

大阪・関西万博取材イベントのご案内／不二製油

期間限定プログラム「ミライのおいしい、発明中！」

不二製油株式会社は、EXPO2025（以降、大阪・関西万博）において、一般社団法人 大阪外食産業協会（以降、ORA）のパビリオン「宴～URAGE～」内に、期間限定の体験プログラムを実施します。

当社は大阪に本社を置く食品素材メーカーです。「植物性素材でおいさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」とのビジョンを掲げ、世界的シェアをもつチョコレート用油脂、業務用チョコレートをはじめ、様々な食品素材をグローバルに展開しています。社会やお客様の課題を植物性素材により解決する、課題解決型企業を目指します。大阪・関西万博では『未来のおいしい、発明中!』と題し次の 5 つのプログラムを開催いたします。

不二製油は大阪・関西万博EXPO2025に出展します

**ミライの
おいしい
発明中!**
MAKING FUTURE TASTY

日程 8/13-8/17 場所 宴-UTAGE-
8/25-9/12

・**出展期間**：2025 年 8 月 13 日 ～ 9 月 12 日
(8 月 18 日～8 月 24 日を除く)

・**出展場所**：西ゲートゾーン「W05」ORA 外食パビリオン 2 F
「宴～UTAGE～ラボ」

<実施プログラム>

- | | |
|--------------|-----------------|
| ① ミライチョコ診断 | ② ミライチョコスクール |
| ③ ミライレシピ体験会 | ④ オールパーパス・フォーラム |
| ⑤ THE RAMENS | |

<特設サイト>

<https://www.fujioil-expo2025.jp/>

各種プログラムにおける概要、実施日時、実施時間、受入来場者数は下記のとおりです。

プログラムの様子、試食品や展示メニューの撮影、プログラム担当者（不二製油、ゲスト/シェフ）の取材が可能です。来場者の撮影やインタビューに関しては、あらかじめご本人にご了承いただきますようお願いいたします。

ご多忙の折恐れ入りますが、是非ご取材いただけますと幸いです。

ご取材希望の方につきましては、下記宛までご連絡賜われますようお願い申し上げます。

① ミライチョコ診断



<概要>

(株)味香り戦略研究所が開発した嗜好診断【コレスキ】の不二製油オリジナルバージョンを使用し、あなたの嗜好を診断。好みにピッタリなミライチョコをプレゼント。新たな【スキ】と出合えるかもしれません。

・**実施日時**： 8 月 13、14 日 10～18 時
8 月 25 日～9 月 12 日の平日 10～19 時
※対象日時の出展ブース内にて常設

・**実施時間**： 1 回あたり約 5 分

・**受入来場者数**： 9 時 30 分、15 時チョコ配布開始。在庫限り。

② ミライチョコスクール



<概要>

不二製油の「チョコレートをいつまでも」に込めた想いを、クイズや試食を通じて楽しく学びます。カカオ生産地や農家の現状について紹介。現地の生活や仕事の課題を知り、チョコレートの未来を考える時間を過ごしましょう。ミライチョコの試食体験もごさいます。

- ・実施日時： 8月13、14、25～29、9月1～5日
※どの日程も10:30～/11:30～の2部実施
- ・実施時間： 1回あたり30分
- ・受入来場者数： 1回あたり先着20名（整理券配布あり）

③ ミライレシピ体験会



<概要>

新しくおいしい、未来のレシピ体験会。シェフと共創したミライレシピと出会い、皆様の感性でレシピに名前をつけていただく、体験型のプログラムです。

- ・実施日時： 8月13、14日 12:30～15:30
8月25日 15:00～18:00
8月26～29日 12:30～18:00
- ・実施時間： 1回あたり30分
- ・受入来場者数： 1回あたり12名（整理券配布あり）

④ オールパーパス・フォーラム



<概要>

植物性のダシの力で実現する新たな食の価値について、外食・中食・加工食品など業界の様々なジャンルのゲストに試食品を交えて紹介いただきます。ビジネス向けのみのプログラムもあります。

※フォーラム「新しい“食”の境界線」も取材可能ですが、対応主体はコラボゲストになります。

- ・実施日時： 8月16、17、25、9/1～5、9～12
※開催時間帯はタイムテーブルをご参照ください
- ・実施時間： 実施日毎に違うため、お問合せください。
- ・受入来場者数： 実施日毎に違うため、お問合せください。

⑤ THE RAMENS



<概要>

味を創造しながら、「推しラーメン」を見つける試食付き企画。全て植物性素材を使用し、国籍や常識を超えた新しいラーメンの可能性を創造と試作を通じて楽しめます。

- ・実施日時： 8月13、14日 17:10～17:50
9月1～3日 19:10～19:50
9月5日 16:40～17:20、18:10～18:50
- ・実施時間： 1回あたり40分
- ・受入来場者数： 1回あたり12名（事前予約制）

■タイムテーブル（より詳細なタイムテーブルは不二製油万博特設サイトをご参照ください）

	8月															
	13	14	15	16	17	18~24	25	26	27	28	29	30	31			
	水	木	金	土	日	月~日	月	火	水	木	金	土	日			
9:00																
10:00	②	②	フォーラム ・山形大学 ・F-EAT	④ [ゲスト] 渡辺製麺	④ [ゲスト] 一風堂		②	②	②	②	②	フォーラム [ゲスト] 宮城大学	フォーラム [ゲスト] 立命館大学			
11:00	②	②					②	②	②	②						
12:00																
13:00	③	③				[ゲスト] ・山形大学 ・F-EAT	創業76年渡 辺製麺。植物 由来のみの蕎 麦つゆで味わ う信州そばを 提供！	グローバルブ ランド一風堂 が未来志向 プラントベー スラーメンを 提供！		④ [ゲスト] ヘル食品工業	③			③	③	③
14:00																
15:00					[テーマ] Beyond Ramen				③							
16:00					FURUKAWA											
17:00	③	③														
18:00																
19:00																
常設	①	①					①	①	①	①	①					

	9月											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
9:00												
10:00	②	②	②	②	②			フォーラム [ゲスト] 慶応大学 ・早稲田大学 [テーマ] 宇宙で実装す る、地球と宇 宙の未来食ー MIRACORE ®と加須市の 共創チャレンジ	④ [ゲスト] 一風堂	④ [ゲスト] 渡辺製麺	④ [ゲスト] カゴメ	④ [ゲスト] 日清食品
11:00	②	②	②	②	②							
12:00	④ [ゲスト] Veg-An	④ 佐賀県工業技術セ ンター 他	④ [ゲスト] 幸南食糧		④ [ゲスト] 総本家 更科堀井	フォーラム [ゲスト] 麺の名店	フォーラム [ゲスト] 全日本食学 会 [テーマ] Beyond Gastronom y ー料理人 が描く未来社 会の味覚地図		グローバルブ ランド一風堂 が海外で提 供するプラ ントベースラ ーメンを日本初 披露！	創業76年渡 辺製麺。植物 由来のみの蕎 麦つゆで味わ う信州そばを 提供！		
13:00												
14:00				④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] ・くれおーる ・明月館	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井				④ [ゲスト] 日本ゼネラル フード	
15:00	④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] ・くれおーる ・明月館	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井					
16:00				④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] ・くれおーる ・明月館	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井					
17:00				④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] ・くれおーる ・明月館	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井					
18:00				④ [ゲスト] SHIROYAMA HOTEL Kagoshima	④ [ゲスト] ・くれおーる ・明月館	④ [ゲスト] 幸南食糧	④ [ゲスト] 総本家 更科堀井					
19:00	⑤	⑤	⑤									
常設	①	①	①	①	①			①	①	①	①	①

①ミライチョコ診断

②ミライチョコスクール

③ミライレシピ体験会

④オールバーバス・フォーラム

⑤THE RAMENS

フォーラム
「新しい“食”の境界線」

■会場イメージ



- ・講演後の登壇者（不二製油、各シェフ）の取材可能です。
- ・料理や製品の撮影が可能です。
- ・来場者の撮影やインタビューに関しては、あらかじめご本人にご了承いただきますようお願いいたします。

■参加申し込み

<https://forms.office.com/r/mfZciBjLCc>

■お問合せ

メール kouhou@so.fujioil.co.jp

不二製油株式会社 MR 課 岡本 渉

電話 080-8311-5479

不二製油株式会社 MR 課 金子 照生

電話 080-8541-0785

