

サステナブルな万博限定メニューと水産資源の持続可能な取り組みを美味しく学べる店舗

「スシロー未来型万博店」、4月13日（日）大阪・関西万博にオープン

～デジローの万博限定コンテンツは「ウニキャッチゲーム」、全テーブル参加型で一体感のあるにぎわいを演出～

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長 CEO：山本 雅啓、以下「F&LC」）の子会社である株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平、以下「スシロー」）は、4月13日（日）より、サステナブルな水産資源に関する取り組みについて食事を楽しみながら学べる「スシロー未来型万博店」を大阪・関西万博会場内の「静けさの森ゾーン」にオープンします。当店では店舗限定のメニューや、デジローの万博限定コンテンツ、「UNI CATCH GAME（ウニキャッチゲーム）」をお楽しみいただけます。ぜひこの機会にご来店ください。



コンセプトは「まわるすしは、つづくすしへ。ーすし屋の未来 2050ー」

F&LCは変化する自然環境に対応し、水産資源が持続可能なものになるようさまざまな養殖技術をもつ企業への資本参加や業務提携を通じた安定調達に向けた基盤づくりに取り組んでいます。この店舗では、サステナブルな水産資源に向けた課題やそれを解決する先端技術などにおすしや店舗体験を通じて触れ、楽しく学びながら美味しく味わえる機会を提供します。

参考リリース：<https://food-and-life.co.jp/wp-content/uploads/2025/01/2025013.pdf>

本リリースのサマリー

1.水産物は養殖100%※1、未来にまでつづく、サステナブルなすしをはじめとしたメニュー

天然に依存しない水産資源の重要性が増していることを反映し、水産物を使ったメニューは全て養殖のものを使用し、中でも先端技術を用いた海洋保全に貢献できる「陸上養殖」や天然資源の保全に寄与する「完全養殖」で育てた水産物を用いたおすしを「あしたのサカナ」シリーズとしてご提供します。これに加え、さまざまなおすしとサイドメニューにドリンクも含めた約150種類をラインアップ、おすしは160円（税込）からご提供いたします。※1 養殖には、のりやわかめなどの無給餌養殖、稚貝をまいて自然環境で生育した水産物を含みます。なお、調味料などに使用される原材料は含みません。

2.デジローの万博限定コンテンツ「UNI CATCH GAME（ウニキャッチゲーム）」で持続可能な水産資源を楽しく学べる

デジタル上で、おすしの回転レーンを体験できる「デジロー（デジタル スシロービジョン）」を全席に設置。水産資源の課題や持続可能な取り組みについて楽しく学べる「UNI CATCH GAME」を万博限定で導入します。未来にまでつづく楽しい食卓体験のためにデジローを活用し、楽しさをご提供していきます。

3.森の中でお食事をしているかのような緑あふれる店内

会場中心部の“静けさの森”に隣接した当店のデザインは、“テクノロジーの進化によってたとえ森の中でも美味しいおすしが食べられる未来”をイメージしています。店舗に足を踏み入ると大型水槽に見立てた壁面いっぱいのディスプレイがお出迎えます。客席はまるでランタンが灯った森の中のような緑あふれる空間でお食事をお楽しみいただけます。

1. 水産物は養殖100%※1、未来にまでつづく、サステナブルなすしをはじめとした、さまざまな方が楽しめるメニュー

※1 養殖には、のりやわかめなどの無給餌養殖、稚魚をまいて自然環境で生育した水産物を含みます。なお、調味料などに使用される原材料は含みません。

「あしたのサカナ」シリーズ



海の再生に貢献できる「陸上育ちの磯まもりウニ包み」をはじめとし、産学連携で研究された沖縄の高級魚「陸上育ちの琉大ミーバイ塩メ」、地下海水を使用し養殖した「陸上育ちのメサバ」、あっさりとした味わいの「陸上育ちのビカーうなぎ」、しっとりとした上質な脂のうまみが特長で、完全養殖で育てた「秘蔵っこ尾鷲のしまあじ」など、環境や天然資源に配慮した養殖方法で育てられた商品9品を会期を通してご用意いたします。養殖は、餌や育った環境のトレーサビリティが取れることで、美味しく安心してお召し上がりいただくことができます。

