



大阪・関西万博開催中の夏休みシーズン到来！ 「接待の手土産」が厳選する大阪の手土産5選を紹介 「大阪・関西万博に興味がある」約4割

現役秘書が目利きした信頼できる手土産をご紹介しますECサイト「接待の手土産 (<https://temiyage.gnavi.co.jp/>)」(運営：ぐるなび)には、日々数多くの手土産を手配している手土産選びのプロである現役秘書が選んだ逸品が数多ラインナップされており、ビジネス使用だけでなく、プライベートのちょっと贅沢な贈り物にもぴったりです。

今年の4月13日から大阪・関西万博が開幕し、6月には来場者数が1,000万人を突破しました。開幕前にぐるなび会員を対象として行ったアンケートでは、約4割が「大阪・関西万博に興味がある」と回答しており（※）、夏休みシーズンに向けて大阪への観光客はさらに増加すると予想されます。

そこで、万博で盛り上がる大阪を訪れる方のお土産選びの参考になるよう、「接待の手土産」に掲載の「大阪の手土産」5選をご紹介します。大阪への旅行が難しい方も、ぜひ「接待の手土産」からお取り寄せいただき、ご自宅で大阪の味をお楽しみください。

（※）2025年4月 ぐるなびリサーチ部「大阪グルメ」に関する調査
<https://corporate.gnavi.co.jp/release/2025/j0arnonyrc/>

大阪の手土産5選



MIYABI'S バウムクーヘンデコバウム12個セット 【MIYABI'S バウムクーヘン】

3,980円（税込）

大阪府泉佐野市で愛されるMIYABI'Sバウムクーヘン専門店。まるやかな牛乳と厳選された新鮮な卵のみを使用し、一つひとつ熟練した職人によって店内で丁寧に焼き上げられています。

「いちごクランチ」、「抹茶ストライプ」、「アーモンド」など、見た目も華やかなので、贈り物にも最適です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002098/>



クマオカキ【こぐま商店】

2,500円（税込）

豆菓子、グラノーラなど様々な製品を取り扱う、大阪府河内長野市の「こぐま商店」の10周年記念として誕生。手焼き特有の優しい食感は、お子様からお年寄りまで幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。定番の海苔塩と海老の組み合わせと可愛らしくまのイラストが特徴のパッケージは、普段使いから贈り物まで様々なシーンでご利用いただけます。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002090/>

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp



ちぐさの実 6種入【甘味処たか長】

4,380円（税込）

一夜にして種から大きな森になったと伝わる、和泉の國の一宮大鳥大社の千種（ちぐさ）の杜。この森のように一粒から幸福が大きく育つよう名付けられたのが「ちぐさの実」です。保存料等は使用せず、身体に優しい材料で作られています。包装紙は、さなぎが美しい蝶へ成長する様子を描いた臈纈染（ろうけつぞめ）が使用されており、贈物にも最適です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002119/>



パテアンクルート（オマール 鶏 フォアグラ）

【Charcuterie Rossignol】

7,600円（税込）

大阪府八尾市で自家製シャルキュトリーとワインを販売する「シャルキュトリー ロシニョール」。店主は2017年のパテ・クルート世界選手権で2位を受賞しています。パテアンクルートとは、肉や魚介類などを使ったパテをパイ生地で包み込んだ伝統的なフランス料理。エストラゴンの甘い香りやオマール海老のみその旨味も詰まった、複雑で贅沢な一品。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002107/>



伊勢神宮外宮奉納・極上黄金スープのふかひれ麺

【Szechwan Cuisine & Wine YIFU 四川料理 御馥 中之島ダイビル店】 5,940円（税込）

本場中国の技と大阪人の味覚が融合した極上の中中華を提供する「四川料理 御馥」。総料理長の黄村宝氏は、「なにわの名工」「厚生労働大臣賞」を受章しており、TEC辻学園調理・製菓専門学校中国料理主任教授も兼任。本商品は、伊勢神宮外宮にも奉納されたふかひれ麺です。作り手のこだわりが詰まった一品は、贈り物にもぴったりです。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001893/>

『接待の手土産』

「こちら秘書室」の秘書室会員約38,400人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれた

ビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間約6回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの手土産店が出品する自信作を「ビジネスシーンにふさわしい贈り物」という観点で目利きし、誰もが知る名店の手土産から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」として発表しています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/>

てみやげ
接待の手土産