

2024年10月23日

エア・ウォーター株式会社

2025 年大阪・関西万博の出展概要について

大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの食と文化ゾーン」で『ミライのミックスドリンク』を提供

当社は、2025 年大阪・関西万博の大阪ヘルスケアパビリオン内の「ミライの食と文化ゾーン」に協賛することとなりましたので、お知らせいたします。これにより、同パビリオンのリボーン体験ルート「ミライの都市ゾーン」におけるブース展示および、「未来社会ショーケース事業」のグリーン万博における CO₂回収実証とあわせて、異なる 3 つのエリアで大阪・関西万博へ参画することとなります。

「ミライの食と文化ゾーン」では、大阪発祥の飲み物として親しまれる「ミックスジュース」をコンセプトに、産業ガスをはじめとする事業で培った技術を活かして、北海道の旬の美味しさを最大限に引き出した『ミライのミックスドリンク』を提供いたします。

記

1. 大阪・関西万博 出展の狙い

当社グループは産業ガスの製造・販売を事業の根幹としながら、人々の生命を支える医療や、暮らしにかかわる食品の提供など、産業ガスの需要先であった生活系の事業領域を拡大することで、広く社会に貢献してまいりました。現在は、多様な事業領域の方向性を『地球環境』『ウェルネス』という 2 つに統合し、社会課題を起点とした事業の創造と発展を目指しています。

長年の事業運営で培った知見や先端技術を結集した 3 つの展示体験を通じて、当社グループが「近未来の地球環境とウェルネスをデザインし、社会課題の解決に貢献する企業」を目指すことを世界各国から訪れる来場者に向け発信するとともに、世界共通の課題解決に向けたイノベーションの推進や共創活動を継続的に取り組むきっかけとしてまいります。

■大阪ヘルスケアパビリオン

リボーン体験ルート「ミライの都市ゾーン」ブース展示

「2050 年のミライのホーム」を展示。リビング、キッチン、ウィンドウの 3 つのゾーンで構成された空間で、未来の暮らしを体験できます。



■大阪ヘルスケアパビリオン 「ミライの食と文化ゾーン」ドリンク提供

北海道の食材をベースとしたドリンクを、先端技術を駆使して提供します。



■未来社会ショーケース事業 グリーン万博における CO₂回収実証

会場内で発生した燃焼排ガスから CO₂を回収する実証を行います。回収した CO₂は会場内で冷却用のドライアイスとして活用する予定です。



2. ミライの食と文化ゾーン（フードエリア） 出展について

（1）店舗名と店舗コンセプト

「NEO MIX STAND（ネオ ミックス スタンド）」は、「地球の恵みを、社会の望みに。」という当社グループのパーパスを念頭に、飲食業における未来をテーマとし、「ヒトとロボットのハーモニー」を形にした店舗です。

「NEO」は革新的で新しい時代を表現し、「MIX」は食材を混ぜ合わせるだけではなく、ヒトとロボット、そして当社グループの持つさまざまな技術の融合を表しています。また、「STAND」は気軽に誰でも立ち寄りやすい店舗で、特別なドリンクをスタイリッシュに楽しんでもらいたいという想いを込めています。

当社グループは北海道に事業の発祥をもち、現在、農業と食を支えるアグリ&フーズ事業を展開しています。厳選した北海道の大地の恵みを、加工・保存・輸送技術を用いて店舗に届け、さらに、ヒトとロボットが協働してドリンクを作り上げます。お客様の目の前でヒトとロボットが共に創り出す新しい美味しさは、これからの「社会の望み」として来場者の記憶に深く刻まれます。



（2）未来の店舗オペレーション

「NEO MIX STAND」では、ヒトとロボットが協働する、未来の飲食店オペレーションを行います。お客様からご注文が入ると、メニューに合わせて、2 台のロボットアームがまるで人の手のようにさまざまな動きを行い、アームがジュースの充填や蓋の取り付けから、お客様へのご提供までを行います。ドリンクが提供されるまでの間、お客様は目の前のロボットの動きを楽しむことができます。このライブ感により、驚きだけでなく、ロボットがヒトと共に働く未来へのわくわく感を楽しんでいただけます。

すべての工程を機械化するのではなく、要所にはヒトを配置し、ロボットを見守りながら、お客様との温かいコミュニケーションをサポートいたします。飲食業界をはじめ、社会課題である人手不足に対し、エア・ウォーターの考える未来の飲食店オペレーションを提案することで、「社会の望み」を表現いたしました。

(3) 販売メニュー



「北海道の旬のおいしさを大阪に、そして世界に。」

「NEO MIX STAND」では、北海道の大地の恵みに当社グループの技術をかけ合わせた 4 種のドリンクを大阪万博限定メニューとして開発いたしました。中でも、北海道産にんじん「アロマレッド®」を使用した、オレンジ色鮮やかなスムージーや、「大阪×北海道」をコンセプトにしたミックスドリンクを、アイコンメニューとして販売いたします。この 2 品は、フルーツを凍らせた特製の冷凍キューブを氷の代わりに使用しています。このキューブが溶けることで、味の変化をお楽しみいただけるだけでなく、お客様ご自身でシェイカーを振っていただくことで、冷たいシェイクに仕上げることができます。ヒトとロボットの協働に、お客様も参加できる仕掛けをいたしました。

また、ご提供するロゴ入りシェイカーは、万博来場の記念としてお持ち帰りいただくことで、リユースによる環境への配慮をするだけでなく、いつでも当社を身近に感じていただきたいという願いを込めています。

※「アロマレッド®」は株式会社トーホクの登録商標です。

固有の名称は各社の商標または登録商標です。

以 上

—— 【本件に関するお問合せ先】 ——

エア・ウォーター株式会社 広報・IR 推進室 E-mail : info-h@awi.co.jp

TEL : 06-6252-3966 〒542-0081 大阪市中央区南船場 2 丁目 12 番 8 号