



BANPAKU BENTO

日本の「おいしい!」を再発見しよう

「万博弁当」とは「手のひらに乗る地域産品の祭典」…
関西の味わいを加えた一富士の万博弁当をぜひご賞味ください。



一富士の「万博弁当」食材のご紹介



黒鯛【大阪府岸和田市】

大阪で「チヌ」と呼ばれる新鮮で脂の乗った黒鯛は真鯛に劣らない素材ですが、需要が少ないため魚価が低迷しており、獲れ過ぎると廃棄する漁師もいるそうです。利用の少ない魚ですが、おいしく食べて大阪湾の海の豊かさを守りましょう。



河内鴨【大阪府松原市】

一般的な鴨の飼育日数は50日ぐらいですが、河内鴨はこだわりの長期飼育の75日。大きな鶏舎で一坪あたり7羽程の密度を保ち、抗生物質や成長ホルモン剤、農薬を使用しないオリジナルの飼料でじっくりストレスを与えず飼育しています。



さくな【大阪府岸和田市】

大阪では春菊を「さくな」と呼びます。特産品である泉州水なすの裏作として作られるので、都市近郊で持続可能な農業をするうえで重要な産品です。いずみの農協軟弱野菜生産出荷組合に所属する約70名の生産者が丹精込めて生産しています。



太子みかんソース【大阪府太子町】

太子町産のみかん果汁を使用した太子みかんソース。フルーティーな味わいでどんな食材にも合うと好評です。また、SDGsにおける食品ロス削減への取組みとして、形が悪いなどの理由で販売できないみかんの果汁を一部使用しております。



泉州さくらげ【大阪府泉大津市】

泉大津市内にあるビル内で栽培された「さくらげ」は、純国産で農薬を全く使用しておりません。肉厚でプリプリの触感をもつこの生きくらげは、炒め物や酢の物等幅広く使用することができます。



しらす(乾燥ちりめん)【大阪府忠岡町】

「ちぬのうらわ」と呼ばれた大阪湾は海産資源の豊かな内海であり、特産品の一つとしてシラス・ちりめんがあり、忠岡町もその生産や加工をしていました。日本一小さな町「ただおか」の一品として自信をもっています。ぜひご賞味ください。



喜味の鶏子【大阪府河南町】

飼育環境・えさ・水などとことんこだわり作り上げた卵です。鶏たちは葛城山麓の自然の中で日の光を浴びながら新鮮な空気を胸いっぱい吸って元気に育っています。国産素材を自社配合した安心・安全なエサで飼育された鶏の卵「喜味の鶏子」は「いのちに力を与える」ことができる美味しい卵です。

「万博弁当」のテーマ

日本の「おいしい!」を再発見しよう

いのちを救う

地域の魅力を再発掘!
勿体ないを産まない!

手軽に味わえる弁当のカタチで交流機会を創出
環境にやさしい生産方法 自然の恵み、地球を救う

いのちに力を与える

“美味しい”で笑顔を!
“美味しい”で機運醸成!

「美味しい」でこどもから大人まで笑顔に
「美味しい」で万博を知ってもらい、機運を高める

いのちをつなぐ

地域産品を持ち寄り!
伝統を未来に!

全国の地域がつながって日本を盛り上げる
地域の伝統ある郷土料理を次世代につなぐ

繋ぐ、紡ぐ
TSUNAGU, TSUMUGU

万博弁当ができるまで



Mayoral Alliance for EXPO 2025
万博首長連合

×



MURAKAWA GAKUEN
School Corporation since 1985

×



一富士ケータリング株式会社

全国 650 自治体が参画、万博を契機に
地域の未来社会を創造する

万博首長連合の会員自治体と共創。

「万博弁当」の素材選定基準にあった地域産品を提供いただきました。

万博首長連合
公式サイト >>



学校法人 村川学園によるレシピ開発。

各ジャンル専任教員と食業界のトップシェフが監修、
学生の皆さんにも携わっていただき、“自然の恵み”と
“伝統技法”を活かした「万博弁当 第一弾」が完成しました。

学校法人 村川学園
公式サイト >>



一富士の開発チームが村川学園のレシピをアレンジし、
万博弁当のコンセプトに大阪・関西らしさを加えた
大勢の方々へ届けることのできるお弁当ができました。

一つひとつの素材に想いと技法が込められており、

地域の地産品の魅力を紹介させていただくお弁当となりました。

一富士ケータリングとは

多彩な「大阪の味」をお届けして 120 年、それぞれの時代ごとにさまざまな工夫を凝らしてきました。
明治 34 年、大阪市福島区に大衆食堂「一富士」を開店したのが私たちの歴史の始まりです。



昭和 45 年の「大阪国際万博」でも当社のお弁当が好評を博しました。

現在は折詰弁当のほか
駅弁・おせち・学校給食など、
安心・安全をモットーに
近畿一円に年間150万食もの
お食事を提供しています。

一富士ケータリング
公式サイト >>



厚生労働省 HACCPモデル事業所
一富士ケータリング株式会社

〒569-0034 大阪府高槻市大塚町5丁目21番1号
TEL. 072-673-0141 FAX. 072-673-7288
営業時間 月～土 9:00～18:00 日祝 9:00～17:00

ICHIFUJI

所轄保健所/高槻保健所 〒569-0052 大阪府高槻市城東町5-7 TEL. 072-661-9333 FAX. 072-661-1800