



OKASHI EXPO JAPAN

お菓子で
世界中の人々に 幸せを



日本の新作お菓子をお披露目～2025年日本国際博覧会に向けて

第1回「シン・NIPPONのお菓子」

開催場所：阪急うめだ本店9階催場（大阪市北区角田町8番7号）

主催：（一社）夢洲新産業・都市創造機構 共催：日本青年会議所 菓子部会
協力：万博首長連合 特別協力：（株）阪急阪神百貨店
後援：（公社）2025年日本国際博覧会協会
（一社）関西経済同友会 大阪商工会議所

2023.9.20（水）
▶9.25（月）

伝統 × 技術

創業当時の技を受け継いだ
職人により生み出される
新作お菓子をお披露目



往古来今より、個人・社会生活の様々な場面で、お菓子「OKASHI」は幸せを与えてくれるものです。お菓子は「人を笑顔にし、力を与え、他者となつながら、未来へつなぐ」力を持っています。そこでお菓子の持つ力を活用し、2025年日本国際博覧会（略称大阪・関西万博）の機運醸成に貢献し、大阪・関西万博が目指すいのち輝く未来社会のデザインとSDGs達成への貢献、地域経済の活性化、豊かな日本文化の発信の一助となるべく「OKASHI EXPO JAPAN」を開催いたします。

本イベントは（一社）夢洲新産業・都市創造機構主催、日本青年会議所 菓子部会が共催し、万博首長連合の協力と（株）阪急阪神百貨店の特別協力のもと、実施いたします。

日本青年会議所
菓子部会



2025年日本国際博覧会とともに、
地域の未来社会を創造する首長連合
（略称：万博首長連合）



第1回 日本国際芸術祭 Japan Annual-International Art Festival

日本国際芸術祭は、2025年日本国際博覧会を契機に、万博までも万博後も、千年の都京都、文化庁がある文化首都京都で開催致します。アート・デザイン・サイエンス・テクノロジー・経済の共創を目指し、2023年に第1回を開催。9/1～10/15の会期で、世界文化遺産京都醍醐寺をメイン会場に、京都市内・京都府内の画廊、工房、企業ショールーム、大学研究室、美術館、寺仏閣等を繋ぎ、京都から大阪や全国が繋がります。



OKASHI EXPO JAPAN

日本青年会議所菓子部会の5つの綱領は、大阪・関西万博が目指す“いのち輝く未来社会”とSDGsに共鳴します。また万博首長連合に参加する日本全国の多くの市町には、各地域の豊かな農産物を用いて美味しいお菓子を作るお菓子の企業があります。記念すべき第1回は、「シン・NIPPONのお菓子」をテーマに、日本青年会議所菓子部会の福島、千葉、東京、静岡、石川、大阪、岡山、香川、大分の会員10社が、創業当時の技を受け継いだ現代の職人により生み出される新作お菓子をお披露目します。日本国内だけでなく、大阪・関西万博の公式参加国153か国をはじめ世界の多様な国々の方に、幸せを感じてもらえる日本の新作お菓子を味わって戴ければ幸いです。なお、「OKASHI EXPO JAPAN」開催期間の9月25日は、2015年9月25日、ニューヨークの国連本部にて193カ国の合意のもとにSDGsが採択された記念日で、国連総会に合わせた【SDGs週間】GLOBAL GOALS WEEKに重なります。

—日本青年会議所 菓子部会綱領—

- ◆お菓子で心を豊かにしよう
- ◆お菓子で家庭を笑顔にしよう
- ◆お菓子で日本を一つに結ぼう
- ◆お菓子で平和な世界を作ろう
- ◆お菓子で未来を明るくしよう

第1回「シン・NIPPONのお菓子」開催場所：阪急うめだ本店9階催場



～日本青年会議所 菓子部会 出店10社の代表名菓と新作お菓子の紹介～

大分

NEW!