「陸上育ちの磯まもりウニ包み」



甘みと深いうまみを楽しめる、海の保全につながるサステナブルなおすしです。
地球温暖化などによる環境の変化で海藻が減少する地域のウニは、十分な栄養を摂れず痩せ細ってしまいます。その痩せたウニがわずかに残った海藻を食べ尽くし、魚の生息地を奪う「磯焼け」が社会問題となっています。ウニ畜養ベンチャー「ウニノミクス社」は、磯焼け地域に生息する痩せたウニを買い取り、独自の陸上畜養技術で、身入りがよく美味しいウニへと育てています。当店ではそのウニを使用したおすしをご提供いたします。

ノーボーク・ノーラードなど、さまざまな方が召し上げられるメニュー

さまざまな背景をお持ちの方にもおすしをお楽しみいただくために、全商品をノーボーク・ノーラード※2でご提供いたします。豚骨不使用の「豚骨風ラーメン」や植物性由来の材料で作ったプラントベースのおすしなど、皆さまでお食事を楽しんでいただけるメニューをご用意しています。 ※2 二次原料までの確認となります。



プラントベースのおすし5種

スシロー初、杉玉や京樽のおすし※3もスシローで楽しめる

F&LCのグループブランドの代表的なおすしである「杉玉」の「飲めるサーモン」、
「京樽」の「京樽姫茶さん鮎」、北米ボストンの「酒林」の人気メニューも当店限定で召し上げられます。 ※3各ブランドが監修した、スシロー未来型万博店限定のおすしです。実際のブランドで販売されているものとは異なります。

しゃりは環境に配慮した米を使用

店舗で提供するすしのしゃりは、豊かな自然環境を守るために、農薬や化学肥料の使用を半分以上で育てた環境保全米などの米を使用します。品種は、宮城県産ササニシキ、北海道産なつぼしを1対1の割合で使用します。

スシロー未来型万博店のメニュー詳細は4月13日より以下の特設サイトで公開予定です

<https://www.akindo-sushiro.co.jp/expo2025/>

2. デジローの万博限定コンテンツ「UNI CATCH GAME（ウニキャッチゲーム）」で水産資源の課題や取り組みを楽しみながら学べる

デジタルビジョンと回転レーンが融合したシステム「デジロー（デジタル スシロービジョン）」を全席に設置。水産資源の課題や持続可能な取り組みをゲームを通して学べる「UNI CATCH GAME」を万博限定でご提供いたします。未来にまでつづく楽しい食卓体験のために、デジローを活用し、楽しさを提供していきます。



店内には全席デジローを設置

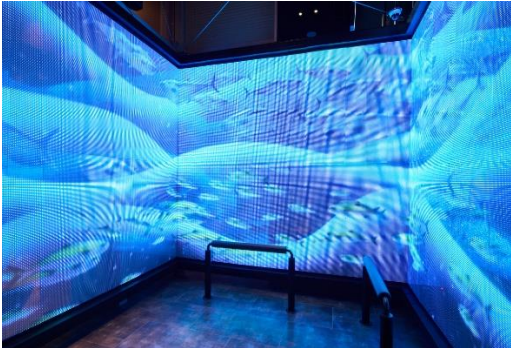


「UNI CATCH GAME」

お祭りタイムでにぎわいを演出、たくさんキャッチしたテーブルには商品をプレゼント

「スシロー未来型万博店」限定、全テーブル参加型イベントタイムの実施で一斉にゲームを開始します。「UNI CATCH GAME」でたくさんウニを捕獲した上位5位までのテーブルには、オリジナルグッズのプレゼントを予定しています。

3. 森の中でお食事をしているかのような緑あふれる店内



エントランスは、デジタルの大型水槽でワクワク感を演出

店舗に一步足を踏み入ると壁三面に水槽を模した大型ディスプレイがお客様を迎えます。画面には魚の群れが泳いでおり、これからおいしいおすしを召し上がるワクワク感を演出いたします。

また、エントランス内には別にモニターを設置しており、持続可能な水産資源に取り組む企業を紹介しています。



吉野杉のぬくもりを感じる、森をイメージした店内

客席は、“テクノロジーの進化によってたとえ森の中でも美味しいおすしが食べられる未来”をイメージし森を感じさせる装飾を施しています。また客席一面に配したペンダントライトがまるでランタンが灯った森の中でお食事をしているかのような空間を演出します。

柱や梁には吉野杉を使い、木のぬくもりでお客様をもてなします。大阪・関西万博にちなんで、関西地方の奈良県産吉野杉を使用し、会期終了後はリサイクルを予定しています。



店舗従業員と限定デザインの制服のご紹介

店舗従業員は社内公募で選出された入社2～3年のメンバーを中心に構成。半年間共に働いた経験を活かして将来会社の中心として活躍を期待する想いを込めています。

制服は万博特別デザインで、廃棄される予定だったタマネギの皮から抽出した成分をベースに、さまざまな植物の天然成分を配合させて染色した環境に配慮したテキスタイルを使用しています。

あしたのサカナシリーズ概要

商品名	価格 (税込)	販売 開始日	商品写真	商品説明
陸上育ちの 磯まもりウ ニ包み	550円	4/13		増えすぎて海藻を食い荒らし「磯焼け」の原因となっている 痩せウニを、陸上養殖で、餌や環境にこだわりをもって育てました。お召し 上がりいただくことで、間接的に海の環境保全に貢献できます。甘みと深 いうまみのあるとても味の良いウニです。
陸上育ちの メサバ	390円	4/13		地下海水を使って陸上養殖したサバを使用しています。青魚特有の臭み が少なく上質で脂のうまみが味わえます。 軽く酢で〆ているため、脂乗りのよいサバのうまみが楽しめます。
陸上育ちの ビカーうな ぎ	390円	4/13		大阪で唯一の鰻養殖場で育てた大阪産（もん）。環境に配慮した陸上 養殖で、オーガニックの餌で育てた、大阪産鰻。ふっくらとした食感とあっさ りとした味わいが特長です。
陸上育ちの かわハギポ ン酢ジュレ	390円	4/13		陸上養殖で育てたカワハギなので、肝まで安心して食べられます。濃厚な 肝と噛むほどに広がるこっくりとした旨味と甘味が特長です。
陸上育ちの 泉南あなご	270円	4/13		天然のあなごの漁獲量が減少する中、大阪湾で採れた稚魚を大阪府泉 南市で、環境に配慮した陸上養殖で育てた穴子です。 口に入れた瞬間にとろっとろけるような食感ですが、しっかりとしたうまみが 味わえます。
陸上育ちの 国産生フジ アトランティ ックサーモン	270円	4/13		富士山麓の静岡県小山町で、環境に配慮した循環型水産養殖システ ムによって陸上養殖されたサーモンを使用しています。限りある水資源を有 効活用し、持続可能な方法で育てられたアトランティックサーモンです。生 ならではのもちっとした食感が特長です。
秘蔵っこ尾 鰯のしまあ じ	330円	6月頃		完全養殖という天然資源を減らすことなく、計画的な生産ができるという 環境に配慮したしまあじを使用しています。身質が締まり、しっとりとした上 質な脂の乗りと旨みが特長です。6月に旬を迎えるため、万博店舗でも一 番うまい時期から販売を開始します。
陸上育ちの 琉大ミーバ イ塩〆	270円	7月頃		産学連携で研究された沖縄の高級魚「ミーバイ」。淡白で上品な白身の 魚で、噛むほどに旨味が広がります。陸で育てられた沖縄の高級魚をぜひ お楽しみください。
秘蔵っこ鹿 児島かんぱ ち	330円	9月頃		引き締まった身質に、きめ細かな脂と上品な旨みが特長です。 天然の稚魚を養殖するのが一般的で、完全養殖としてかんぱちを販売す るのはスローでも初の取り組みです。

<店舗概要>

店舗名称：スシロー未来型万博店（英：SUSHIRO To The Future: Expo Edition）

営業時間：10:00-21:00

建築面積：417.57㎡

席数：196席

営業期間：2025年4月13日（日）～10月13日（月）

出店場所：静けさの森ゾーン

「スシロー未来型万博店」では、お客さまにより快適に店舗をご利用いただけるよう、スシロー未来型万博店特設サイトで、待機組数や待ち時間を公開いたします。ぜひご活用ください。

<https://www.akindo-sushiro.co.jp/expo2025/>

<本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES 広報室 広報課

電話：06-6368-1063（土日祝除く平日）メール：press@food-and-life.co.jp