

QBB ベビーチーズの六甲バターが大阪・関西万博に「QBB これもいいキッチン」を出店。

食の持続性・多様性に配慮した「QBB これもいいキッチン」の試食会を開催！

未来の大阪新名物を狙った「大阪新名物？！これも串カツ」をはじめ主要メニューを公開。

『この万博をきっかけに、動物性に並ぶくらい植物性のチーズメニューも選択できる社会をめざす』と宣言。

六甲バター株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長兼 CEO：塚本浩康）は、2025年日本国際博覧会（略称：大阪・関西万博）の大阪ヘルスケアパビリオン内 ミライの食と文化ゾーンに、動物性素材を一切使わず、チーズ代替植物性食品をはじめ、原材料のすべてに植物性素材を使用した*1メニューを提供する「QBB これもいいキッチン」を出店します。このたび大阪・関西万博での店舗オープンに先立ち、メディア向け試食会を実施いたしました。

*1 食塩・香料製剤は植物由来ではありません。ただし動物由来のものは一切含みません。



六甲バター株式会社「QBB これもいいキッチン」試食会 発表内容トピックス

1 | “チーズ代替植物性食品”を使った新しいチーズの在り方を提案！

「QBB これもいいキッチン」の出店の狙い・コンセプトを代表取締役社長兼CEOの塚本より説明

2 | メニュー監修を手がけた佐々木浩シェフよりメニューの魅力を徹底解説！

コンセプトは「植物性のチーズがちゃんと感じられる満足感のある料理」

1 | “チーズ代替植物性食品”を使った新しいチーズの在り方を提案！

「QBB これもいいキッチン」の出店の狙い・コンセプトを代表取締役社長兼CEOの塚本より説明

会の冒頭では、六甲バター 株式会社 代表取締役社長兼 CEOの塚本が登壇。大阪・関西万博「QBB これもいいキッチン」に関する説明と、チーズ代替植物性食品の今後についてお話ししました。

塚本は植物をイメージした緑を基調とし、キッチンカーをイメージしたお店のコンセプトや、メニューに使われている『Pシュレッド』という商品を説明。また今回の出店について「QBBが万博を通して世界に発信したいことは、これまでのサステナブルから、より次の世代のサステナブルに進化してやっていく。ということです。これまでのチーズを大切にしながら、これからのチーズも大切にしていって、それを普及していくことで、社会の環境負荷を少しずつ減らしていくことに貢献したいです」と大阪・関西万博を通して、発信していきたいことを語りました。会の最後に記者から今後の展開を尋ねられると「万博を契機にたくさんの方々にチーズ代替植物性食品を食べていただき、動物性に並ぶくらい“これもいい”と体験することで、植物性が普通に選択されるような社会を目指したい」と答えました。



2 | メニュー監修を手がけた佐々木浩シェフよりメニューの魅力を徹底解説！ コンセプトは「植物性のチーズがちゃんと感じられる満足感のある料理」

次に、「QBBこれもいいキッチン」のフードメニューを監修した「祇園 さゝ木」の佐々木浩シェフが、オール植物性メニューのこだわりについて語ってくださいました。佐々木シェフは「今回のメニューには主に六甲バターのチーズ代替植物性食品を使用しているが、植物性でありながら通常のチーズと同じように溶け、糸を引くことに感銘を受けた」とコメント。

さらに、「このチーズ代替植物性食品をもっと身近に感じてもらえるメニューにしたいと考えた」と監修の裏側を明かしました。

また、大阪・関西万博が春から秋にかけて開催され、特に夏場の猛暑が予想されることをふまえ、「食の安全を第一に考えることはもちろん、暑くとも食欲を刺激し、最後までおいしく食べてもらえるメニューとなるよう工夫した」と説明。植物性の食材のみを使用しながらも、満足感のある料理に仕上げたことを教えてくださいました。

さらに、メニューを監修するにあたり「何をやったらウケるかではなく、植物性チーズをもっと身近に感じてもらうことを重視した」と話す佐々木シェフ。「そのため、奇をてらったメニューではなく、これからも食べ続けてもらえるような、万博会場で手軽に気軽に食べてもらえることを意識した」と説明されました。

集まった報道関係者にも「美味しいですか?」と笑顔で問いかける佐々木シェフ。「子供たちがより良い世の中で、食文化を受け継いでいくビジョンにもつながる」との想いを込め、これまでの植物性メニューの概念を超える新しい味わいを大阪・関西万博で体験してほしいと語り、和やかな雰囲気の中で締めくくられました。



▲これもナスポロネーゼ



▲これもオムキーマカレー



▲大阪新名物?！これも串カツ

<実施概要>

- 日時 : 2025年2月3日 (月)
- 会場 : MY Shokudo Hall & Kitchen (東京都千代田区大手町2-6-4 TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F)
- 登壇者 : 塚本 浩康 (六甲バター株式会社 代表取締役社長兼CEO)
- ゲスト : 佐々木 浩シェフ (祇園さゝ木)
- 内容 : 「QBBこれもいいキッチン」に関する説明／提供メニューに関する説明／質疑応答
フォトセッション／メディア試食会

【各種素材のダウンロード先】 共通パスワード: qbb2025

オフィシャル素材につきましてはご用意でき次第の格納となります。

オフィシャルスチール: <https://x.gd/hWSgG>

オフィシャルムービー: <https://x.gd/QI5RQ>

※動画・写真素材は、本要項がお手元に届いた媒体・番組のみの使用とさせていただきます。

QBB これもいいキッチン

Diversity-Friendly Kitchen



- 店舗名：「QBB これもいいキッチン」
- 日時：2025年4月13日（日）～2025年10月13日（月）
- 会場：大阪 夢洲（ゆめしま）大阪ヘルスケアパビリオン内 ミライの食と文化ゾーン
※「QBB これもいいキッチン」は入館予約不要でご利用いただけます

会社概要



- 会社名：六甲バター株式会社
- 代表者：代表取締役会長 三宅宏和
代表取締役社長兼CEO 塚本浩康
- 所在地：神戸市中央区坂口通一丁目3番13号
- 設立：1948年12月13日
- 事業内容：チーズ及び乳等を主原料とする食品の
製造販売 ナッツ・マーガリン等の販売
- TEL：078-231-4681(代表)
- FAX：078-231-4678
- 公式HP：<https://www.qbb.co.jp/>

< 本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先 >

QBB大阪万博PR事務局（株式会社マテリアル内）TEL：03-5459-5490 Mail：qbb@materialpr.jp
担当：鎌田（070-8834-6137）/ 岳（090-3611-1476）