

「スシロー未来型万博店」

地球温暖化による海水温の上昇にも適応できる水産物を使った新商品を

7 月 2 日（水）より順次販売開始

八重山諸島・竹富島で育てたクルマエビ、温かい海を好むヤンバルスギなどを使った「うまいすし」をご提供します

株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平、以下、スシロー）は、大阪・関西万博で食事をしながらサステナブルな水産資源に関する取り組みについて楽しく学べる「スシロー未来型万博店」を出店しています。

この度、「あしたのサカナ」シリーズに、発表済みの 2 商品に加え、新たに陸上養殖や海水温の上昇にも適応できる水産物を使ったおすし 3 商品を追加し、7 月 2 日（水）より順次販売を開始いたします。ぜひこの機会にお召し上がりください。



あしたのサカナ



美ら海育ちの
漬けヤンバルスギ



愛南育ちの
センネンダイ



陸上育ちの
竹富島クルマエビ

海水温の上昇にも適応できる水産物を使った 3 商品を「あしたのサカナ」シリーズに追加

スシロー未来型万博店で提供する魚は、天然に依存しない水産資源の重要性が増していることを鑑み、すべて養殖のものを使用しています。中でも先端技術を用いた陸上養殖などの水産物を使った商品を「あしたのサカナ」シリーズとして展開しており、今回新たに、地球温暖化による夏の海水温の上昇があっても養殖できる水産物を使ったおすし 3 商品を追加し 7 月 2 日（水）より順次販売いたします。スシローならではの「うまさ」にこだわった持続可能な水産物を使ったおすし「あしたのサカナ」シリーズをぜひ、スシロー未来型万博店でお召し上がりください。

「陸上育ちの竹富島クルマエビ」

八重山諸島・竹富島のきれいな海水を使い、低密度飼育※1 による陸上養殖でストレスなく育ったクルマエビは、上品な甘みと弾力が魅力です。環境に配慮された養殖環境で、島の自然との共生を図っています。

※1 クルマエビは「100 尾以下/m²」というルールを定めて養殖しており、一般的なクルマエビ養殖と比較し半分以下の低密度の環境である。（ユグレナ竹富エビ養殖社調べ）

「愛南育ちのセンネンダイ」

温かい海を好み、天然では「千年に一度しか出会えない」と言われることが名前の由来で、回転寿司で提供されるのは稀な魚です。白身ならではの上品なうまみが特長の海上養殖された魚です。

「美ら海育ちの漬けヤンバルスギ」

沖縄の温かい海で育った、ほどよい脂のりとさっぱりとしたうまみが特長の海上養殖された魚です。

■「あしたのサカナ」商品概要 7月2日（水）以降に追加となる新商品

商品は1日の販売数に限りがあります。また、仕入れ状況により販売を中断/中止する場合があります。

商品名	価格 (税込)	販売 開始日	商品写真	商品説明	養殖方法
【新発表】 陸上育ちの 竹富島クルマエビ	330 円	7/2		日本最南端のクルマエビ養殖場である竹富島のきれいな海水を使い、環境に配慮して陸上養殖されたクルマエビです。うまさにこだわり、店内で一つ一つ丁寧に殻を剥いたクルマエビは上品な甘みと弾力が魅力です。	陸上養殖
【新発表】 美ら海育ちの 漬けヤンバルスギ	330 円	7/2		美しい沖縄の海で育った「ヤンバルスギ」は、温かい海だからこそ生育する南の魚。海水温上昇という海洋環境の変化にも強く成長が早い魚で、透明感があり、ほどよい脂のりと旨みが特長です。	海上養殖
【新発表】 愛南育ちの センネンダイ	390 円	8 月 上旬		「センネンダイ」は千年に一度しか出会えないと言われるのが名前の由来で、回転寿司で提供されるのは稀な魚です。豊かな山々に囲まれ黒潮が流れ込む、養殖に適した愛媛県愛南町で育った温かい海を好む南の魚で、海水温上昇という海洋環境の変化にも強い魚です。白身で上品な旨みが特長です。	海上養殖
【4/3 発表済】 陸上育ちの 琉大ミーバイ塩メ	270 円	7/2		琉球大学を中心とした産学官連携で研究をすすめる陸上養殖した沖縄の高級魚「ミーバイ」。淡白で上品な白身の魚で、噛むほどに旨味が広がります。	陸上養殖
【4/3 発表済】 秘蔵っこ 鹿児島かんぱち	330 円	9 月頃		天然の稚魚を養殖するのが一般的で、完全養殖としてかんぱちを販売するのはスシローでも初の取り組みです。引き締まった身質に、きめ細かな脂と上品な旨みが特長です。	完全養殖

コンセプトは「まわるすしは、つづくすしへ。ーすし屋の未来 2050ー」

F&LC は変化する自然環境に対応し、水産資源が持続可能なものになるようさまざまな養殖技術をもつ企業への資本参加や業務提携を通じた安定調達に向けた基盤づくりに取り組んでいます。この店舗では、サステナブルな水産資源に向けた課題や、それを解決する先端技術などにおすしや店舗体験を通じて触れ、楽しく学びながら美味しく味わえる機会を提供します。

＜店舗概要＞

店舗名称：スシロー未来型万博店

（英：SUSHIRO To The Future: Expo Edition）

営業時間：10:00-21:00

建築面積：417.57㎡ 席数：196席

営業期間：2025年4月13日（日）～10月13日（月）

出店場所：静けさの森ゾーン

ホームページ：<https://www.akindo-sushiro.co.jp/expo2025/>



＜本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先＞

株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES 広報室 広報課

電話：06-6368-1063（土日祝除く平日）メール：press@food-and-life.co.jp

<参考資料>

■その他店舗やメニューについては過去のリリースをご確認ください

・スロー未来型万博店オープン

<https://food-and-life.co.jp/wp-content/uploads/2025/04/20250403.pdf>

■4月13日より販売開始した「あしたのサカナ」概要

商品は1日の販売数に限りがあります。また、仕入れ状況により販売を中断/中止する場合があります。

商品名	価格 (税込)	販売 開始日	商品写真	商品説明	養殖方法
陸上育ちの 磯まもりウニ 包み	550 円	4/13		増えすぎて海藻を食い荒らし「磯焼け」の原因となっている 痩せウニを、陸上養殖で、餌や環境にこだわりをもって育てま した。お召し上がりいただくことで、間接的に海の環境保全に 貢献できます。甘みと深いうまみのあるとても味の良いウニで す。	陸上養殖
陸上育ちの メサバ	390 円	4/13		地下海水を使って陸上養殖したサバを使用しています。青魚 特有の臭みが少なく上質で脂のうまみが味わえます。 軽く酢で〆ているため、脂乗りのよいサバのうまみが楽しめます。	陸上養殖
陸上育ちの ビカーラウナ ぎ	390 円	4/13		大阪で唯一の鰻養殖場で育てた大阪産（もん）。環境に 配慮した陸上養殖で、オーガニックの餌で育てた、大阪産鰻。 ふっくらとした食感とあっさりとした味わいが特長です。	陸上養殖
陸上育ちの 国産生フジ アトランティッ クサーモン	270 円	4/13		富士山麓の静岡県小山町で、環境に配慮した循環型水産 養殖システムによって陸上養殖されたサーモンを使用していま す。限りある水資源を有効活用し、持続可能な方法で育て られたアトランティックサーモンです。生ならではのもちっとした食 感が特長です。	陸上養殖
陸上育ちの かわハギボン 酢ジュレ	390 円	販売終了		陸上養殖で育てたカワハギなので、肝まで安心して食べられま す。濃厚な肝と噛むほどに広がるこっくりとした旨味と甘味が特 長です。	陸上養殖
陸上育ちの 泉南あなご	270 円	販売終了		天然のあなごの漁獲量が減少する中、大阪湾で採れた稚魚 を大阪府泉南市で、環境に配慮した陸上養殖で育てた穴子 です。 口に入れた瞬間にとろっとろけるような食感ですが、しっかりと したうまみが味わえます。	陸上養殖

<本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES 広報室 広報課

電話：06-6368-1063（土日祝除く平日）メール：press@food-and-life.co.jp