

大阪・関西万博で 有田市の魅力を発信！



共創おにぎり



箕島高校生がPR



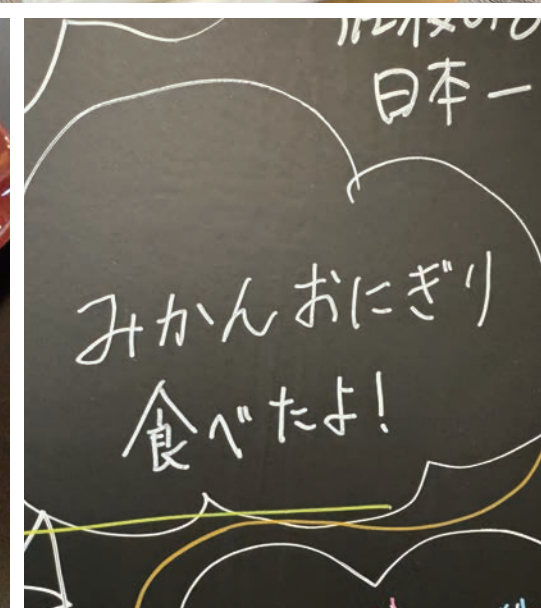
【果樹園のタンブラー有田みかん】
有田市は、アサヒユウアス株式会社と箕島高等学校の生徒たちと協力し、せん定された有田みかんの枝を再利用した環境にやさしいリユースカップ「果樹園のタンブラー有田みかん」を開発しました。
このタンブラーの商品名やデザインは、生徒たちがアイデアを出し合い、考案。完成したタンブラーは、大阪・関西万博の会場でお披露目され、生徒たちは来場者に直接商品の魅力や特徴を熱心にPRしました。また、これまでの取組成果についても発表し、多くの方から関心と共感を集めました。

【有田ならではの寿司】
LOCAL JAPAN展のブース内で、ALLARIDA協議会2025が「有田ならではの寿司」にぎり体験を実施し、有田市をPRしました。
寿司のシャリには、青みかん果汁入りの特製すし酢を使用しており、体験された方からは、「青みかんのさっぱりとしたシャリが最高！」「自分では、有田市の寿司は格別」など大変好評で、「有田市へいつか旅行へ行ってみよう」とのお声も寄せられました。
参加された方々は、職人のレクチャーに真剣な眼差しで取り組まれ、時には有田弁での説明に笑い声が響くなど、寿司にぎり体験を通じて、有田市の魅力だけでなく人の温かさも感じていたと、貴重な機会となりました。

有田市に新しい風



寿司にぎり体験



みかんおにぎり
1合分材料(3個分)
● 米150g
● みかんジュース45ml
● 細かく刻んだみかんの皮1.5g
● 水130ml
炊飯後、おにぎりにする際に塩を適量つけてください。



みかんおにぎりの
つくり方については、
有田市公式YouTubeに
投稿していますので
ぜひご覧ください。

～日本各地の食と世界を”共創おにぎり”で結ぶ～

7月28日(月)～31日(木)に大阪・関西万博会場内のEXPOメッセ「WASS E」で開催された『LOCAL JAPAN展』にて、共創おにぎりを販売しました。
有田市からはみかんおにぎりとお刀魚おにぎりを販売し、売り上げは4日間で合計906個！コース料理の提供や認定みかんジュースの試飲・販売、ALLARIDA協議会2025による寿司にぎり体験も行い、訪れた方も大満足の様子でした。
4日目には、おにぎりを通じて日本の食の魅力を国内外へ伝えるにぎりびと神谷よしえ氏によるみかんおにぎりの実演販売も行い、大盛況に終わりました。
できたてのみかんおにぎりを食べた方からは、「甘過ぎず爽やかで、意外と美味しい！」「握ってもらったおにぎりを食べながら、地域の魅力などを聞けて良かった！」との声もいただきました。