

2025 年 9 月 1 日

報道関係各位

【大起水産株式会社】

大阪・関西万博 EXPO2025 ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」内にて

大起水産株式会社は来場されたお客さまへ“魚食文化”と“大阪の食の歴史”を発信していきます。

2025 年 9 月 13 日（土）～10 月 13 日（月・祝）に、

伝統的郷土料理「箱寿司」（大阪寿司）が体験できる

『大坂箱寿司体験～世界でひとつの箱寿司をつくろう～』開催

併設店では、すし箱・箱寿司・宇治抹茶などの販売も行います！



※写真は ORA 外食パビリオン 2 階の体験ブースの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 ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」の 2 階体験ブース「宴うボ」にて、2025 年 9 月 13 日～10 月 13 日に伝統的郷土料理大阪「箱寿司」の体験ができる『大起水産の大坂箱寿司体験 世界でひとつの箱寿司をつくろう！』イベントを開催します。

大起水産は 2025 年 11 月に創業 50 周年を迎えます。同じ年に大阪・関西万博が開催されるにあたり、育てていただいた大阪そして関西エリアへの感謝の気持ちを込めて、皆様と一緒に大阪・関西万博を盛り上げたい！という気持ちとともに、今回の出展では、

当社の理念である「鮮度がごちそう」と共に“未来につなごう、魚食文化”をテーマに掲げています。お寿司の歴史や魅力に触れていた
だき、魚食文化について考え、日本食にとって重要な食材のひとつである「魚」の未来を考える機会になったら幸いです。

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、にぎり寿司や海鮮丼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 73 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。

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。

【箱寿司（大阪寿司）とは】

一般的に東京では寿司といえば握り寿司が主流ですが、大阪寿司の代
表的なスタイルは、飯と具材を層にしてしっかりと押し固める「押し寿司」で
す。押し寿司は、長方形の木の枠に酢飯を詰め、サバやアジなど大衆的な
魚を具材とし、押し型でギュッと押して作られていました。そして明治時代に入
り、押し寿司の派生料理として、おもてなしを目的とした箱寿司が誕生。その
ため、箱寿司と押し寿司は同じくくりとして扱われる場合があります。

箱寿司の魅力の一つが、コンパクトな箱の中で表現される配列と彩りの美し
さです。幾何学模様で並ぶ様は、まるでモダンアート！また、口の中で具と米
が程よく融合する味わいも特徴です。小さな箱に詰まった一口サイズの寿司
が時間がたってもおいしいので、ハレの日の食事や手土産、芝居見学の合間
のお弁当として重宝されてきました。



【『大起水産の大坂箱寿司体験 世界でひとつの箱寿司をつくろう！』 イベント概要】

▼体験内容

箱寿司発祥の地・大阪で開催される万博会場で、「みんなで箱寿司を作って食べよう！」という企画です。
箱寿司は、数種類の押し寿司を作り、それを寄木細工のように美しく詰め合わせて作ります。皆様にはノルウェーのオーロラサーモンを
使って押し寿司を作っていただきます。そのサーモンの押し寿司に、大起水産特製押し寿司 3 種（焼鯖・穴子・海老）と厚焼き玉
子を組み合わせ、自由に折箱に詰めていただきます。詰め方によってひとりひとり違う見栄えになりますので、世界でひとつのあなただけ
の箱寿司のできあがりです！皆様のご参加を心よりお待ちしております。

＜留意事項＞

- ※参加は無料です。
- ※参加対象者は小学生以上とさせていただきます。
- ※会場にてアレルギー情報のご確認をお願いします。



押し寿司の道具



押し寿司の過程

※会場では食べられません。体験終了後、パビリオンの外の休憩所などでお召し上がりください（長時間の持ち歩きはご遠慮ください）

▼開催期間

2025年9月13日（土）～10月13日（月・祝） 11時～20時まで実施

※体験イベントの所要時間 30分程度 各回定員 10名になります。

※最終予約受付時間は、19時30分が最終になります。

▼場所

大阪・関西万博会場内 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」の2階体験ブース「宴ラボ」



ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」の外観

▼参加方法

事前予約制です。参加希望日の3日前からご予約を受付します。

ご予約はこちらから👉（2025年9月13日の予約が9月10日の0時から予約開始、現在は受付していません）

<https://x.gd/mKMJr>

※予定時間の10分前にご集合ください。遅れた場合はキャンセルとさせていただきます。

【特別企画】株式会社宇治森徳による体験教室『関西名物！手作りグリーンティー体験』も限定日で開催

▼体験内容

株式会社宇治森徳による体験教室『関西名物！手作りグリーンティー体験』も同時開催します。

グリーンティーとは抹茶に砂糖などの甘みを加え、冷やして飲む関西の夏のドリンクです。お家でも簡単に作れるレシピをはじめ、お茶についてわかりやすく学べます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

＜留意事項＞

※参加は無料です。

※参加対象者は小学生以上とさせていただきます。



▼場所

大阪・関西万博会場内 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」の2階体験ブース「宴ラボ」

▼特別開催日

2025年9月20日（土） / 9月27日（土） / 10月4日（土）の3日間のみ開催

各日5回実施（11時～、12時～、13時～、15時～、16時～の5回で実施）

※体験イベントの所要時間 40分程度 各回定員 10名になります。

▼参加方法

事前予約制です。参加希望日の3日前からご予約を受付します。

ご予約はこちらから👉（2025年9月13日の予約が9月10日の0時から予約開始、現在は受付していません）

<https://x.gd/AVuIX>

※予定時間の10分前にご集合ください。遅れた場合はキャンセルとさせていただきます。

併設店 天下の台所 大起水産 宴会『お寿司販売コーナー』出店

▼商品の一部紹介

1. 箱寿司・海鮮すし箱・サーモンいくらすし箱 各 1,180 円（税込）
2. 色が変わる！？ミニねぎまぐろ丼 500 円（税込）
3. 冷凍押し寿司 3 種（焼さば・穴子・海老） 各 1,180 円（税込）
4. 宇治抹茶 100g 1,300 円（税込）
 - ① ききかおり煎茶ティーバッグ（10pc 入り） 440 円（税込）
 - ② 緑茶のどあめ 130g 220 円（税込）

▼開催期間

2025 年 9 月 13 日（土）～10 月 13 日（月・祝）

11 時～21 時分まで販売

▼場所

大阪・関西万博内 ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』2 階「宴ショールーム」

※箱寿司体験ブースに併設



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出店予定です。



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>