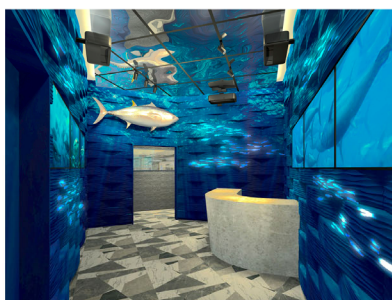
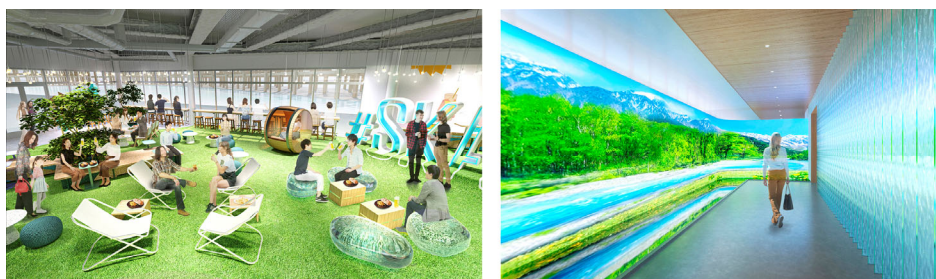


## 2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に 飲食店出店決定

— 「水と生きる」を基本コンセプトに、テーマの異なる3店舗 —



各店舗イメージ

（上段左）SUNTORY PARK CAFE / （上段右）水空SUIKUU（すいくう）  
（下段）近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪・関西万博 ウォータープラザ店  
この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリーホールディングス（株）は、2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）への飲食店の出店を決定しました。海と空に開かれたエリア「ウォータープラザ」に位置する商業棟「ウォータープラザ西棟」内に、3 店舗を出店します。

気軽に立ち寄れて人の心とからだを潤す公園のようなカフェテリア、高原のような爽やかな水と空気を感じられるレストラン、海の恵みを未来につなげる養殖魚専門料理店と、店舗ごとに異なるテーマを掲げ、多様な飲食ニーズに応えます。

出店にあたってはダイキン工業（株）、学校法人近畿大学とそれぞれ共創し、各者の知見を活用した店舗づくりを行います。メニューや内装などに日本らしさや先端技術を取り入れ、空間やコミュニケーションを楽しみながら飲食いただけます。

当社は、1970年の日本万国博覧会（EXPO'70）において、パビリオン内に設けたバーでの万博オリジナルカクテルや、「アラスカ氷のオン・ザ・ロックス<sup>※1</sup>」など、自然の恵みがもたらす豊かな飲食体験をお客様にご提供しました。当時の思いと変わらず、万博での思い出に残る飲食体験を通じて、人と自然のより良い未来へつながる新しい気持ちが生まれることを願っています。

※1 EXPO'70で当社は「生命の水」をテーマにパビリオン「サントリー館」を出展し、会期中にはアラスカから空輸で取り寄せた氷河の氷を使って、ウイスキーやオレンジジュースを来場者に提供しました

## ■出店概要

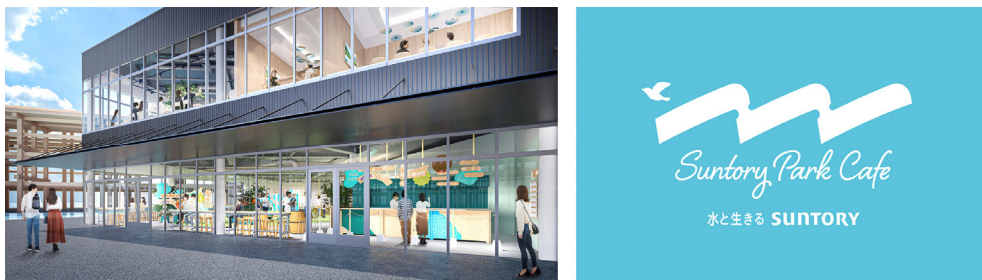
店舗名	席数	面積
「SUNTORY PARK CAFE」	約150席	約420m <sup>2</sup>
「水空 <sup>すいくう</sup> SUIKUU」	約190席	約750m <sup>2</sup>
「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪・関西万博 ウォータープラザ店」	約110席	約300m <sup>2</sup>

