

【万博イベント】3D フードプリンターから精進料理、宇宙まで—

—多分野が共創 “未来の食”を体験する 6 日間

不二製油主催・フォーラム「あたらしい“食”の境界線」



不二製油株式会社は、大阪・関西万博の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」にて、フォーラム「あたらしい“食”の境界線」を開催します。2025 年 8 月 13 日から 9 月 12 日の当社イベント内で行う計 6 日間のプログラムです。

本フォーラムでは、研究者、料理人、僧侶、スタートアップなど、異なる分野で活動する 8 組の登壇者が集い、植物性の技術「MIRACORE®」と共創する未来の食の姿を具体的に表現します。プログラムは「あたらしい“食”の境界線——未来を食べる 8 つのストーリー」をコンセプトとしており、登壇者それぞれの視点から食の「境界線」を越える試みを、試食体験を通して提示します。

サステナビリティ、テクノロジー、文化、宇宙など、分野横断的なテーマが交差する 8 つのセッションを通じて、“未来を食べる”体験をお届けする、万博会場限定の特別な 6 日間です。

【本フォーラムの注目ポイント】

- 研究者・料理人・僧侶・スタートアップなど、多様な分野からの登壇
- すべてのセッションに MIRACORE®を活用した植物性食品の試食体験つき（各回 20 名前後）
- MIRACORE®と登壇者による共創で生まれた“未来の食”のプロトタイプを、万博の場で初公開

【開催概要】

- ・ 名称 ： フォーラム「あたらしい“食”の境界線」
- ・ 開催日時： 2025 年 8 月 15 日、8 月 30 日、8 月 31 日、9 月 6 日、9 月 7 日、9 月 8 日の
6 日間。（プログラム詳細参照）
- ・ 会場：大阪・関西万博 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」2 階 宴ラボ
- ・ 主催：不二製油株式会社
- ・ 形式：プレゼンテーション＋試食付き体験
- ・ メディア関係者様の参加方法：最下段のフォームよりお申し込みください。
- ・ 一般のご来場者様の参加方法：8/11 以降順次 MIRACORE®HP に掲載予定。

<https://www.miracore.jp/story/expo2025info>

【各プログラム詳細】

■8/15(金) Beyond Ramen FURUKAWA – AI が新食感と認める 3D プリント麺×未来のスープ！

(山形大学 古川英光教授・株式会社 F-EAT)



3D フードプリンターの第一人者である古川教授と MIRACORE®の出会い。

3D プリンターだからこそ可能な麺の形、そして新しい食感とは？さらにそれが MIRACORE®を活用した未来のスープと合わせり…光る？

フードテックのコンビネーションによる、新しいラーメンの姿を提案。

①10:30～（メディア・関係者向け）②12:30～ ③14:30～ ④16:30～ ⑤18:30～

試食付きの体験プログラム（各回 40 分）。②～⑤は当日来場者向けに実施。

■8/30(土)「2つのSF」で肉の未来を味わうーガストロノミーサイエンスがひらく肉の世界

(宮城大学 石川伸一教授・杉浦仁志シェフ)

「ひとはなぜ肉を求めるのか」を、フードテックの第一人者である石川教授とともに考えるイベント。SF(サイエンスフィクション)発想で未来を描いたとき、肉だからこそ叶えられる価値が浮かび上がってくる。その価値をソーシャルフードガストロノミーを提唱する杉浦シェフが具現化し、植物ベースの特別メニューとして提供する。

肉とは何か、おいしさとは何かを考え、感じ、味わう、体験型のプログラム。

①10:30-11:00 ②11:15-11:45 ③12:00-12:30

試食付きのワークショッププログラム(各回30分)を実施(事前予約制)

■8/30(土)文化の境界線を越えてー精進料理と共に拓く、サステナブルな未来

((一社)MUIC実証プロジェクト「VegeDoイニシアチブ」・角濱ごまとうふ総本舗・大阪公立大学・青江覚峰氏)

<第一部>

VegeDoイニシアチブ企画、日本の菜食文化を世界に発信する取り組みを紹介。

具体例として角濱ごまとうふ総本舗の高野山での精進ヌードルや、大阪公立大学の学生が考える地球と人にやさしいカレーの試食を交えながら、各登壇者から紹介。

<第二部-暗闇ごはん万博特別編->

緑泉寺住職・青江氏のプロデュース。多様な文化や宗教に配慮したインクルーシブな食として注目される精進料理を、MIRACORE®を活用することで、現代的に再解釈。

会場では、視覚を遮断した状態での食体験「暗闇ごはん」を通じて、精進料理の未来の可能性を体験。

<第一部>13:30-15:00 試食付き・登壇セッション

<第二部>①16:00- ②17:00- ③18:00- ④19:00-

アイマスクを着用した体験型コンテンツ「暗闇ごはん」(各回約30分)を各回で開催

■8/31(日)午前 One Tableー食のすべての境界を超える圧倒的においしいお料理でウェルビーイングを実現する未来

(立命館大学 TerroiRU・レストラン MOTOI 前田元シェフ)

未来の消費者を代表し、立命館大学の学生たちが中心となって考える食の価値とは。

イデオロギーを超えた、圧倒的においしい食を表現するのは、ミシュラン星付きのフランス料理店 MOTOI の前田元シェフ。MIRACORE®を用い、「同じ食を囲む」素晴らしさを考えるプログラム。

①10:20~ ②11:00~ ③11:40~ ④12:20~

試食付きの体験プログラム(各回30分)を当日来場者向けに実施。

■8/31(日)午後 常識の境界線を越えてースタートアップが変える”食”と未来
(株式会社 NINZIA・株式会社 MISOVATION・株式会社 vitom)



保存食や完全栄養食を中心に、社会的通念や食の固定観念への常識を超えるチャレンジ。こんにゃくを活用した食感創成技術を手掛ける株式会社 NINZIA、味噌の高付加価値化と流通の DX に取り組む株式会社 MISOVATION、1 年間常温保存できる完全栄養おにぎり「おにもち」を展開する株式会社 vitom の 3 社のスタートアップ企業の各代表が登壇し、MIRACORE®と挑むイノベーションを試食付きで披露。

①14:00- ②16:00- ③18:00-

各社プレゼンと個別でのネットワーキングを実施

■9/6(土) 出汁の境界線を越えてー麺がつなぐ新しい食の地図
(道頓堀今井・総本家更科堀井・ぴょんぴょん舎・味味香)

麺の名店 4 店舗が集結し、ダシの力で世界に羽ばたく麺文化を試食とともに紹介。

MIRACORE®を活用し、名店の味の再現にチャレンジ。

各店舗の新たな挑戦を、開発秘話なども含めて披露する。

- ・道頓堀今井 (大阪うどん) ①13:00~②13:30~③14:00~
- ・総本家更科堀井 (江戸前蕎麦) ①14:30~ ②15:00~ ③15:30~
- ・ぴょんぴょん舎 (盛岡冷麺) ①16:00~ ②17:00~ ③17:30~
- ・味味香 (京のカレーうどん) ①18:00~ ②18:30~ ③19:00~

各回 1 品の試食付き体験プログラム (各回 20 分) を当日来場者向けに実施。

■9/7(日) Beyond Gastronomy – 料理人が描く未来社会の味覚地図
(一般社団法人 全日本・食学会)



10名の著名料理人が、それぞれが抱く問題意識のなかで、未来の食の姿を考案。MIRACORE®を生かすことで、次世代のガストロノミーを表現。10名の料理人による試食付きのプログラム。

