



令和7年9月26日（金）

畜産課 生産流通グループ 大川、森田

内 線 3818

ダイヤル 087-832-3429

「とんかつ ベス豚^{とん}グランプリ」結果発表・表彰式の開催について

とんかつベス豚（とん）グランプリ実行委員会（事務局：茨城県営業戦略部販売戦略課）から、本年9月30日（火）に東京都で全国各地の銘柄豚を集めて初開催する「とんかつ ベス豚（とん）グランプリ」（とんかつにしたときに最も美味しいブランド豚肉を競うグランプリ）の結果発表及び表彰式について、別添のとおり情報提供があったためお知らせします。本イベントには、今年誕生10周年を迎えた本県のブランド豚「オリーブ豚（とん）」が参加します。



赤身の甘味と旨味の強さ、さっぱりとした脂
香川のオリーブが香川の豚肉を変えた

【取材に関するお願い】

- ・取材いただける場合のお問い合わせは、開催内容については別添資料内に記載のとんかつベス豚グランプリ PR 事務局まで、また、オリーブ豚（とん）については県畜産課の大川まで、ご連絡ください。



<取材のご案内>

全国6産地のブランド豚が競う「**とんかつ ベス豚グランプリ**」
10月1日“とんかつの日”を前に初代王者のベス豚が決まる！
結果発表・表彰式イベント 開催

ゲストにぼる塾が登場します

■日時 2025年9月30日(火)13:30～14:30 (13:00～受付開始)

■会場 3×3Lab Future(東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1階)

とんかつベス豚（とん）グランプリ実行委員会は、10月1日の“とんかつの日”に合わせ、9月30日（火）に3×3Lab Future（東京・大手町）にて、「とんかつ ベス豚グランプリ」結果発表・表彰式イベントを開催いたします。

本イベントでは、全国6産地のブランド豚（あぐー、オリーブ豚、かごしま黒豚、上州麦豚、TOKYO X、常陸の輝き）のとんかつを食べ比べ、一般参加者300名と4名の最終審査員による投票によって最もとんかつに合う豚肉“ベス豚”を決定し、その結果発表と表彰式を行います。

当日は、お笑い芸人のぼる塾がゲストとして登場するほか、4000 Chinese Restaurantオーナーシェフの菰田欣也さん、食ジャーナリストのマッキー牧元さん、tonkatsu.jpオーナーの眞杉大介さんら、とんかつに精通したゲストが登場。ぼる塾の田辺さんとともに最終審査員として投票に参加していただきます。

また、本イベントに先立ち、同日11:00～13:00に同会場にて、一般参加者によるとんかつの食べ比べ・投票を行います。是非、あわせてご取材くださいますようお願い申し上げます。

ご報道関係の皆さまにおかれましては、ご多忙とは存じますが、何卒よろしくお願いいたします。



©YOSHIMOTO KOGYO CO.,LTD.



「とんかつ ベス豚グランプリ」結果発表・表彰式イベント 開催概要

■日時 2025年9月30日（火）13:30～14:30（13:00～受付開始）

※11:00～13:00は一般参加者によるとんかつの食べ比べ・投票を実施いたします。

■会場 3×3Lab Future（東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1階）

■登壇者 ぼる塾（きりやはるかさん、あんりさん、田辺智加さん）、菰田欣也さん（4000 Chinese Restaurantオーナーシェフ）、マッキー牧元さん（食ジャーナリスト）、眞杉大介さん（tonkatsu.jpオーナー）

■内容 ・参加ブランド豚の紹介 ・ぼる塾によるとんかつの試食

・「とんかつ ベス豚グランプリ」結果発表・表彰式 ・質疑応答/フォトセッション

※スチール/ムービーともにカメラ位置は当日の受付順にてご案内いたします。

■とんかつ ベス豚グランプリについて

「とんかつ ベス豚グランプリ」は、全国6産地のブランド豚（あぐー、オリーブ豚、かごしま黒豚、上州麦豚、TOKYO X、常陸の輝き）のとんかつを食べ比べ、一般参加者の投票でNo.1を決定する初開催のグルメイベントです。本日9月17日（水）の新宿会場をはじめ、9月24日（水）に有楽町会場、9月30日（火）に丸の内会場と、都内3会場を巡回し、各会場で先着100名の一般参加者が6産地のブランド豚のとんかつを食べ比べ、美味しいと思ったとんかつに投票いただきます。そして、最終日の9月30日（火）に最もとんかつに合う豚肉“ベス豚”が決定します。

近年、家計の味方であったはずの国産豚肉の卸売価格が上昇を続けており、さらに、とんかつベス豚グランプリ実行委員会の調査によると、消費者の約8割が豚肉やとんかつを食べる際に「豚肉のブランドを意識していない」と回答しています。そこで、全国6つのブランド豚肉産地が「とんかつベス豚グランプリ実行委員会」を結成し、誰もが親しみやすい「とんかつ」を通じて国産ブランド豚の美味しさや魅力、違いを体感してもらおうと、本企画が立ち上がりました。

