ漁獲量では、トップクラスでその中でも串本は本州最南端ということもあり、養殖には最適な場所になります。大島マグロは、2024 年 9 月に串本にて立ち上げたブランドで、万博で初めて解体ショーとしてお披露目します。責任者は女性の方、串本にほれ込んでマグロの養殖を始めたという新鋭の養殖家になります。一番の特徴は、24 時間以内に届き、そのまま生で食べても美味しい企業秘密の流通方法。本来まぐろを 1 日以上保存して、少し熟成してから食べるのが普通なのですが、この流通方法だと 24 時間で美味しく食べられるところが、スゴイ。これからの鮮魚の流通革命を起こすかもしれない可能性を秘めています。大起水産とは今回の万博のために初タッグを組みました。



「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。



## 食と祭EXPO 大阪のれんめぐり

大阪の老舗・伝統・ほんまもののグルメを一堂に集結！



### 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、本場青森のねぶた師  
北村麻子さん作の巨大ねぶた作品展示

### 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・ほんまもののグルメが一堂に集結！◆

出店するサステ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、「鮮度がごちそう」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。



大起水産

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>