バターのしずく

国産のもち米を使用したとろけるようにやわらかな餅生地、国産バターを褐色になるまで焦がし、香ばしく、濃厚な風味に仕上げた餡を包みました。餡に対して約19%ものバターを加えることで常温ではとろけるような柔らかさを、冷やした時にはしっかりとしたバター感を。2つの異なる味わい方をお楽しみいただけます。

代表名菓：ぷりんどら



南家

東京

NEW!



アマンド・オ・ショコラ

東京ラスクの美味しさの秘密は土台となるラスクパンのサクサク食感とバターの風味にあります。ラスクに最適な小麦粉を厳選、独自配合でブレンドし専用窯で焼き上げています。そして焼き上げたラスクに塗る、ふわっと香るバターの香りも美味しさの秘訣です。

代表名菓：プレミアム・アマンド



Toyoko Rusk

香川

NEW!



TARDET — 四季 —

TARDET 四季（さくら・レモン・おもち・おもち）4個入り1501円/パイ生地と和三盆やヨード卵を使用した看板商品の和三盆エッグタルトを季節ごとにアレンジ！四季を味わえるお得な4個入りBOXを阪急うめだ本店で限定販売！実演販売ですので焼き立てをお楽しみ下さい。

代表名菓：和三盆エッグタルト



SANUKI SANPAKU
讃岐三白

大阪

NEW!



生おはぎ

大阪土産の定番。バターとミルクたっぷり、しっとりなめらかな口当たりのお饅頭「みるく饅頭月化粧」。小豆の形を残しつつ、とろ〜りやわらかな食感になるように、丁寧に炊きあげました。十勝産小豆の風味豊かな「生おはぎ」。

代表名菓：みるく饅頭月化粧



林松風庵

千葉

NEW!



なごみショコラ

チョコ餡を生地に混ぜ込んだ和風ガトーショコラです。餡を加えることでしっとりとした食感に焼き上げました。濃厚なチョコの風味を感じることができ、中にくるみを練り込むことで食感や味にアクセントを加えました。

代表名菓：びーなっつ最中



成田山表参道
緑 なごみの米屋

福島

NEW!



創業 嘉永餅 宇治金時

「柏屋薄皮饅頭」は日本三大まんじゅうのひとつであり、東北福島の代表銘菓です。黒糖風味の薄い生地と北海道産小豆の自家製餡を包みました。「嘉永餅・宇治金時」は嘉永餅のもちもち食感と、京都宇治抹茶と北海道大納言の宇治金時が相性抜群です。

代表名菓：柏屋薄皮饅頭



柏屋

岡山

NEW!



敷島堂謹製 あんブラン

岡山銘菓のきびだんごの中にマスカットの果蜜がとろ〜り。元祖マスカットきびだんご6個入り（2粒×3袋入り）389円/こしあんは、あんブランのための特別製法。3Lサイズの大きな栗を丸ごと一粒トッピング。敷島堂謹製あんブラン（1個）1,404円

代表名菓：元祖マスカットきびだんご



岡山夢菓匠
敷島堂

静岡

NEW!



うなぎパイジェラート V.S.O.P. OSAKA edition

最高級うなぎパイ「V.S.O.P.」と自家製ミルクジェラートをブレンドし、さらに高級ブランデー「V.S.O.P.」をトッピング。香る高級ブランデーとサクサクうなぎパイの贅沢ジェラートを大阪限定デザインのカップで。

代表名菓：うなぎパイ



春華堂

石川

NEW!



うたたね

スピリッツが最高に生きる羊羹を追求し、誕生した洋酒のお菓子です。波照間産の黒糖、トルコ産のいちじく、そしてラムが絶妙に調和し、繊細な甘さが心地よく広がります。贅沢な夏のお供になるよう仕上げています。

代表名菓：落雁 花うさぎ



諸江屋

大阪

NEW!



りくろーおじさんのソフトクリーム

りくろーおじさんの一番人気のチーズケーキは手作りふわふわ。デンマーク産クリームチーズ等素材にこだわりました。新作のソフトクリームは北海道ふらの牛乳を100%使用。ミルクのまろやかな味わいに思わず笑顔と笑聲があふれます。

代表名菓：焼きたてチーズケーキ



りくろーおじさんの店。