なお、3会場の一般参加者の事前申込受付は、好評につき全て満席となりましたので受付終了としており、本日開催した新宿会場でもとんかつ好きの方が集まり盛況となりました。

■公式サイト <https://beston-gp.jp/>

■公式SNS X : https://x.com/beston_gp Instagram : https://www.instagram.com/beston_gp/

取材申請〆切り
9月29日（月）17:00まで

取材申請フォームURL :
<https://forms.gle/oztetPb9rii35vnq9>

- 日時 2025年9月30日（火）13:30～14:30（13:00～受付開始）
- 会場 3×3Lab Future（東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1階）
- アクセス 東京メトロ東西線・千代田線・半蔵門線・丸ノ内線・都営三田線
「大手町駅」（C10出口）より徒歩約2分
「大手町駅」（C6a出口）より大手町パークビル（地下）、ホトリア広場（地上）を通過して徒歩約4分



＜個人情報のご記入にあたって＞
ご記入頂きました個人情報は、(株)フロンティアインターナショナルが収集し、今回のプレス発表会関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。
プレス発表会関係者以外の第三者への提供・預託はございません。
本取材申請への個人情報の記入に関しましては、同意頂けた場合にのみご記入をお願い致します。
当社の個人情報保護方針、並びに個人情報の取り扱いに関するお問い合わせはfrontier-pr@frontier-i.co.jpまでお願い致します。

■参加ブランド豚について（※五十音順）

あぐー（沖縄県）



琉球在来豚アグーは 600 年程前に中国から沖縄に渡来し飼育されていた琉球島豚を基にして作られた小柄な豚です。この琉球在来豚アグーを雄方に、西洋種の雌を交配させて生まれてきた豚のお肉が「あぐー」です。この交配により、脂に特徴が表れ、うま味とさっぱりした味わいとなります。

かごしま黒豚（鹿児島県）



「鹿児島県黒豚生産者協議会」の会員が厳格なルールに基づき、さつまいも入り飼料を与え生産した黒豚。食肉のプロであるバイヤーを対象にした調査では、「味」など17項目中11項目で最高評価を獲得し、総合評価1位。口に入れるとやわらかく、歯切れよく、甘味と旨味があふれ出す、日本を代表するブランド豚肉。

TOKYO X（東京都）



1997年に東京都の開発によって誕生した、希少な国産ブランド豚肉です。上質な香り、ほのかな甘み、さっぱりとした脂肪が特長で、上品な味わいが楽しめます。一般の国産豚に比べて約4倍のビタミンB1（疲労回復や脳・神経の健康を支える重要な栄養素）を含有しています。

オリーブ豚（香川県）



オリーブ豚（とん）とは、オリーブオイル採油後の果実から作られた「オリーブ飼料」を与えて育てた香川県畜産試験場開発のブランド豚です。今年で誕生10周年を迎えました。通常の餌で育てられた豚肉と比べて、フルクトースが約1.5倍多く含まれており、「赤身の甘味と旨味の強さ」と「さっぱりとした脂」が特徴です。

上州麦豚（群馬県）



古くから麦作りが盛んな群馬県では、庭先飼育の頃より麦類を含んだ餌を食べた群馬の豚肉は抜群に美味しいといわれ、「群馬に寄ったら、トンカツを食すべし」と紀行文にあるほどです。上州麦豚は動物性飼料を排除し、麦類を多く含む専用飼育飼料で群馬県JAグループの契約農家で生産される豚肉であり、豚肉独特の臭みを抑えた食感はさっぱりしているが深い旨味がありとてもおいしい豚肉となっています。

常陸の輝き（茨城県）



茨城県と生産者が協力して開発した銘柄豚「常陸の輝き」。一般の豚肉に比べて霜降りが多く、やわらかな肉質が特長です。専用の飼料でじっくりと育てることで、旨味や甘味のもととなるアミノ酸が豊富に含まれ、「やわらかさ」「旨味の強さ」「香りの良さ」が三拍子そろった逸品に仕上がっています。

■とんかつバス豚グランプリ実行委員会について

「とんかつ バス豚グランプリ」の開催を通じて、各銘柄豚の魅力を広く発信し、その消費拡大と地域振興を図ることを目的に組織。

（構成員：JAおきなわ銘柄豚推進協議会、オリーブ豚振興会、鹿児島県黒豚生産者協議会、群馬県食肉品質向上対策協議会、TOKYO X - Association、常陸の輝き推進協議会）

<本件に関する報道関係からのお問合せ先>

とんかつバス豚グランプリPR事務局（広報代行：株式会社フロンティアインターナショナル内）

担当：八幡（070-2197-8875）神原（070-3266-7432）

TEL：03-5778-4844 / mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp