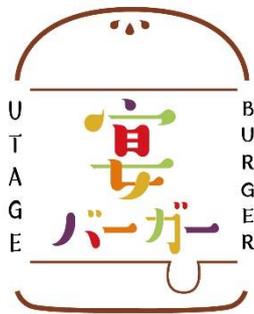


2025年2月6日

**大阪・関西万博 EXPO2025 ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」内にて  
伊藤ハム米久ホールディングス株式会社は来場されたお客さまへ“食”で感動を提供します。**

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社（東京都目黒区：代表取締役社長 宮下功）は、大阪・関西万博 EXPO2025 の全期間 184 日間において、ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」内に「宴 BURGER」ブースを出展し、来場されたお客さまへ未来を意識したハンバーガーと包みピザを販売します。



【ブースロゴ】



【店舗イメージ】

伊藤ハム米久ホールディングスは、大豆ミート（ソイミート）ベースに“大阪らしさ”や“日本の伝統的食材”を加味したハンバーガーや包みピザを弊社の技術力をもって提供し、いのち輝く未来社会の食卓におけるデザインをご覧ください。

**【提供メニュー詳細】**

- ハンバーガー**：大阪といえばお好み焼き！ソイミートバーガーをお好み焼き風に仕上げました。オタフクソースとソイミートがおいしいコラボ！とろ〜り半熟風のオムレツと紅生姜、あげ玉、ネギのトッピングが食欲をそそります。
- 包みピザ**：ワンハンドスナックタイプの食べやすい包みピザ。ソイミートソース や タコスミートソースで食べやすい味に仕上がっています。

**提供メニュー名**

- ① ソイミートの OKONOMIYAKI 風 BURGER  
パティは、お肉の代わりに大豆たん白を使用しています。なお、味付け目的として、ソースに豚肉・鶏肉由来の調味料を使用しています。
- ② 包みピザ（ソイミートソース）  
ミートソースは、お肉の代わりに大豆たん白を使用しています。なお、味付け目的として、牛肉・鶏肉由来の調味料を使用しています。

## NEWS RELEASE

### ③ 包みピザ（ソイタコスソース）

タコスソースは、お肉の代わりに大豆たん白を使用しています。なお、味付け目的として、豚肉・鶏肉由来の調味料を使用しております。

### 提供メニューイメージ



【ソイミートの OKONOMIYAKI 風 BURGER】



【包みピザ（ソイミートソース／ソイタコスソース）】

弊社グループは、長期経営戦略 2035 において「海外事業の成長加速・成長事業の展開」を掲げており、伸長する需要を取り込むため、海外事業や成長事業への投資促進、利益拡大を目指すと同時に、フードロス削減やたんぱく質の安定供給という長期的視点で、冷凍食品事業や未来の食の開発へ領域を拡大させています。また今回の大阪・関西万博への出展を契機に、ステーキホルダーの皆さまに新たな価値を提供してまいります。

■ご参考：大阪・関西万博 EXPO2025 国内パビリオン ORA 外食パビリオン「宴~UTAGE~」

<https://www.expo2025.or.jp/domestic-pv/ora/>



本リリースに関する  
報道関係者のお問い合わせ先

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社  
広報 IR 室 広報チーム 北垣、板倉  
Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618