営業時間：10：00～21：00（予定）

場 所：ウォータープラザ西棟内 1階および2階

## ■各店舗の特長

### 1. 「SUNTORY PARK CAFE」【1階】



（左）店舗イメージ／（右）店舗ロゴ

この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

気軽に立ち寄り、語らい、心とからだを潤す「公園」のような場所をイメージしたカフェテリアです。人と人との距離を自然と縮める「乾杯」を促す仕掛けを店内の随所に設け、心地よいゆるやかなコミュニケーションを創出します。雄大な山々で長い歳月をかけて育まれた「サントリー天然水」でつくったプレミアムかき氷や、万博会場でしか味わえない特別な「BOSS」など、おなじみのサントリー製品を“万博バージョン”でラインナップします。

また、当社が行う水源涵養力と生物多様性の向上を目的とした森林整備活動「サントリー 天然水の森」で生まれる「育林材<sup>※2</sup>」を食器などに活用し、楽しくおいしい飲食体験の中で、自然の恵みやその持続可能性を考えるきっかけに触れていただけます。人と自然と響き合うすこやかで開放的な空間で、心もからだもリフレッシュしていただける店舗です。

※2 サントリーグループでは、持続可能な水と森を育むための活動から生まれた木材を「育林材」と呼んでいます

## 2. 「水空<sup>すいくう</sup>SUIKUU」【2階】



(左) 店舗イメージ / (右) 店舗ロゴ

この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

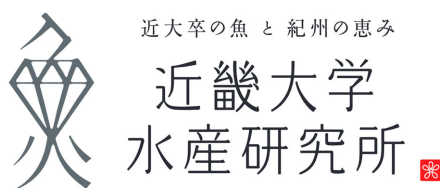
大阪・関西万博で水と空気の水上スペクタクルショーを共同で出展するダイキン工業と共創するレストランです。店内は清冽な水の流れや緑あふれる景色と清々しい空気を再現し、万博会場のウォーターフロントにしながら、まるで高原のレストランで食事をしているような体験をしていただけます。ダイキン工業の先端技術により温度や湿度、気流を最適にし、清涼で爽やかな空気を店舗内につくり出します。

メニューは、巡る季節の豊かさや重なる時に生まれたサントリーのウイスキー、ビール、ワインなどの酒類を当店オリジナルにアレンジしたドリンクや、国内産の食材を活用したコース料理をご提供します。

また、店内のテーブルには、長年ウイスキーを育み、その役目を終えた樽材からつくられた「サントリー樽ものがたり<sup>※3</sup>」の家具を採用し、熟成にかかる時の流れを感じながらゆったりとお食事をお楽しみいただけます。ここでの心地よい飲食体験を未来に繋げていきたい、お客様にそんな思いを感じていただけることと思います。

※3 当社では、ウイスキーの樽材を家具やインテリア雑貨に再生し「サントリー樽ものがたり」として販売する事業を1998年より展開しています

### 3. 「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪・関西万博 ウォータープラザ店」【2階】



サントリー × 近畿大学 産学連携・理念協業プロジェクト

(左) 店舗イメージ / (右) 店舗ロゴ

この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

天然水産資源に頼らず、自然界への影響の少ない持続可能な養殖漁業の研究に長年取り組んでいる近畿大学と共創する産学連携の養殖魚専門料理店です。同大学が世界で初めて完全養殖に成功した「近大マグロ」はもちろん、安心・安全かつおいしい養殖魚や近畿大学の技術力によってつくられた、2種類の魚を掛け合わせてそれぞれの長所を利用した魚種「サラブレッド魚<sup>ぎょ</sup>※4」をつかった海鮮料理をお楽しみいただけます。

店内は映像や光・音響によって海底をイメージした幻想的な空間を演出。また、水槽で泳ぐ養殖ニホンウナギなどを鑑賞することで、持続可能な未来への取り組みをリアルに見て感じていただけるコーナーも設置します。

世界中から大阪・関西万博に会場する方に、「人生で初めて食べる魚」に出会う特別な体験をご提供します。

※4 「サラブレッド魚」とは、概念を簡潔に表現するために近畿大学が創作した言葉であり、学術的には交雑魚と言われるものです

#### ■基本コンセプト「水と生きる」について

「水と生きる S U N T O R Y」は当社のコーポレートメッセージであり、大阪・関西万博で掲げる当社の基本コンセプトです。ウォータープラザにおいてはこのほかにも、「水」と「空気」をテーマにした水上スペクタクルショーを会期中毎日実施します（ニュースリリース No.14510 参照）。水を生み出す自然への尊敬と感謝の念を持ち、豊かな生活文化と共に未来に繋いでいくことは、私たちの責務であると考えています。このことを、水上ショーや心躍る飲食体験を通して、改めてより多くの皆様に共感していただくきっかけにもなれど考えます。

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

水と生きる S U N T O R Y

以 上

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。  
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらす、社会にとっての水であること。  
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。  
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。