

## 【報告事項3-1】ミライの食と文化ゾーンの進捗状況について

## ゾーン概要

## ～ ミライの食と文化ゾーン ～

【目的】 ミライの食と文化の魅力を世界に発信。

【構成】 『学び』のデモキッチンエリアと

【内容】 ゾーンコンセプトである8つの視点で

『体験』のフード・物販エリアで構成。

“食と文化”を発信するため、『学び』・『体験』  
という2つの手法で来館者に訴求。

健康的な食文化	自然共生型フードシステム	大阪・関西の知恵
うまみと発酵文化	ゾーンコンセプト	高付加価値
多様な食文化	フードデザイン	大阪・関西のイノベーション

※2024年3月25日委員会総会資料より

## 位置図

- ・大阪ヘルスケアパビリオンの1F
- ・屋外飲食スペース



## 『学び』のデモキッチンエリア

- ▶ 大阪・関西の料理人や教育機関、協賛企業等の参画を募り、調理実演等を行うことで、“食と文化”を発信するエリア。

(コンテンツ)

「パフォーマンス(一部、試食)」、「料理教室」など



## 【報告事項3-1】ミライの食と文化ゾーンの進捗状況について

### 『体験』のフード・物販エリア

- ▶ 協賛企業の店舗により、おいしく健康的なフード等を提供するエリア。
- ▶ 2024年9月11日時点の店舗及び主要な提供メニュー。  
(50音順による)



#### 株式会社アカカベ

ドラッグストア商品と大阪産(もん)等の販売

#### アサヒグループジャパン株式会社

近日公開

#### エア・ウォーター株式会社

ミライのミックドリンク

#### 株式会社オオサカムセンデンキ

究極のおにぎり

#### 株式会社高麗貿易ジャパン

大阪産食材活用のキンパ

#### 日世株式会社

乳卵フリー ソフトクリーム(仮称)

#### 株式会社ハークスレイ

ワンハンド弁当

#### 株式会社フラット・フィールド・オペレーションズ

近日公開

#### 六甲バター株式会社

ミシュランシェフ監修、食の多様性&持続性実現メニュー

(注)メニューは現時点のもので、今後変更になる場合がございます。