

タマノイ酢 テーマは「伝統と革新」

ORA外食パビリオンに出展

【大阪】タマノイ酢は、4月13日～5月12日まで、大阪・関西万博のORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展する。国際博覧会のパビリオン出展参加は、1893(明治26)年のシカゴ万博初出展以降5回目。テーマは「伝統と革新」「堺から世界へ」。



大阪・関西万博に際し、シカゴ万博で名誉金牌賞を受賞した「名誉金牌タマノイ酢」の復刻プロジェクトを発足。過去の資料を調査し、当時の担当者にヒアリングを重ねた。当時使用されていたとされる酵母を使い、可能な限り当時の味わ

いを再現(写真左上)。大阪・関西万博の開催に先駆け、3月から純米酢「名誉金牌」として数量限定で販売。伝統的な製法の「静置発酵」100%。加熱殺菌していない生の酢のため、豊かな香りやふくよかな味わいを楽しめる。同商品は、ギフトボックス入りで万博会場で販売する。

テイクアウト用商品が販売される1階のブースでは、同社と同じく堺市に本社を構える南海グリルが調理を担当。「和牛ローストビーフ握り寿



「和牛ローストビーフ握り寿司～紅白寿司～」

司「紅白寿司」や「和牛肉巻き寿司ボール」を販売する。紅白寿司というテーマのもと、「赤酢」と「名誉金牌」を使用した「白酢」の2種類のシャリで提供。サイドメニューとして、「すしのこ」を使用した「すしのこポテト」、「すしのこハムカツ」、ビネガードリンクなども用意。2階では、希望者対象



「和牛肉巻き寿司ボール～紅白寿司～」

のプロジェクトに向け握り寿司相談や、一般来場者向けの寿司握り体験、健康美容チエックなどを展開する。

(M)

酢を取り入れるきっかけに

大阪・関西万博プロジェクトに携わった同社購買企画部企画室室長兼務万博プロジェクトチームプロジェクトマネージャー田中貞光氏(写真右)と、同チームリーダー河井理保子氏(同左)に話を聞いた。



—万博に出展すると聞いて

田中 わくわくしたのと同じ時に、開幕からの出展なので不安もあった。

河井 年々大きなプロジェクトが増えているが、本当に驚いた。万博自体に行ったことがなく、どう進めていったらいいのか未知の領域で想像がつかなかった。

—プロジェクトで苦労したこと

田中 「伝統と革新」「堺から世界へ」「お客様へ驚きと気づきを」というテーマをどう表現するか悩んだ。見せ方が難しく、コンテンツにどう落とし込むのか、考えては白紙の繰り返しだった。

河井 1階で提供するメニューを調理してくださる、南海グリル様が、前向きに取り組んでくれてありがたかった。南海グリル様の強みも生かしつつ、食べやすいインパクトのあるメニューを考えるのが大変だった。紅白の2種類のシャリで楽しんでもらえるおいしいメニューになったと思う。

—プロジェクトに取り組んで

田中 「名誉金牌」もそうだが、過去の先人の伝統を知り、気づくことがたくさんあった。通常の業務で商品開発をしており、未来にばかり向いていたが、過去を理解して新しいことに取り組むのはすごく大切だと思った。

—万博で発信したいこと

河井 お酢について我々が取り組む「美容と健康を食文化で支える」という部分を伝えたい。飲んで、学んで、体験して、酢を改めて知っていただき、食生活に取り入れるきっかけになれば。国外の方は、飲用酢の文化になじみがないと思うので、ドリンクとして飲めることを知ってほしい。

名譽金牌
Meiyo Kinpai

1893年のシカゴ万博で誕生した幻の米酢「名譽金牌タマノイ酢」を数量限定で復刻します。

- ◆ 国産米100%使用
- ◆ 静置発酵法
- ◆ 生のお酢
- ◆ 当時から語り継がれる酵母使用

4月13日～5月12日の出展期間中
2025 大阪・関西万博
ORA パビリオン「宴～UTAGE～」1階にて
ギフトセット販売予定