

とれたてNEWS



大阪万博に「みつせ鶏」が登場！ SDGsに貢献する日本の味

国内では20年ぶりの万博開催

2025年4月13日（日）開幕した大阪・関西万博。「いのち輝く未来社会のデザイン」がテーマになっています。

158の国や地域と7つの国産機関のほか、自治体や民間企業からも参加。連日ニュースやSNSで話題になり、注目度も日々上がってきています。

大阪万博の象徴 大屋根リングを望む



世界の舌を唸らせる！

万博にはいろんなテーマ性や国別のパビリオンがありますが、多くの国が集まった時の楽しみと言えば“食”！

みつせ鶏は数々の実績を持つロイヤルホスト様より、大阪万博会場内のメインダイニングの一つである「レイガーデン」への導入を依頼いただきました。

デザインコンセプトが「さわやかな風のダイニング」と

なっているとおり、高さ9メートルと開放感のある空間で、大阪湾を望む最高のロケーションです。

「レイガーデン」全景



万博が「みつせ鶏」を選んだ理由とは？

みつせ鶏が選ばれた最大の理由は、その優れた品質に加え、当社の長年にわたる持続可能な飼育への取り組みが、万博の掲げるSDGsの目標達成に貢献すると評価された点にあります。鶏本来の成長を促す飼育方法や、環境に配慮した生産体制が、国際的な舞台で認められました。

「自然の元気をごちそうに」を体現しているみつせ鶏は、

鶏本来の育ちを継ぐ赤鶏であり、その成長特性を生かすために飼育期間は長く、坪羽数も少なく健康的に育てます。私たちヨコオは、今回の万博導入を機に、日本が誇る「みつせ鶏」の美味しさと、持続可能な食のあり方を多くの方々へお伝えしてまいります。ぜひ万博会場で、未来を担う「みつせ鶏」の味をご堪能ください。



実際に提供されているメニューです。

左より
みつせ鶏ロースト グリーンペッパーソース
平飼卵のフリッタータ
ショートパスタ
みつせ鶏むね肉のバジルソース

みつせ鶏むねミンチを使用
みつせ鶏むね低温調理を使用

