

「スシロー未来型万博店」

2025年日本国際博覧会「持続可能な取り組みに関する表彰」を受賞

寿司業界のロールモデルとして、持続可能な水産資源の利用推進を評価

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）は、2025年10月12日、公益社団法人2025年日本国際博覧会協会が主催する「2025年日本国際博覧会 持続可能な取り組みに関する表彰」で「調達部門」の賞を受賞いたしました。



大阪・関西万博会場内 EXPOサロンでの表彰式の様子

■ 2025年日本国際博覧会「持続可能な取り組みに関する表彰」概要

主 催：公益社団法人2025年日本国際博覧会協会

開催日：2025年10月12日(日)

会 場：大阪・関西万博会場内 EXPOサロン

部 門：「脱炭素部門」「資源循環部門」「調達部門」の3部門、F&LCは「調達部門」での受賞

目 的：大阪・関西万博を通じて実施された、持続可能性に関する先進的な取り組みについて、参加者のさらなる取り組みを促すとともに、その成果がレガシーとして会期後も社会に広がっていくことを目的としています。

■ スシロー未来型万博店での取り組み概要

F&LCは、変化する自然環境に対応し、水産資源が持続可能なものになるようさまざまな養殖技術をもつ企業への資本参加や業務提携を通じた安定調達に向けた基盤構築に取り組んでいます。

スシロー未来型万博店では、「まわるすしは、つづくすしへ。ーすし屋の未来2050ー」をコンセプトに、未来にまで水産資源を残し、すしを提供しつづけることを目指して、店舗ではすべて養殖魚のみを提供する取り組みに初めて挑戦しました。さらに、先端技術を活用した陸上養殖や完全養殖などの魚介類をネタとしたすしを「あしたのサカナ」シリーズとして販売。お客さまに美味しいおすしとともに、メニューやゲームを通じて持続可能な水産資源について学んでいただく機会も提供しました。

■ 調達部門賞の受賞理由

2025年日本博覧会協会より頂いたコメント

「人権面など組織としての総合力を高めながら、養殖の技術開発を通じて、天然資源によらない水産物のみを使用する寿司業界のロールモデルを示し、水産資源の持続可能性の維持と永続的な飲食経営に向けて意思を持って取り組んでいることが評価されました。循環型ウニ畜養事業等の取り組みの展開に加えて、今後、寿司ネタ（資源）を持続的に確保するという面から循環型社会を目指すため、餌や物流、処理後の残渣の問題など全体の展望を示されることも期待します。」

F&LCは、未来にまでつづく豊かな水産資源で、持続可能な調達を目指し、未来にまでつづく楽しい食卓体験をこれからも提供し続けていきます。

■ 大阪・関西万博、スシロー未来型万博店に関するプレスリリース

サステナブルな万博限定メニューと水産資源の持続可能な取り組みを美味しく学べる店舗「スシロー未来型万博店」、大阪・関西万博にオープン

<https://food-and-life.co.jp/wp-content/uploads/2025/04/20250403.pdf>

地球温暖化による海水温の上昇にも適応できる水産物を使った新商品を販売開始

<https://food-and-life.co.jp/wp-content/uploads/2025/07/20250703.pdf>

水産資源の課題と持続可能性を支えるテクノロジーを楽しく学べる 水産学習ゲーム「SUSHI QUEST（スシクエスト）」公開開始

https://food-and-life.co.jp/wp-content/uploads/2025/08/20250820_pressrelease.pdf

<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