

大阪・関西万博の「スシロー未来型万博店」会期中約29万人が来店

人気メニューランキングと閉幕後の取り組みをご紹介します

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&L C」）が、大阪・関西万博（2025年日本国際博覧会）に出店していた「スシロー未来型万博店」は、「まわるすしは、つづくすしへ。一すし屋の未来 2050—」をコンセプトに、開幕から閉幕までの184日間、営業を行いました。本リリースでは、会期中の来店者数、人気メニューのランキング、加えて閉幕後の取り組みをご紹介します。

会期前より「スシロー未来型万博店」を支えてくださった関係者の皆さま、そして国内外からお越しいただいた多くのお客さまには、改めて心よりお礼を申し上げます。皆さま本当にありがとうございました。



写真左：開幕日のスシロー未来型万博店とお越しいただいたお客さまの列 写真右：閉幕日のスシロー未来型万博店と店舗従業員

■来店者数

のべ約29万人 多くのお客さまにご来店いただきました。本当にありがとうございました。

■人気メニューランキング※1 ※1販売期間や予定販売数の差は考慮せず、全期間・総販売数におけるランキングです。

スシロー未来型万博店限定商品やF&LCグループブランド（京樽・杉玉・酒林※2）の商品などさまざまなメニューを提供し、大変ご好評をいただきました。 ※2 グループブランド監修によるスシロー未来型万博店のオリジナル商品です

1.全メニューベスト3

- 1位 本鮪赤身（税込230円）：養殖の本鮪の赤身を使用。ねっとりとした濃厚な味わいがお客さまに大好評
- 2位 大とろの塩炙り（税込590円）：グループブランドである「杉玉」で人気だった商品。大切りの本鮪の大とろはボリューム感があり大人気
- 3位 まぐろ3貫（税込590円）：養殖の本鮪を使用。赤身、中とろ、大とろを一皿で楽しめる満足度の高い商品



2.スシロー未来型万博店限定、「あしたのサカナ」シリーズベスト3

1位 陸上育ちの磯まもりウニ包み（税込550円）：

磯焼けの原因となるウニを駆除・養殖し、海の保全に貢献できる商品。独自の技術で育てたウニは、甘みがあって美味しいと好評

2位 陸上育ちの国産生フジアトランティックサーモン（税込270円）：

富士山麓の環境に配慮した陸上養殖システムで育てたサーモン。生ならではの食感が特長

3位 陸上育ちのビカーラうなぎ（税込390円）：

陸上養殖でオーガニックの餌で育成したビカーラという種類のうなぎ。ふっくらした食感が特長の「大阪産（もん）認定商品」



3.F&LCグループブランドメニューベスト4

※1位は大とろの塩炙りです。全メニューのランキングと重複するため、2～4位をご紹介します

2位 クリームチーズの揚げ巻きスパイシーツナのせ(税込330円)：

米国の「酒林（sakabayasshi）」オリジナル商品、スパイシーな味わいが珍しいおすし

3位 飲めるサーモン（税込590円）：杉玉の大人気商品。そのとろける食感スシロー未来型万博店でも好評

4位 京樽姫茶きん鮓（税込190円）：「京樽」の看板商品をスシロー未来型万博店用にアレンジした商品



■取り組みへの評価（受賞歴）

1. 2025年日本国際博覧会「持続可能な取り組みに関する表彰」調達部門賞 受賞

主催：公益社団法人2025年日本国際博覧会協会

評価点：天然資源によらない養殖水産物のみを使用するという挑戦が、水産資源の持続可能性の維持と持続的な飲食経営に向けた「寿司業界のロールモデル」を示したと評価されました。

プレスリリース：https://food-and-life.co.jp/corporate-news/23000/?tab_key=block-corporate-news

2. 第44回ディスプレイ産業賞（2025）産業奨励賞およびNDF特別賞銀賞 受賞

主催：一般社団法人日本ディスプレイ業界団体連合会

評価点：空間設計やゲーム型学習による「食事を越えた体験」、メニューにはすべて養殖魚を使用し、水産資源の枯渇に備えた持続可能な調達。環境配慮と安定供給を両立し、来場者が気候変動やサステナビリティを楽しく学べる仕組みを提供したと評価されました。

プレスリリース：https://food-and-life.co.jp/corporate-news/23444/?tab_key=block-corporate-news

■閉幕後の取り組み

1. 建築物の移設・店舗設備の再利用

ランタンをイメージした店舗照明、奈良県産吉野杉の柱、店内装飾のグリーン、椅子などの家具はF&LC本社に移設し再活用をいたします。また、厨房などの店舗設備もスシロー等の店舗で再利用を行う予定です。

2. 持続可能なメニューをF&LCグループの店舗で将来的に提供予定

「あしたのサカナ」として提供した、「ウニ」や「センネンダイ」を、グループ各社での販売を計画しております。

■「スシロー未来型万博店」基本情報

1. コンセプトと主な取り組み

「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、スシローが未来まで続く豊かな水産資源を守りながらおすしを提供し続けること、楽しい食卓体験を未来でも提供しつづけていく取り組みを、お食事とともにゲームなどのコンテンツを通じて、水産資源の課題やその対応について美味しいおすしを味わいながら、楽しく学べる機会をご提供しました。

2. 未来にまでつづくサステナブルなメニュー

天然に依存しない水産資源の重要性が増していることを鑑み、店舗で提供する魚はすべて養殖のものを使用することに挑戦しました。陸上養殖などの先端技術を用いた「あしたのサカナ」シリーズを展開し、将来もおいしいおすしをご提供しつづけるための取り組みにお客さまが触れられる機会を創出しました。

3. 多様な方に配慮したメニュー構成

店舗で提供するメニューはすべてをノーポーク・ノーラードとし、動物性のものを含まないプラントベースの商品もご用意しました。多様な背景を持つ方々がお召し上がりいただける工夫で、お食事を楽しめるようにしました。

4. 楽しく学べるゲーム2種

ゲームを通じて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みながら学んでいただく機会を創出しました。

・「UNI CATCH GAME（ウニキャッチゲーム）」海の環境保全を学べる全員参加型ゲーム

・「SUSHI QUEST（スシクエスト）」水産業の課題をクイズ形式で学べるコンテンツ

これら2種類のゲームはWEBで公開中 <https://www.akindo-sushiro.co.jp/expo2025/>

（ウニキャッチゲームはデモ画面、スシクエストはオンラインで操作が可能です）

5. 森の中でお食事をしているかのような緑あふれる店舗

会場の中心部にある“静けさの森”近くに位置していたスシロー未来型万博店は、外壁を鏡面で仕上げ、静けさの森を借景とした、森に溶け込むデザインを採用。店内からも外の木々を眺める設計で、まるで森の中にいるかのような空間で「たとえ森の中でも新鮮な美味しいおすしが食べられる未来」をイメージした緑あふれる空間を演出しました。

6. 将来の活躍を期待し、全国から集まった社員で創り上げたスシロー未来型万博店

社内公募により全国から入社2～3年の若手社員が中心となり全国各地から関西へ赴任し勤務しました。メンバー全員が社員という体制と特別な場で経験を積み、将来のF&LCの中心となる人財としての成長に期待を含め、運営を行いました。

■シグネチャーパビリオン「EARTH MART」に協賛

またF&LCは、「食を通して、いのちを考える。」というテーマに共感し、大阪・関西万博のシグネチャーパビリオン「EARTH MART」にも協賛いたしました。

<関連プレスリリース>

2022年4月18日

[2025年日本国際博覧会 テーマ事業「いのちをつむぐ」への協賛が決定](#)

2025年4月3日

[「スロー未来型万博店」、4月13日（日）大阪・関西万博にオープン](#)

2025年7月3日

[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](#)

2025年8月20日

[水産学習ゲーム「SUSHI QUEST（スシクエスト）」「スロー未来型万博店」限定で公開開始](#)

<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