

【ご取材案内】

平井知事がトップセールス！京橋千疋屋&世界的シェフが手掛ける
鳥取県産「梨」「鳥取和牛」の万博限定メニューが
大阪・関西万博「ORA 外食パビリオン」に登場！

「食パラダイス鳥取県」in 万博 メディア取材会

日時：2025（令和7）年9月1日（月）10：30～10：55（受付 10：00～）

場所：大阪・関西万博会場内 ORA 外食パビリオン「宴」1F、2F



鳥取県は、大阪・関西万博の「関西パビリオン」の1区画に鳥取県の代表的な観光資源である「鳥取砂丘」の砂を敷き詰め再現した「鳥取無限砂丘」など様々な要素を詰めこんだ「鳥取県ゾーン」を出展しているほか、大阪・関西万博で唯一の出展地域間連合として、「砂」を共通のモチーフとするパビリオン同士の交流や連携を目的とした「サンド・アライアンス」を結成するなど、万博を通じて国内外への発信を強めています。

この度、大阪・関西万博内に「新・天下の台所～食博覧会・大阪2025～」をテーマとして設置するORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」において、食パラダイス鳥取県ブースを出展します。1階ブースでは、鳥取県を代表する今が旬のフルーツ「梨」や「鳥取和牛」をテーマに、京橋千疋屋とコラボした梨パフェやボキューズ・ドール国際料理コンクールアジアパシフィック大会において唯一2度の優勝を収めた高山英紀シェフが監修した鳥取和牛の万博限定メニューを提供します。

また、2階ブースでは、鳥取県の豊かな気候風土で育ったブドウで醸造されたワインと、ワインとのペアリングにお薦めのドライフルーツや板わかめなどの県産加工品をPR販売します。

9月1日（月）には平井県知事によるトップセールスを実施し、コラボメニューや県産品の紹介を行います。

ご多用のところ恐れ入りますが、ご取材ご検討のほどよろしくお願ひします。

「食パラダイス鳥取県」in 万博 メディア取材会

- (1) 日時 9月1日（月）10:30～10:55（受付 10:00～）
(2) 会場 大阪・関西万博会場内 ORA 外食パビリオン「宴」1F、2F
(3) 出席者 平井知事、福田俊史鳥取県議会議長、アントルヌー 高山英紀 シェフ、
中村 保 京橋千疋屋取締役営業部長

(4) 内容

10:30～ 1F 鳥取県ブースでコラボメニューのトップセールス

（コラボメニュー・商品の紹介）

10:45～ 2F 展示ブースで県産ワインのPR

※メディアの皆様にはメニューの試食もご用意しております。

【食パラダイス鳥取県×有名シェフとのコラボメニュー提供】

(1)出展期間・場所

令和7年9月1日（月）～7日（日）午前9時30分～午後9時まで ORA外食パビリオン「宴」1F

(2)販売商品（一例）

①鳥取県産2種の梨パフェ（京橋千疋屋プロデュース） 1,200円

京橋千疋屋が万博限定メニューとして考案した二十世紀梨及び新甘泉のパフェで、大山乳業のアイスクリアオリティ及び生クリーム等の県産品を使用。県産ブルーベリーとレッドカレンズの実で万博カラーを表現。二十世紀梨のみずみずしさ、新甘泉の濃厚な甘さという2つの梨の繊細な味の違いをお楽しみいただけます。



②鳥取和牛の煮込みハンバーグ弁当（[アントルヌー]高山英紀氏プロデュース） 1,800円

まろやかで甘いサシとコクのある赤身が特徴である鳥取和牛の粗挽きミンチ肉のハンバーグをフレンチ仕込みのソースが引き立てる逸品。お米にはツヤと甘さが特徴の鳥取県のオリジナル米星空舞を使用。



③『Totto PURIN』の砂プリン 550円

ご当地プリンランディング1位を獲得した"砂プリン"は、鳥取砂丘をコンセプトにしたプリンで、通常プリンの底にある液体のカラメルを独自の製法で粉末のカラメルにしました。その粉末カラメルをかけて食べるプリンは今までにないジャリっとした食感が癖になる新感覚のプリン。



④鳥取産二十世紀梨チューハイ 600円

鳥取特産二十世紀梨の果汁をたっぷり(11%)使用した、根強い人気を誇るチューハイです。しっかりとした二十世紀梨の風味があり、穏やかで、また爽やかさもある味わいです。



参考）料理監修：高山英紀シェフ

東京都中央区京橋「シェ・イノ」（鳥取県出身故井上シェフ開業）で8年修行した後、仏国へ渡り4年間修行。2007年に帰国し、「メゾン・ド・ジル芦屋」の料理長に就任。ボキューズ・ドール国際料理コンクールアジアパシフィック大会(2014・2018)において唯一2度の優勝を収めた。その後、「メゾン・ド・タカ芦屋」の料理長を経て、2022年に「レストランアントルヌー」を神戸市三宮に開店。2020年に「鳥取和牛台湾特命大使」に就任。2025年4月、高島屋大阪店に「パティスリー アントルヌー」をオープン。



【食パラダイス鳥取県×県産ワインPR】

(1)出展期間・場所

令和7年8月28日（木）～9月12日（金）午前9時30分～午後9時まで

ORA外食パビリオン「宴」2F



(2)内容

- ①県産ワイン及び県産品等のPR販売
- ②各ワイナリーの醸造家が語るワイン作りなど（県産ワインと県産加工品のペアリング体験）
(所要時間：10～15分程度、費用：1,000円程度（試飲・試食付）) ※各ワイナリー醸造家来場日のみ実施

(3)出展ワイナリー

北条ワイン醸造所、兎ツ兎ワイナリー、倉吉ワイナリー、大山ワイナリー

【ご取材案内】

平井知事がトップセールス！京橋千疋屋&世界的シェフが手掛ける鳥取県産「梨」
「鳥取和牛」の万博限定メニューが
大阪・関西万博「ORA 外食パビリオン」に登場！

「食パラダイス鳥取県」in 万博 メディア取材会

日時：2025（令和7）年9月1日（月）10：30～10：55（受付10：00～）

以下項目にご記入の上、8月29日（金）17：00までにメールで以下までご返信をお願いいたします。

ご出席 / ご欠席

お名前　　： 計　　名

貴社名　　：

媒体名　　：

部署名　　：

撮影の有無： ムービー スチール

当日連絡先：

E - M A I L :

備考（個別取材のご希望など）：

【注意事項】

- ・写真・映像の使用に関して、本イベントの報道目的以外での使用、また、二次使用（複写・転載）はご遠慮下さい。
- ・スチール・ムービー共に多数の申込があった場合は、抽選により撮影場所を決定させていただきます。
- ・取材の受付は、10：00にORA外食パビリオン「宴」前大屋根リング下にて行います。
なお、名刺のご用意がない場合は、取材いただけないことがあります。
- ・取材に際しては所定の位置にて行っていただき、自社腕章または社員（記者）証のいずれかを着用してください。
腕章等の着用がない場合は、取材いただけないことがあります。
- ・上記のほか、取材に際しては協会職員の誘導に従ってください。
- ・取材要領に抵触する場合、そのほか相当と認めた場合には、取材の中止等の一部制限を求めることがあります。
- ・進行の都合上、予告無く当日のスケジュール・内容を変更させていただく可能性がございます。

<本発表会に関するお問い合わせ先>

鳥取県広報課：担当 中垣・飯野（090-7896-4888）

E-MAIL：tottorihasshin@gmail.com

お問い合わせは、メールまたは担当者の携帯まで直接お電話ください