

大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」が大阪・関西万博に出展、9/30～10/6 世界初、昆布由来技術で“溶けるシルク”の実用化に成功！未来の食と美容発信 ～万博限定商品「うまい！昆布」の新規取り扱い店舗も募集中～

大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」（本社：大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長：鴻原森蔵）は2025年9月30日（火）～10月6日（月）、2025年大阪・関西万博会場「大阪ヘルスケアパビリオン」内の「リボーンチャレンジ」ゾーンに出展します。

昆布由来の新技術を活用した“水で溶けるフェイスパック”や、大阪湾での昆布養殖を目指す壮大なプロジェクトを世界に発信します。



水に溶けてなくなる
「つるつるシルク」



昆布由来の成分から成る「アルフィル」



大阪湾で進める
「里帰り昆布プロジェクト」

■ 昆布屋が挑む、未来社会へのソリューション

当社は、「大阪ヘルスケアパビリオン」で開催される「リボーンチャレンジ」にて、食の可能性を切り拓く3つの挑戦を展示します。

① 水に溶けてなくなるフェイスパック「つるつるシルク」

昆布由来の水溶性食物繊維「アルギン酸」と美容成分「シルクフィブロイン」だけでできたフェイスパック。当社が開発したアルギン酸フィルム「アルフィル」技術により、腐敗しやすい美容成分を無添加で長期保存可能にする、世界初の実用化（当社調べ）に成功しました。

② 昆布由来の新素材「アルフィル」

「つるつるシルク」の基盤となる、昆布由来の可食性フィルム。食品や美容分野での無限の可能性を秘めています。

③ 大阪湾での大規模養殖を目指す「里帰り昆布プロジェクト」

かつて中国の温暖な海域で成功した養殖技術を、再び日本の大阪湾へ。持続可能な食料生産への貢献を目指すプロジェクトです。

【研究開発室長による取材対応日】

本技術の開発責任者である研究開発室 室長・湯浅祐輔がブースにて直接ご説明いたします。この機会にぜひ取材をご検討ください。9月30日（火）/10月2日（木）・3日（金）・6日（月）

■ 「大阪ヘルスケアパビリオン」出展概要

場 所：2025年大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン「リボーンチャレンジ」内

期 間：2025年9月30日（火）～10月6日（月）

時 間：9時～21時

入場方法：予約不要エリアにつき、どなたでもお入りいただけます ※別途、万博会場入場チケットが必要

リボーンチャレンジHP：<https://2025osaka-pavilion.jp/reborn-challenge/>

< 取材に関するお問合せ先 >

株式会社 舞昆のこうはら 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

舞昆のこうはら

■万博公式ライセンス商品！「うまい！昆布」新規取り扱い店舗を募集中

会場では、愛らしい「ミャクミャク」がパッケージから顔をのぞかせる「うまい！昆布」をライセンス販売しています。

当社の看板商品で塩昆布を発酵させた「舞昆」に、記憶や集中力を高める効果があるという研究結果が出ている北海道産のきのこ「たもぎ茸」を使用しました。天然酵母で発酵させて、素材の甘みやうまみを凝縮した秘伝のタレを独自の「直火仕込製法」で昆布に染みこませています。

本商品の新規取り扱い店舗様も募集しておりますので、ご興味をお持ちのバイヤー様は坂本（090-3630-2141）までご連絡ください。



万博公式ライセンス商品
「うまい！昆布」

■「舞昆のこうはら」とたもぎ茸について

当社は、北海道産「たもぎ茸」が持つ機能性に着目した商品開発を進めています。

「たもぎ茸」に着目したきっかけは、北海道の小学生の学力向上に関する調査でした。その一因として、学校給食で郷土の恵みである『たもぎ茸』が毎週提供されていたことを知りました。たもぎ茸は、アミノ酸の一種である「エルゴチオネイン」を豊富に含むことで知られる希少なキノコです。この秘められた力に着目し、弊社は北海道の栽培農家と直接契約。昆布の旨味と掛け合わせることで、毎日おいしく続けられる「たもぎ茸舞昆」を開発しました。



たもぎ茸

たもぎ茸の機能性を活かした多彩な商品ラインナップ

・機能性表示食品「まるごとタモギダケ」（届出番号H65）

たもぎ茸由来のエルゴチオネインを配合し、「中高年の方の記憶力・注意力を維持する」機能が報告されているサプリメントです。

・「食事にかけるふりかけタイプ」のたもぎ茸サプリ（来年発売予定）

来春、新たな食生活のご提案として、ふりかけタイプのサプリメントを発売します。朝食にふりかけるだけで日中の元気を、夜は「すーっと寝入りたいときの晩ごはんにはひと振り、晩酌の代わりにすやすや」の新習慣をサポート。資格試験や受験、長距離運転など、集中したい時のお食事も手軽においしくサポートします。

■「舞昆のこうはら」について

「ご飯の糖質が気になる」というお客様の声から、大阪府立大学（現：大阪公立大学）との共同研究で発酵昆布「舞昆」を開発。2025年大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」への出展も決定しており、昆布由来の新技术を発表するなど、発酵の力や食材の持つ力を活かして、大阪を拠点に豊かな食文化の創造に貢献し続けています。



舞昆のこうはら かがや店

2025あいさつ文：<https://qr1.jp/Bv99B5>

たもぎ茸舞昆について：<https://qr1.jp/MNIIXE>

舞昆のこうはら：<https://maikon.tv/>



2025年あいさつ文



たもぎ茸舞昆について

<取材に関するお問合せ先>

株式会社 舞昆のこうはら 広報事務局

担当：小村 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp