

2025年大阪・関西万博に出店した発酵食レストランが常設店を開業 梅田に「醸酵食堂 Hasshoku」3月中旬オープン 「アフター万博」の新スポット！万博店舗の象徴“木桶席”もそのまま移設

株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は、「発酵」をテーマにしたレストラン「醸酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」を3月中旬、大阪・梅田にオープンします。当店は、2025年大阪・関西万博で184日間営業した「醸酵食堂 Hasshoku」（180席）を日常でご利用いただけるように再構成した常設店舗となります。



発酵食を使った料理をランチ・ディナーで提供



“蔵”的温もりと洗練された都会感を融合

大阪・関西万博で180席を有し、約55万食を売り上げた発酵食レストランが初の常設店を開業

「醸酵食堂 Hasshoku」は、2025年大阪・関西万博会場内のウォータープラザマーケットプレイス東で184日間営業したレストランです。「日本の発酵食文化を世界に」をテーマに180席で展開。会期中、イートインで約28万食、テイクアウトで約27万食を売り上げ、多くのお客さまに“発酵食”的魅力を発信しました。その発信を一過性で終わらせらず、日常の中でも“発酵食”を味わっていただくため、初となる常設店舗を大阪・梅田にオープンします。

当店のコンセプトは「発酵でつながる、味わい深い未来。」です。国内外の老若男女で賑わった万博店舗の特徴を引き継ぎつつも、普段使いから会食までご利用いただけるよう空間やメニューを再構成しました。ランチは、淡路牛を使った特製ハンバーグをはじめとするメイン料理が選べる発酵定食をご提供。数種類の小鉢や豚汁、発酵スイーツなどをセットでそろえ、午後に向かう体と気持ちをやさしくそっと整えます。ディナーは照明を落とし、発酵料理とお酒を楽しむ大人の時間をご提供。和食、洋食、スイーツなど主に発酵調味料で仕立てた料理を幅広くラインナップし、気分やシーンに合わせてお好きなようにお楽しみいただけます。

万博店舗で象徴的だった“木桶席”をレジカウンターとして再活用

万博会場の店舗で象徴的だったのが、木桶（きおけ）の中にそのまま入っているような感覚を味わえるデザインの“木桶席”です。江戸時代、和食のベースとなる醤油、味噌、酢などの基礎調味料は「木桶」で作られていましたが、コストの面などから敬遠され、その製法で作る醤油の全国シェアは1%ほどと言われています。この伝統的な製法を後世に残そうと活動する「木桶職人復活プロジェクト」と万博店舗のコンセプトが合致したため、同プロジェクトと協同企画として“木桶席”を設置しました。桶の周りに巻かれている籠（たが）=竹の輪はプロジェクトメンバーや当社のスタッフが協力して完成させたものです。引き続き発酵食と結びつきの強い“木桶”的魅力を発信するため、万博会場からそのまま移設し、当店のレジカウンターとして再活用いたします。



“木桶席”が象徴的な万博会場の店舗

●取材に関するお問い合わせ●

「醸酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

“蔵”的温もりと洗練された都会感を融合した店舗デザイン

万博会場の店舗は、水上ショー近くのエリア「ウォータープラザマーケットプレイス東」に位置していたこともあり、空や海をイメージした明るく解放感あるデザインでした。一方、当店周辺はビジネスパーソンやヒルトンプラザ利用者が多いため、ベージュやブラウンを基調とし、木桶、樽、瓶など発酵文化を想起させる素材を使って「蔵の温もり×洗練された都会感」を演出します。歓送迎会や同窓会など、大切な方々と集まる際にもご利用いただけます。20~30名様向けの貸切個室もご用意いたします。さらに、発酵食文化を自宅でもお楽しみいただけます。木桶仕込みの小瓶醤油「職人醤油」をはじめとする、伝統を繋ぐ全国の作り手の想いが詰まった逸品をそろえた物販コーナーも展開します。

店舗概要

店名：醸酵食堂▲Hasshoku▲ヒルトンプラザイースト大阪店
住所：大阪府大阪市北区梅田1-8-16 吉本ビル地下2階
席数：60席（うち個室24席）
店舗面積：104.97平方メートル（31.75坪）
営業時間：ランチ=11時30分～15時、ディナー=17時30分～21時30分（ラストオーダー）
H P：<https://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/index.html>



木材で作った梁造作で温もりを演出



20~30名様向けの貸切個室も完備



店の外からも見える木桶のレジカウンター



店舗外観

会社概要

会社名：株式会社初亀（はつかめ）
所在地：大阪府枚方市三矢町2-5 コマサビル1F
設立：1971年7月3日
事業内容：フードサービス全般（レストラン・ファーストフード・各種給食事業）
国際・地方博覧会・イベント等の営業計画プロデュース並びに出店業務
日本相撲協会専属の飲食並びに相撲グッズショップの展開
H P：<https://www.hatsukame.co.jp/>

●取材に関するお問い合わせ●

「醸酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp