Press Release

Infinite possibilities
EXPO 2025 OSAKA

報道関係者各位

2025 年 4 月 11 日

【大阪・関西万博 2025】「ペルー、無限の可能性（infinite possibilities）」をテーマに、古代文明展や月替わりの試飲・試食（無料）によるガストロノミー体験などを多様に提供

◎所在地：大阪・関西万博 エンパワーリングゾーン P05 ペルーパビリオン

■見ごたえあるインカ以前の**古代文明展示**：シパン王の宝飾展、ナスカ文化展
■**世界一美しいポテサラ?! 「カウサ・リメーニャ」**や、「セビーチェ」、調理用バナナの揚げ焼き「パタコネス」、スイーツ、スーパーフード、コーヒー、チョコレートなどの試食
■アメリカ大陸で**ブドウが栽培された最初の土地、ペルーのナショナル・スピリッツ「ピスコ」**（蒸留酒）を使った象徴的なカクテル「ピスコサワー」の試飲など
■**ペルー・ナショナル・デーは、8 月 9 日（土）**
■150 年以上にわたる**ペルーと日本の友好の歴史**展示

大阪・関西万博 2025 ペルーパビリオンは、「無限の可能性（Infinite Possibilities）」をテーマに、5000 年に及ぶペルーの古代文明の展示、ワールドトラベルアワードで「世界有数の美食デスティネーション」を何度も受賞しているペルー料理やドリンクの試食・試飲体験、伝統舞踊、高品質なアルパカ製品や工芸品の紹介などを通じて、ペルーの多様な文化と創造力を五感で体験できる空間を提供します。また、150 年以上にわたる日本との深い絆にも光を当てるほか、マチュピチュやナスカの地上絵に留まらない奥深いペルーの魅力を発信します。

会期中、月替わりで 1 日 400 食、昼夜 3 種類ずつ無料提供される絶品ペルー料理（写真はその中の一部）
その他にも午前、午後にはペルー産コーヒーやチョコレートなどが無料提供される

Press Release

Infinite possibilities
EXPO 2025 OSAKA

ペルーは、南米の中心、アンデス山脈が太平洋と出会う場所にあります。数千年の歴史を持ち、自然と歴史のかけがえのない資産を守り続けてきました。アンデスの雄大な山々から、豊かなアマゾン、そして太平洋沿岸まで、ペルーの大地は驚くべき生物多様性に恵まれています。

また、ペルーには、インカの遺産であるマチュピチュ歴史保護地区、アメリカ大陸最古の文明「カラルの聖なる都市」、そして謎に満ちたナスカの地上絵など、ユネスコ世界遺産に登録された数々の「世界のふしぎ」が存在します。

ペルーパビリオンは、こうした多様性に触れ、豊かな農産物、繊維製品、工芸品などの輸出品、そして絶品のガストロノミー（食文化）を体験できるパビリオンです。また、日本との深い絆やペルーの魅惑的な伝統文化にふれ、「無限の可能性」の世界を発見していただけます。

ペルーパビリオンの主な概要は下記の通りです。

記

【所在地/開館時間/ナショナルデー】

- 大阪・関西万博 エンパワーリングゾーン P05 ペルーパビリオン
- 開館時間：午前 9 時から午後 9 時まで
- ナショナルデー：8 月 9 日（土）ナショナルデーホール

【文化展示】

- 4 月 13 日～7 月 12 日：シパン王の宝飾展（モチェ文化）
- 7 月 13 日～10 月 13 日：ナスカ文化展（地上絵と土器）

【食文化の魅力】

- ペルー原産の食材、スーパーフード、世界が注目するガストロノミー
- 主な試食・試飲予定メニュー

Causa Limeña カウサ・リメーニャ	Patacones パタコネス	Pisco Sour ピスコサワー	Chilcano チルカーノ	Chicha Morada チチャ・モラーダ
ペルーの首都リマ発祥の伝統的な前菜で、マッシュしたじゃがいもにレモン汁、唐辛子（アヒ・アマリージョ）を混ぜ、ツナやチキン、アボカドなど、バラエティ豊かな食材を層にして重ねる冷製料理です。色鮮やかで見た目も美しく、ペルーらしい味わいが楽しめます。	中南米で広く食べられている青バナナ（プランテイン）を揚げて平たく潰し、再度揚げたスナックです。外はカリッと、中はホクホク。ペルーのアマゾン地域などでよく食べられます。塩をふってそのまま、またはディップを添えて楽しむのが一般的です。	ペルーを代表するカクテルで、ピスコ（ブドウから作られる蒸留酒で**ペルーのナショナル・スピリッツ**）にリマというレモンに似た柑橘果汁、シロップ、卵白を加えてシェイクした爽やかなカクテルです。表面の泡と数滴のビターが特徴的で、甘みと酸味、香りのバランスが絶妙です。	こちらもピスコベースのペルーの定番カクテルで、ピスコにライム果汁とジンジャーエールを加えて作ります。ピスコサワーよりも軽やかで飲みやすく、食事と合わせるドリンクとしても人気です。	ペルーの伝統的なノンアルコール飲料で、紫トウモロコシ（チョクロ・モラード）を煮出して作るドリンクです。煮出す際にシナモン、クローブ、パイナップルの皮、りんごなどの果物も一緒に加え、自然な甘さとスパイスの香りが広がります。仕上げにレモン果汁を加えて、爽やかでフルーティーな味わいになります。

【その他の展示】

- ハイクオリティなアルパカ製品、ピマコットン、手工芸品、持続可能で伝統を生かした製品など
- ペルーと日本の友好の歴史

以上

＜本件に関するお問い合わせ＞
ペルー館広報事務局 担当：柳、坂口、佐藤
TEL：045-900-6854 / E-mail：press@peru-expo-2025-osaka.info