

## 大阪・関西万博に出店する「発酵食」テーマのレストラン フードメニューなど詳細を公開 ユニフォームはコシノジュンコ氏監修

株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は4月13日から始まる2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）において、「発酵」を軸に日本の食文化を発信するレストラン「醗酵食堂 Hasshoku（はっしょく）」を、ウォータープラザマーケットプレイス東にオープンします。本プレスリリースではフードメニューや物販、ユニフォームデザインなどについてご紹介しています。

第1弾プレスリリースについてはこちら <https://www.prdesse.com/posts/view/21463>

### 味噌、醤油、麴、酒粕、甘酒・・・さまざまな発酵食を楽しめるレストラン

「醗酵食堂 Hasshoku」では、味噌、醤油など日本で古来から親しまれてきた発酵食を、フードやドリンクとして提供します。1970年、大阪万博でアメリカ館の横で販売されたハンバーガーは日本人に衝撃を与えました。それから55年、当店では健康を意識したハンバーガー「醤油麹ハンバーガー」を提案。生の醤油麴を使い甘辛に仕上げつつも、醤油より少量でしっかり味が付くので減塩も意識しています。ベジタリアンやヴィーガンの方も安心して食べられる「ポタニカルカレー」や数種類の味噌を食べ比べできる「おむすび定食 豚汁付き」などは訪日客にも人気が出ると考えています。



HASSHOKU醤油麹バーガー

一品メニューでも甘酒を合わせた特製ケチャップでお召し上がりいただく「フライドポテト」、3種類の醤油で食べ比べできる「チーズ豆腐」、プラントベースのボールフライ「ひよこ豆のクロケット プラントベース」など発酵食材が盛りだくさん。生麴のパウダーを振りかけたわらび餅や、甘酒ベースのプリンなど、スイーツも充実させています。

昨年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」に関わる日本酒もラインナップ。上方の名醸地「灘・伊丹・伏見」を代表する酒蔵の日本酒飲み比べも楽しめます。物販では、木桶で作った醤油や、当店こだわりのセレクト味噌、みりんなど発酵食に加え、それらを楽しむための器や小物、当店スタッフも着用する半纏（はんでん）やTシャツなどを販売します。

メニュー数・・・フード=19種、スイーツ=5種、アルコール含むドリンク=34種

### ユニフォーム監修はコシノジュンコ氏 墨絵モチーフに

大阪・関西万博に出展する「HASSHOKU」のユニフォームは、世界的デザイナー・コシノジュンコ氏の監修のもと制作されました。世界の皆様へモダンな日本を発信するべく、コシノジュンコ氏の描く「墨絵」をモチーフに現代的かつ日本的な美意識を体現したデザインとなっています。



●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku」広報事務局 担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



## ■メニューのご紹介 (価格は税込)



HASSHOKU醤油糀バーガー  
(1,900円)



三種の味噌のごちそうむすび  
(2,100円)



チーズ豆腐 三種の醤油で食べてみて  
(1,200円)



フライドポテト 特製ケチャップ  
(1,000円)



わらび餅 甘酒セット  
(1,200円)



糀みつけ甘酒プリン 甘酒セット  
(800円)



つぶつぶいちご甘酒  
(900円)



甘酒カルピス  
(800円)



関西三大飲みどころセット  
(月桂冠、白鶴、白雪)  
(1,900円)

## ■店舗概要

店 名：醗酵食堂▲Hasshoku (はっしょく) ※▲は半角スペース  
住 所：大阪・関西万博 ウォータープラザマーケットプレイス東  
席 数：約180席  
営業時間：9時～21時  
業 態：イートイン、テイクアウト  
H P：<http://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/>



●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku」広報事務局 担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp