

2024年11月26日

ロイヤルホールディングス株式会社
コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社

ロイヤルホールディングスとコカ・コーラ ボトラーズジャパン、大阪・関西万博に 「ラウンジ&ダイニング」を出店

日本をはじめ世界の食文化とおもてなしの心を世界各国から来場するお客様へ提供する施設

ロイヤルホールディングス株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：阿部 正孝 以下 ロイヤルホールディングス）とコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長 最高経営責任者：カリン・ドラガン、以下 コカ・コーラ ボトラーズジャパン）は、2025年日本国際博覧会（以下 大阪・関西万博）に、日本をはじめ世界の食文化とおもてなしの心を世界各国から来場するお客様へ提供する「ラウンジ&ダイニング」を協働で出店します。



※画像はイメージです。

両社は、「ラウンジ&ダイニング」を国際交流の拠点となるEXPO ナショナルデーホール「レイガーデン」の2階に出店します。「さわやかな風のダイニング」をデザインコンセプトとし、高さ9mの開放的な空間を備えた店内からは、大阪湾を一望できる美しい眺望が広がり、心地よい空間で食事をお楽しみいただけます。

店内は、地元関西の厳選した食材から世界各国の料理をビュッフェ形式で提供する「ダイニングエリア」、日本の代表的な食文化である寿司と鉄板焼きを目の前で提供する「カウンターエリア」、さらに世界各国から訪れる招待客や賓客の接待や会食の場として個室利用が可能な「レセプションルーム」から構成され、多様な食事ニーズにお応えします。

また「ラウンジ&ダイニング」では、ダイバーシティ&インクルージョン（D&I）を推進し、ハラールやビーガン、ベジタリアンの方に向けたメニューを提供します。従業員が働く環境に関しても自宅から遠隔操作で接客できる分身ロボット「OriHime（オリヒメ）」を導入し、距離や障がいの有無にかかわらず、接客できる環境を目指します。

ロイヤルグループは、1970年大阪万博、2005年日本国際博覧会（愛・地球博）に続き、大阪・関西万博で3度目の万博での受託運営を行います。1970年当時は、米国ゾーンに「ロイヤル・アメリカン・カフェテリア」をはじめ「ウェスタン・ステーキハウス・ロイヤル」等4店舗を出店。その前年に稼働させた日本初の本格的なセントラルキッチンを活用したオペレーションを確立させ、約6ヶ月の会期において、予測を上回る多くのお客様にご来店をいただき、この万博オペレーションを経験したことは、ロイヤルグループが全国展開をする礎となりました。あれから50年以上たった今もなおこのセントラルキッチンは時代と共にその機能を進化させロイヤルグループの“食”を支え続けており、質の追求とサステナブルな事業活動に貢献し続け、海外への出店も可能としました。ロイヤルグループでは、今回の大阪・関西万博において、「ラウンジ&ダイニング」とレストランオリティを提供する「従業員食堂」を出店させていただくこととなりました。「いのち輝く未来社会のデザイン」という大阪・関西万博テーマの下、国内および世界からお越しになる大切なお客様への豊かな食と空間の提供、そして会場内で働くスタッフ皆様への食とホスピタリティの提供を通じて万博運営をサポートさせていただきます。

コカ・コーラ ボトラーズジャパンは、1970年日本万国博覧会（以下、大阪万博）にて、会期中に約3,300万本ものコカ・コーラ社製品を販売し、日本国内での「コカ・コーラ」の認知度向上に大きく貢献しました。55年ぶりに大阪の地で開かれる大阪・関西万博では、河森正治プロデュースパビリオン「いのちめぐる冒険」が、私たちにとってかけがえのない水資源や生物多様性保全の重要性を訴求している点に賛同し、ゴールドパートナーとして協賛し、機運醸成活動を行っています。さらに会場内においても世界初（注1）となる水素カートリッジを使用した自動販売機の設置をはじめ、会場内各地での自動販売機の運営や「ラウンジ＆ダイニング」の店舗運営などを通じて、大阪・関西万博をサポートします。

「ハッピーなひとときを、ボトルから。」をコーポレートメッセージとして掲げる当社は、大阪・関西万博において、世界中の人々がハッピーなひとときを感じながら、持続可能な未来につながる祭典となるよう支援してまいります。

ともに20世紀中頃に創業した両社にとって、万博は事業を拡大する上で象徴的な出来事の一つです。55年ぶりに大阪で開催される大阪・関西万博では、コカ・コーラ ボトラーズジャパンが行ってきた飲料提供の経験と、ロイヤルホールディングスが持つ国内600店以上の店舗運営経験や過去の万博会場内の飲食店運営経験を生かし、相乗効果を生み出すことで、世界各国からのお客様に向けて大阪・関西万博ならではの食体験を提供してまいります。

■ 店舗概要

名 称：「ラウンジ＆ダイニング」

出店場所：EXPO ナショナルデーホール「レイガーデン」内

客 席 数：260席

店舗面積：984.9㎡

営業時間：10:00～21:00

■ 各エリアのご紹介

【ダイニングエリア】



関西近郊の厳選した食材を中心に、世界各国の料理をビュッフェ形式で提供します。ハラルやビーガン、ベジタリアンの方に向けたメニューも取り揃え、多様な嗜好に対応します。

【カウンターエリア】



日本の代表的な食文化である寿司と鉄板焼きのコース料理を提供します。

日本各地の豊かな風土が育んだ、厳選された旬の素材・季節の恵みをカウンター越しに職人が目の前で調理します。未来にも受け継がれるべき、職人たちの熟練された調理技術の体験と上質なおもてなしを提供します。

※カウンターエリアは、事前のご予約が必要です。ご予約ページは2025年1月頃にリリース予定です。

【レセプションルーム】



世界各国から訪れる招待客や賓客の接待、会食の場としても利用いただける空間です。七つの個室を用意しており、デザインは関西・近畿地方で大切にされてきた植物をテーマとしています。

個室の空間で厳選された上質な食材で彩る、贅沢なコース料理とともにアルコールも楽しめ、細かなサービスで特別な時間を過ごすことができます。

(注1)富士電機株式会社調べ

※ニュースリリースに記載された情報は、発表日現在のものです。最新の情報と異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

＜本件に関する報道関係の皆様への問い合わせ先＞

ロイヤルホールディングス株式会社
TEL: 03-5707-8852 / Email: koho@royal.co.jp

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 広報部エクスターナルコミュニケーション課
TEL: 03-6896-1707 / Email: pr@ccbji.co.jp