

2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に  
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！

万博に大阪を代表する  
グルメ横丁パビリオン！



「大阪グルメと日本の祭り」を  
世界に発信！

大阪・関西万博  
サスティナブルフードコート  
大阪のれんめくり～食と祭EXPO～出店！

株式会社理想実業（所在地：大阪府大阪市北区、代表取締役社長：布施真之介）が運営するラーメンレストラン「どうとんぼり神座」は、2025年日本国際博覧会(以下、大阪・関西万博)会場内、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”に出店いたします。



■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。



# ロボットが活躍！未来型AIパフォーマンス

大阪の老舗が一堂に



道頓堀、北新地、十三、福島  
など・・・  
食い倒れの街大阪の銘店の味

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



フードコート全体の空間は大阪の老舗による本物感を「ねぶたデザイン」により表現。  
漆黒のハコの中で日本の伝統文化を発信する和モダンなデザインで、国際博覧会にふさわしい唯一無二  
の空間を創造します。

# サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭EXPO～ 出店場所

<面積>

客席・厨房合計1930.0㎡

<客席数>

約1,000席を配置予定

本店舗は万博全体で推進する未来社会ショーケース事業のスマートモビリティ万博「ロボット」の実証実験の一環として、協会が選定する最先端のロボットを使用して、運営実施



出店ブース

サステナブルフードコート

**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！**

食い倒れの街大阪にはうまいもん・ほんまもんが沢山！サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭EXPOは、道頓堀、十三、大阪府下の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し、食のライブパフォーマンスと共の大阪グルメを万博より世界中に発信していきます。これぞ！大阪！なにわ職人の腕が光るほんまものグルメをお楽しみに。

<サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭EXPO～出店企業>

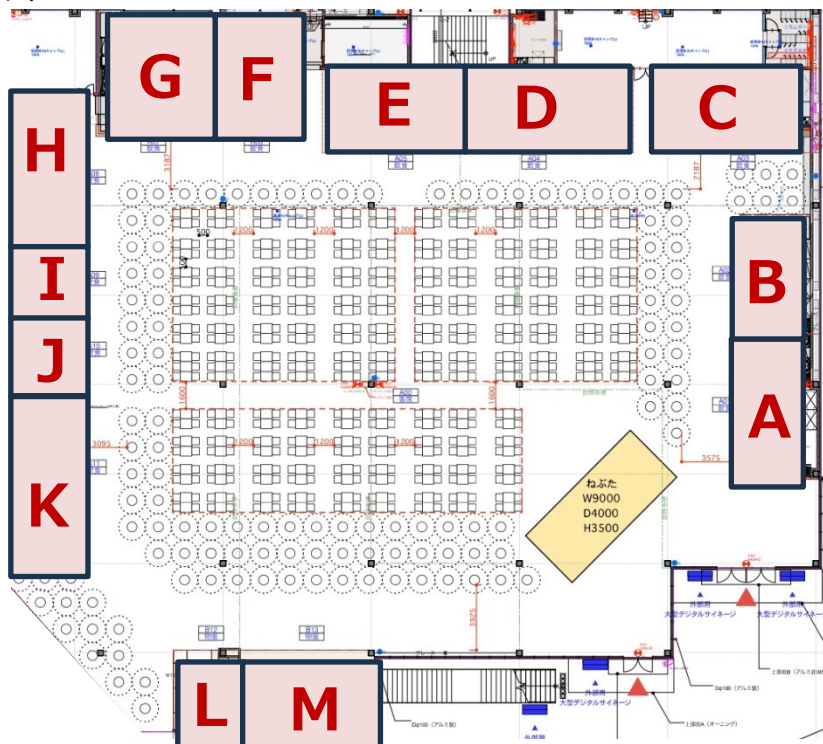
たこ家道頓堀くるる・おいもさんのお店らぼっぼ（白ハト食品工業株式会社）、クンテープ（株式会社クンテープ）、大阪新世界元祖串かつだるま（株式会社一門会）、黒毛和牛一頭買い焼肉道頓堀みつる（株式会社柴田）、豚かつ牛かつくれおーる（株式会社くれおーる）、どうとんぼり神座（株式会社どうとんぼり神座）、ねぎ焼やまもと（株式会社ねぎ焼やまもと）、道頓堀鉄板ステーキ豊島家（株式会社エルマノス）、大阪王将（株式会社大阪王将）、大起水産回転寿司（大起水産株式会社）、世界で一番おいしいパン屋さん～知らんけど～（光明興業株式会社）

屋内飲食ブースは万博最大客席、

約1000席の確保をめざします。

喫食数は屋内飲食に加えてテイクアウト販売により1日15,000食以上の提供をめざしております。

席は、一部有料スペースも設けて、事前予約制により並ばずに効率的・快適にフードコートを利用いただけます。





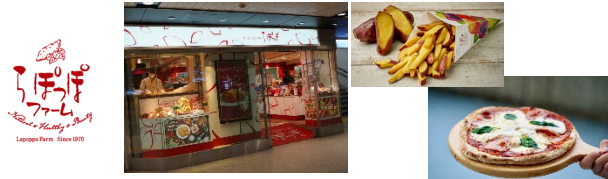
**【大阪を代表する老舗・銘店グルメが集結】**

**A 【たこ焼】 たこ家道頓堀くくる**



本場大阪道頓堀の味！くくるのたこ焼はふわっとろっ。生地がぷりぷりの大たこ入り！

**B 【おもスイーツ】 らぽっぽファーム**



愛され続けて50年以上！老舗さつまいもスイーツ専門店が手がける、食べ応え抜群の特製ピザやデザートを召し上がれ。

**C 【タイ料理】 クンテープ**



タイ国政府認定タイ料理店。タイ人のシェフによる本格タイ料理をご提供。

**D 【串かつ】 大阪新世界元祖串かつだるま**



新世界で昭和4年に誕生した串かつ発祥の店。二度漬け禁止ソースをたっぷり漬けると串かつの元祖の味が楽しめます。

**E 【焼肉】 黒毛和牛一頭買い焼肉道頓堀みつる**



【黒毛和牛まるごと一頭買い】希少部位もお値打ちに鮮度の高い肉を提供している焼肉店。

**F 【とんかつ】 豚かつ牛かつくれおーる**



「お客様に外食の喜びを」をコンセプトに食材選び、調理方法にこだわっています。とんかつは厚切りながら、柔らかく食べていただけます。ビジュアルも楽しめるカツ丼もご期待ください。

**G 【らーめん】 どうとんぼり神座**



フレンチレストランのオーナーシェフを務めた創業者がつくりあげた、こだわりのラーメン。

**H 【ねぎ焼】 ねぎ焼やまもと**



昭和40年創業。淀川のほとり十三で生まれた「ねぎ焼」発祥の店！

**I 【鉄板焼き】 道頓堀 鉄板ステーキ豊島家**



神戸牛、宮崎牛 など、厳選された和牛ステーキを鉄板焼きで味わえます。

**J 【炒飯・餃子】 大阪王将**



創業50有余年愛され続ける餃子と中華食堂。職人の作り上げる餃子は絶品！

## K 【寿司】 大起水産回転寿司

### 大起水産 回転寿司



生本まぐろをメインに産地直送ならではの鮮魚で、大きなネタが目立つ豪華なにぎり寿司盛合せをご提供します。

## L 【イベント】 2週間単位のイベント

### イベントブース

大阪府各市町村の  
名物グルメを  
期間限定で楽しめる！

## M 【ベーカリー】 世界で1番おいしいパン屋さん ～知らんけど～



cookhouse、A-1BAKERY、光明興業株式会社の3社が力を合わせ、それぞれのベーカリーが得意とするパンをベースに、毎日焼きたてのパンの魅力をお届けします。

L店舗区画では、

大阪府各市町村の名物グルメや特産物を期間限定で出店。（約2週間単位）

世界中の方々に大阪府各市町村の

銘菓、名物グルメ、観光地の魅力をPR。

## メイン入口に展示！北村 麻子さんのねぶた作品「鬼子母神」2024年青森ねぶた祭の大賞を受賞

### ■真っ黒なハコ×ねぶたの唯一無二の空間装飾！

店内は万博ならではの店舗個性を出し、日本の祭りを代表するねぶたの装飾により（※青森ねぶた祭2024にて大賞を受賞した北村麻子氏のねぶた作品もメイン展示）フェスティバル感のある空間の中で、ロボットが人と一緒に働く未来のシーンを具現化。最先端のフードテックと日本の文化が融合して、ここでしか体験できない万博ならではのエキサイティングな魅力を演出します。



ねぶた師 北村麻子  
ねぶた師史上初の女性ねぶた師。



各ブースのサインは老舗のシンボルマークをカラフルなねぶた装飾で演出。遠くからでも店舗名やメニューが視認できることで、ホールの混雑緩和やクイックな運営に寄与します

## ロボットとの協働 新しい時代のサステナブルフードコート

協会が今後指定されるロボット企業さまと、フードコート内外での取り組みを協議させて頂きながらロボットと人が協働する、新たな時代のサステナブルフードコートの実現をめざします。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社理想実業 コーポレート・ブランディング部 広報 大林

【e-mail】[d\\_obayashi@rsj.co.jp](mailto:d_obayashi@rsj.co.jp) 【TEL】大林 (090-8136-3274)