2025年５月20日

各　位

会 社 名　ユキグニファクトリー株式会社
代表者名　代表取締役社長　湯澤　尚史
（コード：1375、東証プライム市場）
問合せ先　経営企画本部　副本部長　兼　ＩＲ・広報部長
岩谷　俊一郎
（TEL．025－778－0162）

２０２５年日本国際博覧会に出展します

当社は2025年４月に開幕した日本国際博覧会（大阪・関西万博）において新潟県が「食と暮らしと未来」をテーマとして行われる催事に、新潟県から食を発信する企業として出展することが決定しましたのでお知らせいたします。

記

■　イベント名
「大地と雪の恩恵 ～未来へつなげる新潟の食と伝統～」

■　出展期間
2025年６月10日（火）～６月13日（金）

- 当社ステージイベント開催日時
2025年６月11日（水）　11：00～12：00/ 15：00～16：00

■　出展会場
EXPO メッセ「WASSE」イベントホール 北側

■　出展内容
新潟県の気候や風土が育んだ上質な食文化の魅力を発信し、新潟発の未来の食を提供する催事内容となっています。
当社のステージイベントにおいては、「キノコが創る食の未来」と題し、自然の恵みであるキノコ（まいたけ）の収穫体験と、まいたけを主原料に作られた「キノコのお肉」の試食を実施します。900g ほどもある大きなまいたけと、まいたけの特徴が活かされた「キノコのお肉」の美味しさをぜひ感じてみてください。

■　出展の背景
当社が本社を置く新潟県 南魚沼市は、冬は寒さと積雪で厳しい自然環境ですが、春になると雪解け水となり大地に浸み込み、豊富な伏流水となり、お米や日本酒など多くの食材に自然の恩恵を与えてくれています。
当社のきのこも、自然の賜物のひとつです。その中でも、当社の主力商品でもあるまいたけを素材として用いて、試行錯誤の末できあがったのが「キノコのお肉」です。まいたけがもつ特長を最大限に活かしているため、まるで肉のような食感、旨みがあり、さらには低糖類とヘルシーな食材です。
新潟発の未来に向けた新しい食として、今回出展することになりました。

（参考）新潟県報道資料

・2025 年日本国際博覧会における新潟県催事【実施計画】
https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/450075.pdf

・報道資料
https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/450074.pdf

>>まいたけの大株

>>キノコのお肉

以上