



「伝統と革新」をテーマに  
日本の食文化の体験と  
新しい楽しみ方を紹介

## ニーズを先取りした製品づくりの歴史を誇る酢の老舗メーカー

1907年創業と古くから、堺で酢の製造・販売を行っている老舗メーカーのタマノイ酢株式会社。同社の代表的な製品のひとつ「すしのこ」は、世界で初めて酢の粉末化に成功したもので、60年以上愛され続けるロングセラー商品です。また、「はちみつ黒酢ダイエット」も、今では一般的になったビネガードリンクを業界で初めて発売した製品です。他に先駆けてさまざまなことにチャレンジしてきた同社の製品は、世界約50カ国で流通しています。



左：1970年の大阪万博出展を記念した製品  
右：江戸時代に使用された看板

## 新しい商品の楽しみ方の紹介とともに、伝統的な食文化の体験を

大阪・関西万博でタマノイ酢は、「伝統と革新」をテーマに掲げて、ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展します。内容としては、まず1階の物販ブースにて同社の「伝統」を表す復刻製品の販売などを検討しているほか、「革新」という点で新商品をはじめ、最近話題になっている「すしのこ」など、同社製品を使ったフードやドリンクの提供も行う予定です。

あわせて2階の体験コーナーでは、特別な食の体験ができるブースを計画しています。食体験を通じて世界中の人に、食はコミュニケーションであることを感じてもらいたいです。



ビネガードリンクの先駆的商品  
「はちみつ黒酢ダイエット」

## 大阪・関西万博の出展で、外食産業と地元への貢献を

同社が国際博覧会に出展するのは、1893年に開催されたシカゴ万博以降、1958年のベルギーブリュッセル万博、1970年の大阪万博、1975年の沖縄国際海洋博に次いで5回目となります。シカゴ万博では名誉金牌賞も受賞しています。

今回の大阪・関西万博では、食品（調味料）メーカーとして、大阪の外食業界の発展への一役を担いたいと考えており、あわせて同社の経営理念である「地域社会への安全と貢献」にある通り、同社を長く支えてくれた地元・堺への貢献になると考えています。



新しい楽しみ方もSNSで話題の「すしのこ」

### 企業概要

所在地 〒590-0940  
堺市堺区車之町西1-1-32  
TEL 072-238-1021  
設立年 1907年  
資本金 2,000万円  
従業員 250名

公式サイト

さかしる



### 社員が一丸となって臨む万博で、日本の食を世界へ発信



代表取締役社長  
播野 貴也 さん

大阪・関西万博への出展は、社内と社外のそれぞれに向けて意義があると考えています。まず、社内では国を挙げての一大イベントである万博に臨んで、部署を横断したプロジェクトチームを結成します。当社は現在、組織の壁を越えてDXなどに取り組んでおり、今回の万博でも社員が一丸となってくれることを期待しています。一方、社外に向けては、かつて安土桃山時代に日本で世界の窓口として栄えていた港町・堺の企業として、堺から世界に情報発信する意義があると思っています。

#### 事業内容

醸造酢、粉末酢、各種調味料  
レトルト食品および菓子・健康  
飲料などの製造・販売

#### 主な取引先（納入先）

全国小売店、外食産業、食品  
メーカー

#### 主な製品・サービス等

はちみつ黒酢ダイエット、  
すしのこ、パーポー、穀物酢、米酢