

2025年1月30日

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES

スシロー未来型万博店、コンセプトは
「まわるすしは、つづくすしへ。-すし屋の未来 2050-」
—サステナブルな未来を表現した「あしたのサカナ」シリーズと
「デジロー」で一步先の回転すしの楽しさを表現—

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES (本社：大阪府吹田市、代表取締役社長CEO：山本 雅啓、以下、F&LC)の子会社である株式会社あきんどスシロー (本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平、以下、スシロー) は、2025年日本国際博覧会 (以下、大阪・関西万博) における「スシロー未来型万博店」のコンセプトを、「まわるすしは、つづくすしへ。-すし屋の未来 2050-」として出店いたします。

未来へつづく持続可能な水産資源の安定的な調達を目指し、水産物を用いたすべての商品は養殖※1を使用します。なかでも、特に環境に配慮した陸上養殖などの先端技術で育てた水産物は「あしたのサカナ」シリーズとして、ご提供します。

店内には、「デジロー (デジタル スシロービジョン) 」を設置し、水産資源の未来に向けた取り組みを楽しく学べるゲーム機能を万博仕様で開発・先行公開します。ぜひ、「スシロー未来型万博店」にお越しください。

※1 養殖には、のりやわかめなどの無給餌養殖で育てた水産物を含みます。なお、調味料などに使用される原材料は含みません。



■「まわるすしは、つづくすしへ。-すし屋の未来 2050-」

スシローは、「うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。」を使命に、すしの美味しさを、創業から40年以上お客さまに提供しつづけています。

F&LCは、気候変動などにより天然の水産資源の確保が難しくなることが考えられる中、今後もお客さまに気軽に美味しいおすしを召し上がっていただくため、さまざまな養殖技術を持つ企業への資本参加や業務提携を通じて、水産資源の安定調達に向けた基盤づくりに取り組んでいます。

スシロー未来型万博店では、スシローの使命を基本とした上で「まわるすしは、つづくすしへ。-すし屋の未来 2050-」をコンセプトに、未来につづく美味しいおすしを表現する為、水産物を用いたすべての商品は養殖で育てたものを使用します。なかでも、特に環境に配慮した陸上養殖や完全養殖などの先端技術で育てた水産物は「あしたのサカナ」シリーズとして、ご提供します。

店内では、既存店舗で設置を開始しているデジタルビジョンと回転レーンを融合した「デジロー（デジタル スシロービジョン）」で、未来にまでつづく楽しい食卓をデジタルの活用により体験ができます。デジローはタッチパネルで注文を行い、完全オーダー制となることから食品ロス削減や店舗運営の省人化にも繋がるシステムです。

■スシロー未来型万博店ご提供メニュー

● サステナブルな未来を目指し、100%養殖の商品をご提供

天然に依存しない水産資源の重要性が増す中、サステナブルな未来を実現し、お客さまにこれからも美味しいお寿司を楽しんでいただくため、すべてのメニューに用いる水産物は養殖で育てた商品をご提供いたします。

● 環境に配慮した“あしたのサカナ”シリーズ”

はじめています、未来のための魚づくり。
“あしたのサカナ”



先端技術を用いて海の環境保全に貢献できる陸上養殖や、天然資源の保全に貢献できる完全養殖で育てた個性豊かな水産物を中心に“あしたのサカナ”シリーズ”とし、スシロー未来型万博店限定でお楽しみいただけるようご用意いたします。

代表的な商品として、海の再生に貢献できる「陸上育ちの磯まもりウニ包み」は、地球温暖化の影響により海の藻場を食い荒らし、魚や多様な生物が住む場所を奪い、中身がなく社会問題化しているウニを収穫し、独自の陸上養殖技術をもつ企業が、餌や環境にこだわりを持って育てた品質と味のよい商品です。

その他、産学連携で研究された沖縄の高級魚「陸上育ちの琉大ミーバイ塩メ」、地下海水を使用し養殖した「陸上育ちのメサバ」、肝まで安心して召し上がれる「陸上育ちのかわハギボン酢ジュレ」、うなぎ本来のあっさりとした味わいの「陸上育ちのピカーラうなぎ」など、環境や天然資源に配慮した養殖方法で育てられた商品約10品をご用意いたします。養殖は、餌や育った環境のトレーサビリティが取れることで美味しく安心してお召し上がりいただくことができます。

● しゃりは環境に配慮した米を使用

店舗で提供するすしのしゃりは、豊かな自然環境を守るために、農薬や化学肥料の使用量を半分以上で育てた、環境保全米などの米を使用します。品種は、宮城県産ササニシキ、北海道産ななつぼしを1対1の割合で使用を予定しています。

● メニューのすべてをノーポーク・ノーラードでご提供

ラーメンなどのサイドメニューを含め、全て豚肉やラードを使用しないノーポーク・ノーラード※2でご提供いたします。

※2 二次原料までの確認となります

このほか、店舗でご提供するメニューはサイドメニューやドリンクを合わせて150品以上を予定しております。

■スシロー未来型万博店、店舗内装、設備

● 森の中をイメージした内装デザイン

未来にまでつづく豊かな水産資源のために、陸上養殖などの技術を使い、海から遠く離れた場所でも新鮮で美味しいすしのネタとなる水産物を育てることが当たり前となる未来がやって来ると考えています。

スシロー未来型万博店は、会場の中心部にある“静けさの森”の近くに出店します。静けさの森を借景とした森に溶け込む店舗デザインで、店内からも外の木々を眺めることができるため、まるで森の中にいるかのような空間でおすしを楽しんでいただけます。



● 一歩先の回転すしへ、「デジロー（デジタル スシロービジョン）」

デジローを各テーブルに設置、お客さまはデジローに流れるおすしをタッチして注文していただけます。デジタルの活用により新たな楽しい食卓を体験できます。



この写真は既存店舗のデジローで、万博仕様のものではありません。

● 「デジロー」にスシロー未来型万博店オリジナルの新コンテンツを追加

未来にまでつづく楽しい食卓体験のために、技術革新を積極的に活用し、デジローを進化させます。

水産資源の未来に向けた取り組みを楽しく学べるゲーム機能などを万博仕様で開発し、スシロー未来型万博店で先行公開いたします。さらに、大阪・関西万博の期間中に、全国の既存のデジロー設置店舗でもお楽しみいただけるよう準備しております。新コンテンツの詳細は、3月末頃に公開を予定しています。

【店舗概要】

店舗名称：スシロー未来型万博店（英：SUSHIRO To The Future: Expo Edition）

営業時間：10:00-21:00

建築面積：417.57㎡

席数：196席

<本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社FOOD & LIFE COMPANIES 広報室 広報課

電話：06-6368-1063（土日祝除く平日）メール：press@food-and-life.co.jp