

キッコーマン「日本と世界のトップシェフと共に官民合同で食のイベント」を開催 ～万博を機に持続可能性も考えた新しいおいしさを世界に発信～

キッコーマン株式会社は、2025年6月15～16日の2日間、大阪・関西万博会場内のEXPOメッセと京都市内で、「国内外の最高クラスのシェフの先鋭的な技と、日本発の食材を使った、至高のおいしさ」を提案するキッコーマン・イベントを開催いたします。

「おいしさでつながる世界」をテーマに、世界の超一流シェフとこれからの日本の食を支える料理人とともに、サステナビリティを迫及した日本の食材も使い、新しいおいしさを世界に発信します。

6月15日には、大阪・関西万博会場内のEXPOメッセ「WASSE」にて、持続可能な食材、GI食材（地理的表示保護制度による認定産品）等を参加シェフとともにプレゼンテーションし、そこで生まれた料理を万博出展国の関係者に召し上がっていただくレセプションを翌16日に京都市内で開催します。詳細は2025年4月下旬にあらためてお知らせいたします。どうぞご期待ください。

本イベントは、官民が連携し日本の魅力を発信することを目的にキッコーマン株式会社、一般社団法人全日本・食学会、日本製鉄株式会社、農林水産省、京都府、独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）及び日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）が「食のサステナビリティの追求と最高峰の食の提案」実行委員会を創設し、開催するものです。

<イベント テーマ>

「おいしさでつながる世界」

<キッコーマン・イベント 概要>

・6月15日（日）

場所：大阪・関西万博会場内 EXPOメッセ「WASSE」

対象：6月15日に会場にご来場の皆さま

内容：持続可能な食材・GI食材の魅力、今回開発したレシピへの思い等を料理人とともにプレゼンテーションします。

・6月16日（月）

場所：京都市内

対象：大阪・関西万博の海外パビリオン出展関係者など

内容：食材に関する展示、本イベントに参加する料理人が考案したコース料理をお楽しみいただくレセプションを開催します。

キッコーマンは、これからも経営理念としている「食文化の国際交流」をすすめるべく取り組んでまいります。

以上