<10名の料理人>

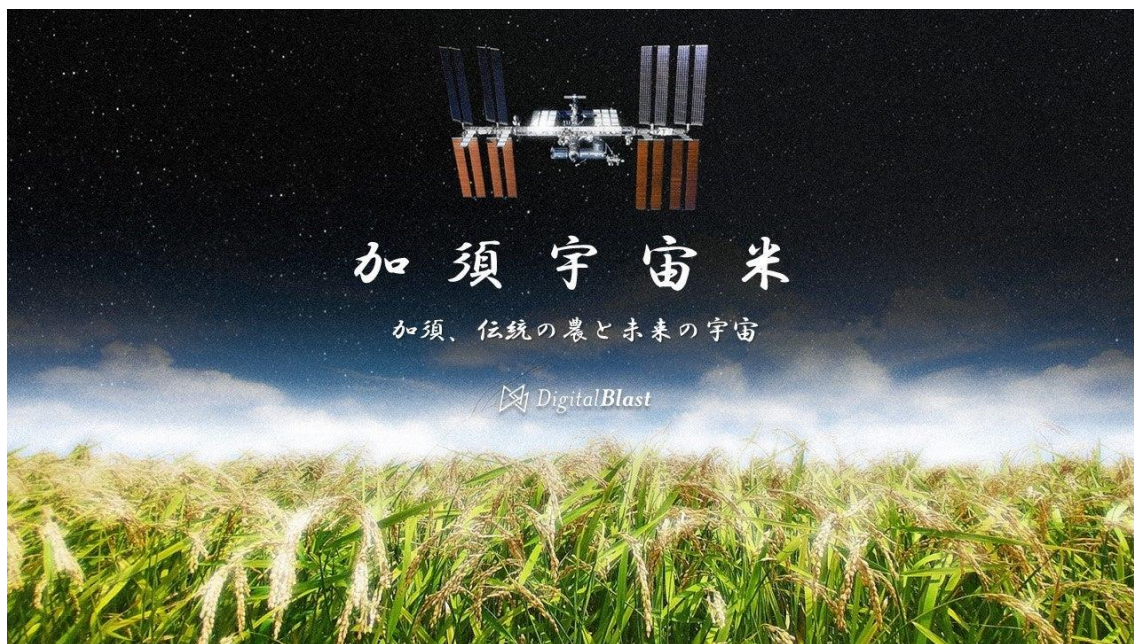
- ・柳原尚之（柳原料理教室）
- ・新井均（神楽坂 お座敷天婦羅 天孝）
- ・内海亮（日本料理 清游）
- ・小澤善文（Wakiya）
- ・川上春樹（イタリアン カーサディカミーノ）
- ・高野竜一（鮨 玉かがり | 天ぷら 玉衣）
- ・西村徳子（鮨 玉かがり | 天ぷら 玉衣）
- ・野永喜三夫（日本橋ゆかり）
- ・野村大輔（宗胡）
- ・堀井良広（総本家更科堀井）

①14:00-15:15 ②16:00-17:15

各回 10品の試食付き・登壇セッション

■9/8(月) 宇宙で実装する、地球と宇宙の未来食－MIRACORE®と加須市の共創チャレンジ

(加須市 角田守良市長・加須市教育委員会 小野田 誠教育長・慶應義塾大学 白坂成功教授・早稲田大学 野中朋美教授・株式会社 DigitalBlast 堀口真吾代表取締役社長・風の沢 高山仁志シェフ)



9/8 開催「宇宙で実装する、地球と宇宙の未来食－MIRACORE®と加須市の共創チャレンジ」
(画像提供：株式会社 DigitalBlast)

おいしく持続可能な“未来の食”実現に取り組む MIRACORE®と、地域の子供たちに「宇宙×食農教育」を展開する加須市。両者の先進的な取り組みを掛け合わせて「未来の食と教育」を宇宙視点で見つめ直す。地球・人類が将来向き合うことになる“未来の選択”について考えるきっかけを提供するプログラム。地球でも宇宙でもおいしく食べられるメニューの試食も行う。

①13:00- ②16:00-

登壇・クロストーク、各回2品程度の試食あり

当日来場者向けの展示・体験を10:00~16:00で予定。

【MIRACORE®とは】

70 年以上植物性素材を研究してきた食品素材メーカーである不二製油株式会社独自の、植物性の油脂とたん白を組み合わせる「満足感」をつくる技術。主な製品ラインナップに、動物性素材を使わずにその味わいを表現する植物性のダシ「MIRA-Dashi®」がある。

▶公式サイト：<https://www.miracore.jp/>

