

ト
「とんかつ ベス豚グランプリ」で**“金賞受賞”**
茨城県産ブランド豚肉「常陸の輝き」で楽しむ至福の**トン活体験**
「常陸の輝き とんかつフェア」
6月10日(水)から来年2月まで過去最大規模の50店舗で開催

茨城県は、6月10日（水）から来年2月まで、首都圏、関西、茨城県内の人気とんかつ店約50店舗にて、**茨城県産ブランド豚肉「常陸の輝き」を使ったとんかつを提供する「常陸の輝き とんかつフェア」**を順次開催いたします。

茨城県産ブランド豚肉「常陸の輝き」は、昨年9月に初めて開催された、全国6産地のブランド豚による食べ比べ企画「とんかつ ベス豚グランプリ」で、**第2位となる金賞を受賞。**“とんかつで食べると全国トップレベルに美味しい豚肉”として高い評価をいただきました。

この結果を受け、今回はフェアとしては**初の関西エリア進出に加え、とんかつの名店など実施店舗数を拡大し、過去最大規模でフェアを開催**いたします。さらに、「とんかつ ベス豚グランプリ」で第1位となるMVPを受賞した沖縄県の「あぐー」と、第3位で銀賞の群馬県の「上州麦豚」を加えた、上位3ブランドのとんかつを食べ比べできる特別メニューを提供する店舗も登場します。

是非この機会に、「とんかつ ベス豚グランプリ」金賞の味わいと、各店舗のこだわりの調理方法によるとんかつの食べ比べを通じて、至福のトン活体験をお楽しみください。

■「とんかつ ベス豚グランプリ」で**“金賞受賞”** 「常陸の輝き」



昨年9月に初開催された「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300名と4名の特別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”を決定するイベントです。

全国6産地の名だたるブランド豚による熾烈な戦いが繰り広げられた結果、「常陸の輝き」は見事、第2位にあたる金賞を受賞しました。審査員からは、「甘い香りがあって肉味が濃く、まさにとんかつに合う豚肉」と、全国のブランド豚の中でもトップクラスの美味しさとして高い評価をいただきました。

【参考】とんかつ ベス豚グランプリ公式サイト：<https://beston-gp.jp/>

「常陸の輝き とんかつフェア」開催概要

- 開催期間 2026年6月10日（水）～2027年2月まで（予定） ※開催期間は店舗により異なります。
- 実施店舗 首都圏、関西、茨城県内のとんかつ店 約50店舗（予定）
- 内容 茨城県産ブランド豚肉「常陸の輝き」を使用したとんかつメニューの提供
- ▼フェアの詳細は、いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」でもご案内しています。
サイトURL：<https://www.ibaraki-shokusai.net/info/detail/18436>

<本件に関する報道関係からのお問合せ先>

常陸の輝き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：本木（090-6725-9238）神原（070-3266-7432）

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

<本フェアに関するお問合せ先>

茨城県営業戦略部販売戦略課

担当：土井・岩瀬

TEL：029-301-3966



茨城県内の養豚関係者が約7年の研究を重ねて作り上げた ブランド豚肉 常陸の輝き

茨城県と生産者が協力して開発したブランド豚「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。

■ 6月10日(水)～23日(火)「常陸の輝き とんかつフェア」実施店舗

※フェア実施店舗は順次追加となりますため、来月以降の実施店舗につきましては、いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」にてご案内いたします。
※フェアの内容は予告なく変更になる場合がございます。



店舗	提供メニュー
目白旬香亭 (目白)	<ul style="list-style-type: none"> ●常陸の輝き ロースとんかつ ランチ 1,800円(税込) ※お味噌汁 (ポタージュに変更可) ・ライス付き ディナー 単品1,800円(税込) 茨城県産「常陸の輝き」の特長的な脂の旨みを活かすために、低温で揚げてじっくりねかせて仕上げたとんかつです。
目白旬香亭 丸の内 (丸の内)	
とんかつ富士荘 人形町 (人形町)	<ul style="list-style-type: none"> ●常陸の輝き ロースかつ 単品1,880円(税込) 定食2,260円(税込) ●常陸の輝き 厚切りロースかつ 単品2,280円(税込) 定食2,660円(税込) 常陸の輝きは、茨城県が誇るブランドポーク。まずは何もつけずに肉と脂の旨味をそのまま味わってください。塩で食べるのもおすすめです。
とんかつ富士荘 中目黒 (中目黒)	
とんかつ富士荘 池尻大橋 (池尻大橋)	
とんかつ富士荘 荻窪 (荻窪)	
とんかつ富士荘 馬喰町 (馬喰町)	
富士喜屋 芝 (芝公園)	<ul style="list-style-type: none"> ●常陸の輝き ロースかつ定食(120g) 1,650円(税込) ●常陸の輝き リブロースかつ定食(160g) 2,400円(税込) 旨みがあり、香りの良さが特徴のお肉なので、是非お塩でご賞味ください。 <ul style="list-style-type: none"> ●<特別メニュー> ベス豚とんかつ 食べくらべ御膳 ※150食限定 通常価格3,300円(税込)→アンケートご回答で2,500円(税込)
とんかつ河むら (市ヶ谷)	
とんかつ河むら 麻布台ヒルズ店 (神谷町)	<ul style="list-style-type: none"> ●常陸の輝き 上ロースかつ定食 2,600円(税込) ●常陸の輝き リブロースかつ定食 2,800円(税込) 茨城県産ブランド豚「常陸の輝き」の柔らかい肉と甘い脂が楽しめるとんかつ。通常のスライスではなく、ブロックカットにて仕立て、普段とは一味違う味わいと肉質をお楽しみください。
とんかつこおち (大阪・上本町)	<ul style="list-style-type: none"> ●常陸の輝き ロース定食(150g) 2,650円(税込) ●常陸の輝き ロース定食(200g) 3,300円(税込) ●常陸の輝き リブロース定食(250g) 4,400円(税込) 茨城県が誇るブランド豚「常陸の輝き」。その豊かな旨味を味わっていただくため、まずは創業35年の「とんかつこおち」特製トリュフ塩とオリーブオイルでお召し上がりください。 <ul style="list-style-type: none"> ●<特別メニュー> ベス豚とんかつ 食べくらべ御膳 ※150食限定 通常価格3,300円(税込)→アンケートご回答で1,650円(税込)