

2025年7月8日
万博首長連合Press Release
報道関係各位

日本の「おいしい！」を再発見！ 生産者の想いを繋ぐ『万博弁当』を大阪・関西万博で販売

この度、「2025年日本国際博覧会とともに、地域の未来社会を創造する首長連合」（以下、「万博首長連合」）は、2025年7月28日～31日まで、大阪・関西万博会場にて、一富士ケータリング株式会社（以下、「一富士ケータリング」）の協力のもと、21自治体から提供される25種類の食材で構成する『万博弁当～手のひらに乗る地域産品の祭典～』を販売いたします。全国の基礎自治体と万博連携を図り、万博を契機とした地域資源の魅力発信並びに万博以降に繋がる地域活性を目指します。万博弁当プロジェクトに共感いただける自治体や事業者等が、万博終了以降も共通のテーマで共創し全国の地域が繋がり、地域の魅力を発信していく取組に繋がってまいります。



万博弁当プロジェクト

“手のひらに乗る、地域産品の祭典”をコンセプトに、日本の「おいしい！」を再発見しよう！と、全国各地の自治体や事業者が、次世代に残したい伝統技法や地球にも人にも優しい素材など、自慢の産品を持ち寄り一つの弁当にすることで、万博の機運醸成並びに、地域の魅力発掘・発信を促進します。国内外の多くの方々に各地の美味しいが詰まった万博弁当を手にとっていただき、食材を取り寄せたり生産地へ足を運んだりするなど、日本各地の魅力に改めて気づく一助となることを目指します。

大阪・関西万博で2025年7月28日（月）から7月31日（木）まで開催される「Resolution of LOCAL JAPAN 展 ～地域が創る日本と地球のいのち輝く未来～」では、全国各地の自治体が誇る食材をふんだんに

使った「万博弁当」を、期間限定で販売します。一折に込められているのは、まさに“地域製品の祭典”と呼ぶにふさわしい、各地の生産者たちが込める真心（いのち輝く食のストーリーと技術）です。全国から寄せられた43の食材から、25の食材を厳選。その選考にあたっては、食材にまつわる開発ストーリーや作り手の想い、環境への配慮、また、次世代へつなぎたい食材であるかどうかという視点も重視。そうして選ばれた個性豊かな食材たちは、お互いの魅力を引き立て合い、新たなおいしさと感動を生み出しています。

この「万博弁当」を手がけるのは、1970年の大阪万博でも弁当を届けた老舗企業、一富士ケータリング。価格は、2025年にちなんだ税込2,025円。地域の魅力と、未来へのヒントを詰め込んだ万博首長連合の「万博弁当」が地域の魅力の再発見となることを目指して参ります。お品書き及び使用食材については別紙及び下記特設サイトをご覧ください。

万博弁当特設サイト

[URL] <https://mayoralalliance.jp/localjapan2025/banpakubento/>



「Resolution of LOCAL JAPAN 展 ～地域が創る日本と地球のいのち輝く未来～」

万博首長連合では、2025年7月28日から31日まで大阪・関西万博会場施設 WASSE 南側で、都道府県の枠を超えた自治体参加イベント『Resolution of LOCAL JAPAN 展 ～地域が創る日本と地球のいのち輝く未来～』を実施します。地域にあふれる「日本の奥深さ」を五感で楽しみ、味わっていただく体験型イベントです。史上初、東北から沖縄まで全国43地域が地域や文化、世代を超えてコラボレーションし、6つのテーマ、14の共創コンテンツ（ブースとステージ）で、世界に誇る伝統芸能、文化、祭り、音楽、工芸、和食、健康、自然の魅力をお届けします。万博ならではの体験、気になる地域と出逢いに、是非お越しください。

【催事名】 Resolution of LOCAL JAPAN 展～地域が創る日本と地球のいのち輝く未来～

【場 所】 大阪・関西万博 EXPO メッセ WASSE 南側

【会 期】 2025年7月28日～31日

【開 場】 10時～20時まで

【公式HP】 「Resolution of LOCAL JAPAN 展」特設サイト | <https://mayoralalliance.jp/localjapan2025/>

万博弁当の開発者である一富士ケータリング株式会社について

100年以上の歴史を誇る一富士ケータリングは、大阪の老舗お弁当屋として、伝統の“おいしさ”を大切に、多くのお客様から高い評価を得ています。さまざまな『食』を届けるケータリング企業として、「安全・安心・安定」の品質を重視し、国内最先端の衛生環境と優れた品質管理体制のもと、近畿一円で年間150万食を提供しています。1970年の大阪万博では、お弁当の提供を通じて地域とともに食文化を育み、地域社会の発展にも貢献してきました。

一富士ケータリング株式会社ホームページ

[URL] <https://www.ichifuji-c.co.jp/>

万博首長連合について

『2025年日本国際博覧会とともに、地域の未来社会を創造する首長連合（通称：万博首長連合）』は、全国約670の市区町村長からなる自治体ネットワークです。国家イベントである大阪・関西万博を契機として、日本中の首長、政府、多様な業界の企業と連携し、地域ならではの魅力を日本中、世界中に発信することや“いのち輝く未来社会のデザイン”を通じて、日本全体の発展を目指しています。

万博首長連合公式ホームページ

[URL] <https://mayoralalliance.jp/>

本リリースに関するお問合せ先／取材お申込み先

●万博首長連合事務局 熊谷

お問い合わせフォーム：<https://mayoralalliance.jp/contact/>

(別紙) お品書き

マス番号	お品書き・説明文	使用食材	提供自治体
①	木の芽味噌香る 塩引き鮭とさぬきのめざめのソテー 塩引き鮭と丸亀産のグリーンアスパラを香ばしく焼き、木の芽味噌のソースで風味豊かに。	塩引き鮭	新潟県村上市
		さぬきのめざめ (グリーンアスパラガス)	香川県丸亀市
②	亀岡牛の赤ワインすき焼き仕立て 亀岡牛に泉州黄玉葱「吉見早生」と別府産椎茸の旨みをのせ、かめびし醤油で味付け。堺の大阪しろなが彩りを添える上品なひと品。	亀岡牛	京都府亀岡市
		泉州黄玉葱「吉見早生」	大阪府田尻町
		乾しいたけ	大分県別府市
		大阪しろな	大阪府堺市
③	河内鴨のパストラミ ブルーベリー仕立て ジューシーな合鴨に岬町産ブルーベリーの酸味が絶妙に調和。鈴鹿の白ネギとカリフラワーのマリネを添えて。	河内鴨	大阪府松原市
		ブルーベリー コンフィチュール	大阪府岬町
		白ネギ	三重県鈴鹿市
④	忠岡ちりめん山椒とわさび香る いなり寿司 じゃこの旨みと山椒の香り、爽やかな刻みわさびが味のアクセントに。	しらす(乾燥ちりめん)	大阪府忠岡町
⑤	泉州水なすの和風アラビータ 七味の香り 泉佐野産水ナスに、香り高いなんとベーコンと豊中のガーリックフレッシュを使用したトマトソース。堺鷹の爪の七味が決め手。	水なす	大阪府泉佐野市
		なんとベーコン	富山県南砺市
		ガーリックフレッシュ	大阪府豊中市
		大からから極上七味 西高野街道から※堺鷹の爪(鷹の爪純系品種)	大阪府堺市
⑥	ひりょうず団子と阿知須くりまさるの炊き合わせ 伊勢ひじきなど9種類の食材を練り込んだ団子と、甘くホクホクの山口産かぼちゃを一富士伝統の出汁で。	ひりょうず団子	三重県伊勢市
		阿知須くりまさる	山口県山口市
⑦	鹿かぶせ茶白玉と老舗の粒あん 香り高いかぶせ茶白玉に、伊勢の老舗の粒あんを添えた上品な和の甘味です。	鈴鹿のお茶かぶせ茶	三重県鈴鹿市
		おいしいつぶあん	三重県伊勢市
⑧	百年はまの竜田揚げ 太子みかんソース添え ふっくら揚げた東かがわ産ハマチにみかんの香るソースをひとさじ。三島馬鈴薯の素揚げを添えて。	百年はま	香川県東かがわ市
		太子みかんソース	大阪府太子町
		三島馬鈴薯	静岡県三島市
⑨	兵庫育ちのもち麦と板わかめの炊き込みごはん 金ゴマの香り もちもちの炊き込みごはんに、西脇産の香ばしい金ゴマの風味がふわりと広がります。	兵庫育ちのもち麦	兵庫県加東市
		板わかめ	京都府京丹後市
		金ゴマ「日本のへそゴマ」	兵庫県西脇市