



2025年3月21日

各位

会社名 株式会社 ハークスレイ
代表者名 代表取締役会長兼社長 青木 達也
(コード番号:7561 東証スタンダード市場)
問合せ先 総務部長 中野 雅哉
TEL 06(6376)8088

大阪・関西万博『ほっかほっか亭 MADE by HURXLEY』の

提供メニュー価格の公開のお知らせ

当社は、2025年日本国際博覧会(略称「大阪・関西万博」)内、大阪ヘルスケアパビリオン内
ミライの食と文化ゾーンへ出展する提供メニューの概要を公開いたします。

詳細は、別紙資料をご参照ください。

以上

報道関係者 各位

2025年3月21日
株式会社ハークスレイ

予約なしで大阪・関西万博グルメが食べられる！東ゲート近く
「大阪ヘルスケアパビリオン」1F ミライの食と文化ゾーン
『ほっかほっか亭 MADE by HURXLEY』の提供メニュー価格を公開！
～ ミライのお弁当「ワンハンド BENTO」税込 500 円から 5 種類発売！ ～

株式会社ハークスレイ(本社:大阪市北区、代表取締役会長兼社長:青木達也)は、この度、「食のインテグレーション」をテーマに、2025 年日本国際博覧会(略称:大阪・関西万博)「大阪ヘルスケアパビリオン」内ミライの食と文化ゾーンへ出展する提供メニューの概要を公開いたします。

のり弁当の元祖！ほっかほっか亭がつくる未来のお弁当



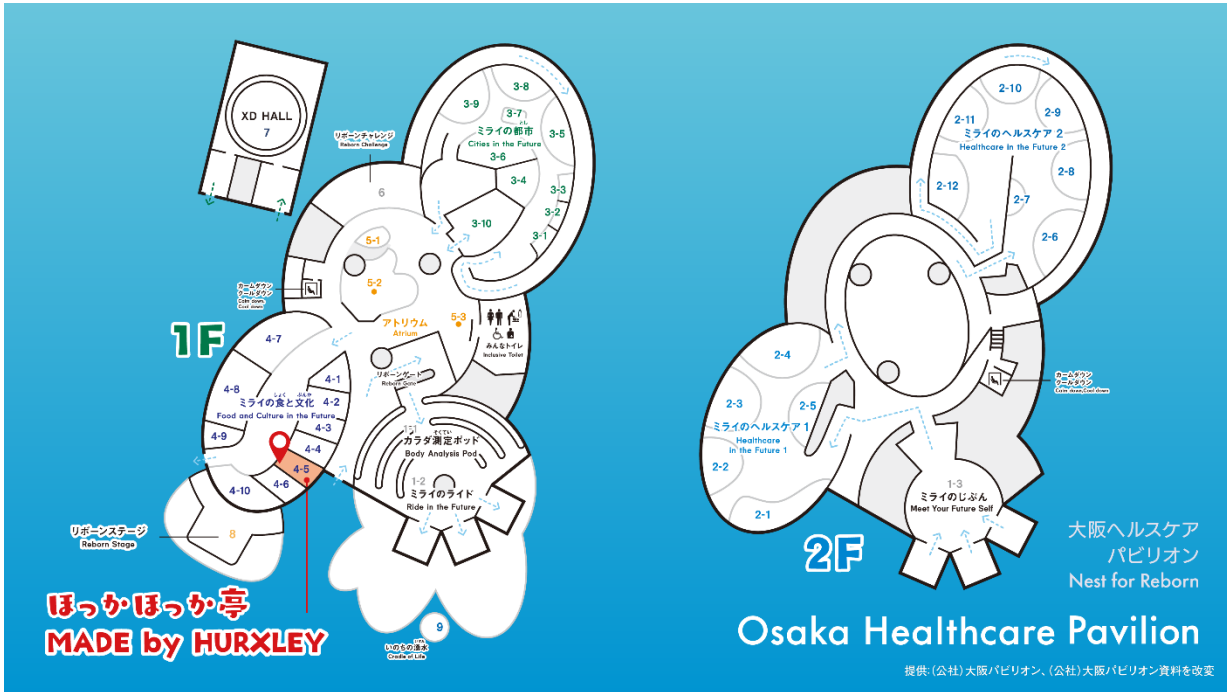
<https://www.hokkahokka-tei.jp/expo2025>

我々、ハークスレイグループは、「加工」「保管・輸送」「店舗・売場・会場」と「食」に関する様々な事業の展開により、生産者と消費者をつなぐ食のインテグレーションを推進しています。今回のブース出展では、グループ各社の「おいしい」を創出しながら、ミライの食を提案いたします。

ハークスレイグループが出展するのは、大阪メトロ 中央線 夢洲駅側ゲート「東ゲート」から徒歩約5分、大屋根リング外に位置する「大阪ヘルスケアパビリオン」です。『ほっかほっか亭 MADE by HURXLEY』は、「ミライの食と文化ゾーン」1階に位置しており、大阪ヘルスケアパビリオンの来館予約不要でご来場いただけます。是非、お気軽にお立ち寄りいただき、大阪・関西万博グルメをお楽しみください。



公益社団法人 2025 年
日本国際博覧会協会より引用



※「アトリウム」から「ミライの食と文化ゾーン」へは予約不要で入場可能です。
混雑した場合は、入場制限を行う可能性がございます。

■ 会場内店舗 販売商品

● ワンハンド BENTO

片手＝ワンハンドで主食・おかずを満足感たっぷりに味わうことができる、食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富な十六穀米を使用したミライのお弁当です。『おにぎらず®』ブームの仕掛け人、料理研究家小河知恵子さん監修のもと開発しました。非常に腹持ちも良いうえ、満腹感を感じられ、大阪・関西万博会場内での食べ歩きにおすすめです。



【小河知恵子(料理研究家/台湾料理研究家)プロフィール】

料理研究家、フードコーディネーターとして、テレビや雑誌などで活動後、台湾に料理留学。80種類以上の料理を習得し、台湾料理研究家としての活動を開始。本場の味を日本でも再現できるレシピ開発に力を注ぐ。2014年には「おにぎらず®」ブームの仕掛け人として、日本国内でも活躍を続けながら、2019年より台北在住。現地にいるからこそわかる本物の台湾料理や食文化を研究、発信しながら活動の幅を広げている。



・海苔弁:500 円(税込) ※オープン記念価格

ほっかほっか亭の元祖「のり弁当」をベースに、ミライをイメージしてアレンジしました。ひと口食べると、自身フライやちくわ磯辺など「のり弁当」が口の中に広がります。まろやかな、おかししょうゆごはん、からしマヨネーズがアクセントです。

・ポークたまご:790 円(税込)

食感にこだわったポークミートと、やさしい味わいのたまご焼を挟みました。黒こしょうのパンチの効いたポークミートと、アクセントのからしマヨネーズとのコンビネーションが最高です。

・ベジカレー:890 円(税込)

大豆ミートのキーマカレーと香ばしい味付けの焼きレンコンを挟んだベジタリアン向けメニュー。自然な甘さの人参シートも特長です。野菜を楽しみたい方におすすめです。

・鰻:1,700 円(税込)

日本食の代表格である鰻を贅沢に楽しめる一品。ふっくらと焼き上げたやわらかな鰻の蒲焼にタレをたっぷりかけて、ヘルシーな十六穀米と一緒に日本の食文化を味わいます。

・和牛:1,700 円(税込)

大阪産 銘柄和牛「なにわ黒牛」を使用した、すき焼仕立てのワンハンド BENTO です。「なにわ黒牛」は希少価値の高い銘柄のため、限られた飲食店舗でのみ味わえる、さっぱりとした脂と肉質のやわらかさが特長の黒毛和牛。お肉の旨味を引き立てる、コクのある甘めのすき焼のたれに、やわらかい黒毛和牛を贅沢に包みました。大阪ならではのおいしさです。



・5 種セット(全種類):5,580 円(税込)

専用の BOX に入れて提供する全 5 種類のセットです。シェアしたり、テラスへの持ち運びにもぴったりです。

● 唐揚

ほっかほっか亭の代名詞でもあるこだわりの唐揚を万博仕様にアレンジして提供。人気料理研究家リュウジ氏とほっかほっか亭のコラボから実現しました。黒こしょうと花椒塩(ホアジャオエン)のパンチを効かせた、リュウジ氏開発の特製スパイスを振りかけながら、さっぱりとレモンで味を引き締めます。

【料理研究家リュウジ プロフィール】

料理研究家。1986年、千葉市生まれ。XやYouTubeで日々更新する料理動画やレシピが、「簡単に爆速で美味しく作れる」と大人気。YouTubeチャンネル「料理研究家リュウジのバズレシピ」の登録者数は500万人、SNSを含めた総フォロワー数は1050万人を超える。2020年、『ひと口で人間をダメにするウマさ！リュウジ式悪魔のレシピ』(ライツ社)で「第7回料理レシピ本大賞」を受賞。22年には、定番料理100品のレシピを集めた『リュウジ式至高のレシピ』(ライツ社)で「第9回料理レシピ本大賞」を受賞し、2度目の栄誉に輝く。「料理のおじさん」として自炊の楽しさを広めようと、多方面で活躍している。



● お好み焼

大阪で欠かせないのが粉もん。おいしいものは食べたいが、グルテンにも気を配りたいといったヘルシー志向も気にしていきたいミライをイメージして、オリジナルのお好み焼を開発。満足感そのままに、軽い食感にこだわり、植物性たんぱく質を中心に構成して、野菜を50%以上配合しています。

● アサイースムージー

将来不足するといわれている栄養素を多く含むスーパーフードとして人気の「アサイー」に、ライスミルクを使用して、自然な甘さを表現したタピオカ入りスムージーです。ブルーベリーやバナナなどのフルーツと合わせて、ミライの食事に必要な栄養素と味をチョイスしています。



■ 食のインテグレーションで幸せを生み出す妖精「は一つくん」

大阪ヘルスケアパビリオン内ミライの食と文化ゾーン<デモキッチンエリア>で行う「THE OISHII QUEST」では、「惑星ハークスレイ」を舞台に野菜の収穫体験をはじめとした様々な「おいしい」を集める MR(Mixed Reality)体験が可能です。



※MR(Mixed Reality)とは、現実世界と仮想世界を融合させた技術。専用の「MR ゴーグル」を装着していただくことで、没入感のある新感覚のインタラクティブ体験を楽しむことができます。

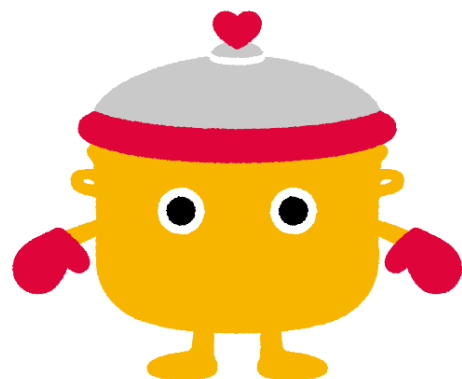
【実施会期】 ※予約不要

4月27日(日)~5月3日(土) および 8月17日(日)~8月22日(金)の計2回

この「THE OISHII QUEST」でナビゲーターを務めるキャラクターとして、ハークスレイグループ オリジナルキャラクター 鍋の妖精「は一つくん」が誕生します。

なまえ は一つくん

出身地	ほっかほっか亭の厨房
誕生日	いつ生まれたかわからない。たぶん営業時間外
年齢/性別	ひみつ
性格	心やさしく、熱しやすい。
仕事	食関連なら煮るなり焼くなりなんでも。
得意料理	汁物、煮物
性能	IH・直火対応
好きなことば	おいしい、いただきます
きれいなもの	金たわし
夢	世界中の人を食を通して笑顔にする。



「は一つくん」は、様々な食材をまとめ、ひとつの料理にする鍋をモチーフに食のインテグレーションを表現しました。私たちが大切にする、HURXLEYの3H精神:「HONESTY(まじめに)」、「HOT(あたたかいお弁当を)」、「HEART(心をこめて)」のように、多くの方へ心あたたまるおいしい料理を届けてくれます。

■ コンセプト「MADE by HURXLEY(メイドバイハークスレイ)」

MADE IN JAPAN=日本製であることが誇りとなっているように、ハークスレイグループが推進する食のインテグレーションが人々の生活を豊かにしていくという想いを表現。

会場内店舗である『ほっかほっか』(ほっかほっか亭 MADE by HURXLEY)は、炊きたてのごはんをお届けするほっかほっか亭のブランドイメージを、湯気に見立てショップサインにデザインしました。

MADE
by
HURXLEY

■ コンセプトムービー

大阪・関西万博への出展を通じて、“食のインテグレーション”が生み出す「おいしい」の価値をより身近に感じていただくために生まれたコンセプト「MADE by HURXLEY」を映像体験に昇華。

本映像では、「おいしいは、どこからやってくるのだろうか？」という壮大な問いを立て、主人公の女性が食の原風景に思いを巡らせていくうちに不思議な世界に迷い込むストーリーを描きました。自然と共生しながら、多くの人が「おいしい」をつくっている世界を通して、“未来永劫変わらない価値”としての「おいしい」の由来を発見・再発見していただくことを目的としています。

<https://www.youtube.com/watch?v=HuwAGDBHME>



■ 店舗詳細

- ・店舗名:『ほっかほっか』ほっかほっか亭 MADE by HURXLEY
- ・出店期間:2025年4月13日(日)~2025年10月13日(月)
- ・営業時間:10:00~21:00
- ・場所:大阪 夢洲 大阪ヘルスケアパビリオン内 ミライの食と文化ゾーン
- ・パビリオンアクセス:大阪メトロ 中央線 夢洲駅側ゲート「東ゲート」から徒歩約5分

<https://2025osaka-pavilion.jp/>



※本リリースに掲載されている情報は発表日現在の情報です。

予告なしに変更されることがありますので、予めご了承ください。

■ 株式会社ハークスレイについて

株式会社ハークスレイは前身の株式会社ほっかほっか亭大阪事業本部を設立した時点から、大阪に本社を置くフードカンパニーとして、大阪を起点とし全国に事業拡大に努めてきました。ほっかほっか亭の持ち帰り弁当事業を中心に事業拡大を図る中で、より多くの方々に安心・安全でおいしい商品をお届けしたいと思い、食品加工や店舗開発、ナッツや豆菓子の製造販売など様々な事業を展開しています。

ハークスレイグループは、大阪ヘルスケアパビリオンのスペシャルパートナーです。
株式会社ほっかほっか亭総本部は、株式会社ハークスレイのグループ会社です。



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO 2025



Osaka
Healthcare
Pavilion

〈会社概要〉

社名：株式会社ハークスレイ
代表：代表取締役会長兼社長 青木達也
本社：大阪市北区鶴野町 3 番 10 号
HP：<https://www.hurxley.co.jp/>
設立：1980 年 3 月
資本金：40 億円



〈グループ会社〉

- ・株式会社ほっかほっか亭総本部
- ・株式会社アサヒ L&C
- ・株式会社谷貝食品
- ・株式会社ファースト・メイト
- ・店舗流通ネット株式会社
- ・稲葉ピーナツ株式会社
- ・株式会社味工房スイセン
- ・株式会社ホソヤコーポレーション
- ・株式会社アニー

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ほっかほっか亭総本部 宣伝・広報課/大阪・関西万博プロジェクト PR 担当:永岑
TEL:06-6376-8014/070-2212-1655 FAX:06-6376-8135 MAIL:s-nagamine@hhts.co.jp