

2025年4月9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”を発信していきます。

2025年5月12日~6月1日には、サステイナブルな  
「閉鎖型水循環式完全陸上養殖のシーフード」を使った  
テイクアウトできる「すし箱」を販売！

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~」に出展いたします。1階の販売ブースでは、サステイナブルな『閉鎖型水循環式「完全陸上養殖」のシーフード』を使った飲食メニュー「すし箱」を販売、2階の体験ブースでは寿司握り体験を中心とした様々な企画を実施いたします。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。

## 【出展概要】

## 1 階販売ブース



## ▼コンセプト：

大阪・関西万博が「持続可能な開発目標（SDGs）達成への貢献」をめざしており、大起水産も閉鎖型水循環システムを利用した、『完全陸上養殖シーフード』を使った商品と大起水産人気商品ベスト4のネタを使ったすし箱を販売。これからもずっとおいしい水産物を食べられるよう、未来を思って選びたいSDGsな商品を考えました。

## ▼飲食メニュー

## ① サーモン・海ぶどうすし箱

【完全陸上養殖】の「サーモン・海ぶどう すし箱」は、静岡の富士山麓で育った日本初陸上養殖の国産アトランティックサーモンと、大阪府堺市にある大起水産まぐろパークに設置したコンテナ型陸上養殖設備で育てた海ぶどうを使用。卵黄ソース、とろろ、ごま油を使った特製だれを混ぜて一緒にいただくと、サーモンと海ぶどうの旨味が際立ちます。

静岡の富士山麓で育った日本初の  
国産アトランティックサーモンと、  
大阪府堺市にある大起水産まぐろパークに設置した  
コンテナ型陸上養殖設備で育てた海ぶどうを使用。

卵黄ソース、どろろ、ごま油を練った  
特製だれを混ぜて一緒にいただくど、  
サーモンと海ぶどうの旨味が際立ちます。

**サーモン・  
海ぶどうすし箱**  
Salmon and Sea grapes Sushi box  
**980円** (税込)

大起水産の人気ネタ8種を集めた  
おすすめのスし箱です。

シヤリの上にモンブランケーキのように  
サーモンクリームを絞り出したかわいいお寿司です。

**サーモンブラン 500円** (税込)  
Salmon Mentaiko Sushi cake

大起水産の人気ネタ8種を集めた  
おすすめのスし箱です。

**海鮮すし箱**  
Seafood Sushi box  
**1,180円** (税込)

大起水産の高級魚品、  
高級本マグロの大トロ、中トロ、  
赤身を焼いたららし寿司

いくらをたっぷり  
のせたたららし寿司

**いくらすし箱**  
Salmon roe Sushi box  
**1,680円** (税込)

高級アトランティックサーモンと  
いくらをたららし寿司

**サーモン  
いくらすし箱**  
Salmon and Salmon roe Sushi box  
**1,380円** (税込)

うなぎのたららし寿司

**うなぎすし箱**  
Grilled eel Sushi box  
**1,180円** (税込)

大起水産の高級魚品、  
高級本マグロの大トロ、中トロ、  
赤身を焼いたららし寿司

**本まぐろづくし  
すし箱**  
Maguro Sushi box  
**1,980円** (税込)

② 海鮮すし箱

大起水産の人気ネタ 8 種を集めたおすすめのすし箱です。

③ サーモンブラン

シヤリの上にモンブランケーキのようにサーモンクリームを絞り出したかわいいお寿司。ご注文いただいたから作るので出来立てをお召し上がりいただけます。

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、辻学園栄養専門学校と大起水産が、大阪・関西万博を盛り上げるために産学連携して開発した商品です。

④ 本まぐろづくしすし箱

大起水産の看板商品。養殖の本まぐろの大トロ・中トロ・赤身がのったすし箱

⑤ サーモンいくらすし箱

日本初陸上養殖の国産アトランティックサーモンといくらを使ったすし箱

⑥ いくらすし箱

いくらがたっぷりのったすし箱

⑦ うなぎすし箱

大起水産が厳選した養殖うなぎをつかったすし箱

販売ブース情報

屋号：天下の台所 大起水産 宴会

場所：ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」内 1 階 宴 4 丁目

期間：2025 年 5 月 12 日（月）～6 月 1 日（日）

2 階体験ブース「宴ラボ」 “大阪発祥の箱寿司を体験してもらおう”

■体験内容

・【体験】箱寿司を作ってみよう（要予約）

大阪鮓には、押し鮓、ちらし鮓、巻き鮓、蒸し鮓などがあります。押し鮓はさらに、使う木型の大きさやかたちによって、箱鮓、棒鮓、小袖鮓などと分類されますが、体験ブースでは大阪鮓の代表的な存在である「箱寿司」を体験してもらいます。豪商が軒を連ね、芸事を楽しむ粋人が多かった上方の歴史から、なぜ大阪には箱鮓が生まれたのか？江戸の鮓に比べるとその対極にあるスローフードといえる由縁はなにか？大阪の鮓事情を学びながら箱寿司体験、自分で作った箱寿司を食べていただきます。



・【ゲーム】釣った魚がおスシに変身！？遊びながら“食育”体験！

釣竿を操作して魚釣りを楽しもう！釣った魚はその場で“おスシ”に大変身！？  
「マグロ」や「イクラ」、「ウニ」いつも食べているおスシはどんな魚から出来ているのかな？  
制限時間内に魚をたくさん釣って、くいしんぼうのブーを満足させてあげよう！



・【実演】式庖丁の技と歴史（予定）

式庖丁は、平安時代から宮中で節会等のおめでたい日に行われてきた、食の儀式。大きな俵板に乗せた魚や鳥を、直接手を触れず、庖丁刀と俵箸で切り分け、瑞祥というめでたい形を表すものです。この儀式を来場された方々の目の前で実演します。平安時代から脈々ち受け継がれてきた伝統を体験してください。



### 体験ブース情報

場所：ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」内『宴ラボ』  
期間：2025年9月13日（土）～10月13日（月）



### 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。



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>