

「和牛ではない」日本の牛肉が、世界一に。

栃木県足利市「足利マール牛」が World Steak Challenge 2026 で「World's Best Grain-Fed Ribeye」を受賞

黒毛和種×ホルスタインの交雑種。
産地も生産者も伏せたブラインド審査で、世界最高評価

2026 年 9 月 10 日、株式会社長谷川農場（栃木県足利市、以下「長谷川農場」）が生産する「足利マール牛」が、世界各国の牛肉が集う国際的なステーキコンテスト「World Steak Challenge 2026」において、「World's Best Grain-Fed Ribeye（世界最優秀グレインフェッド・リブアイ）」を受賞しました。

World Steak Challenge 2026 の審査は 9 月 9 日、アムステルダムのレストラン「Vlees & Co」で行われました。世界各国から 450 点を超えるステーキが集まり、60 名以上の食肉専門家による審査パネルが評価。

審査は、FIRE Steakhouse & Bar のカリナリーディレクター Richie Wilson 氏、ロンドン Heliot Steak House の Ioannis Grammenos 氏、国際食肉貿易協会 (IMTA) CEO の Katie Doherty 氏など世界の食肉のプロフェッショナルによって行われました。

審査は、生肉と加熱後のステーキを専門家がブラインドで評価する「Technical Judging」と、そのスコアを集計・検証して各部門の最高賞を決定する「Scoring」の 2 段階で実施されます。

World Steak Challenge には、いくつかのカテゴリーがあります。各カテゴリーの中から、世界最高評価となる「World's Best」が選出されます。
足利マール牛が獲得したのは、

「World's Best Grain-Fed Ribeye」

グレインフェッド・リブアイ——穀物肥育された牛から切り出したリブアイの世界一という称号でした。ちなみにリブアイ (Ribeye) は、日本でいう「リブロース」の中心部分 (芯) で、世界中のステーキ愛好家やシェフから「最も風味豊かでジューシーな最高峰の部位」として極めて高く評価される部位です。

つまり私たちのマール牛が世界基準のステーキ No.1 になったという、信じられないような栄誉に輝いたのです。でもそれは私たちがずっと願ってきたことでした。

審査員の評価としては、きめ細かな霜降りと、すっきりと上品な後味。地元のワイナリーから出る醗酵させたぶどうのしぼりかすを含む独自の飼料で育てられ、格別なジューシーさ、柔らかさ、そして豊かな風味を生み出しています。その味わいは赤ワインとも自然に調和します。と、講評をいただいております。

ちなみにもう一品、サーロインも出品しましたが、サーロインも GOLD MEDAL を受賞しました。

私たちがつくりたかったのは「一口で驚かせる肉」ではない

足利マール牛は、栃木県足利市で長谷川農場が生産するオリジナルブランド牛です。

黒毛和種とホルスタインを掛け合わせた交雑種を、27 ヶ月以上長期間じっくりと肥育。特徴としては地元ワイナリーから出るワイン葡萄の果皮や種を乳酸醗酵させた独自の餌を給餌。そうすることで、食べ残し気味な肥育期の牛の食欲が増進し、後期に不足しがちなビタミン E を自然補給。また、ワイナリーの産業廃棄はゼロになるという利点があります。さらには牛の糞尿は堆肥化させ、ワイナリーや農作物に還元する循環型農業も実現しています。

目指しているのは、

「今日も食べたい、明日も食べたい牛肉」。

日本では牛肉の価値を「和牛」「A5」「霜降り」といった言葉で表現することがあります。

しかし、長谷川農場が追求してきたのは、脂の量だけではありません。

赤身の旨みがあり、適度にサシが入り、柔らかい。

そして、最後の一口まで重たくない。

特別な日に一度だけ食べる牛肉ではなく、食べ終えたあとに「また食べたい」と思える牛肉をつくりたい。

その理想を実現するために、長谷川農場は交雑種を選択しています。

ワインをつくった後の「マール」が、世界一の牛肉へ

足利マール牛を象徴するもう一つの特徴が、名前の由来にもなっている「マール」です。

長谷川農場では、足利市のココ・ファーム・ワイナリーでワインを醸造した後に生まれる、ぶどうの果皮や種などの「マール」を発酵させ、牛の飼料として活用しています。

さらに牛から出た糞尿は堆肥化し、その一部をぶどう畑など地域の農地へ還元。

ぶどうからワインへ。

ワインから牛へ。

牛から土へ。

そして、また農作物へ。

地域で生まれたものを地域の中で循環させながら、足利という土地だからこそつくれる牛肉を目指してきました。

世界一を獲るためにつくった牛肉ではありません。

地域にあるものを生かしながら、自分たちが本当においしいと思える牛肉を追求してきた。

その結果として、今回、世界から評価をいただきました。

「Wagyu 部門」には出場できない牛で、世界に挑んだ

今回の受賞を語るうえで、もう一つ重要なポイントがあります。

World Steak Challenge の「Wagyu」カテゴリーに出品できるのは、規定上、純血和牛のみ。

交雑種は Wagyu カテゴリーではなく、それぞれフィレ、リブアイ、サーロインなど該当する部位カテゴリーで審査されます。

足利マール牛は黒毛和種 × ホルスタインの交雑種。

そのため Wagyu というカテゴリーではなく、世界各国の牛肉とともにリブアイカテゴリーで評価を受け、**World's Best Grain-Fed Ribeye** に選ばれました。

2026 年の主要タイトルを見ると、総合優勝の「Senku Pure Wagyu」をはじめ、「World's Best Wagyu」や各部位賞にも Wagyu および Wagyu Cross の名前が並びます。

世界の牛肉市場における「Wagyu」の存在感は、もはや日本だけのものではありません。

そんな世界の競争の中で、日本の一農場が育てた黒毛和種 × ホルスタインの交雑種が「Japanese Black and Holstein Cross」として世界最高評価を受けた。

長谷川農場にとって、今回の受賞には「世界一」という言葉以上の意味があります。

世界的に「Wagyu」の評価が高まるなか、長谷川農場が育てるのは、純血和牛ではありません。

私たちが目指してきたのは、霜降りの多さや「和牛」という肩書きだけに頼るのではなく、**「今日も食べたい、明日も食べたい」と思える牛肉をつくること。**

そのために選んできた交雑種が、ブランドも産地も生産者も伏せられた世界の舞台で、リブアイ世界一という評価を受けました。

つまり、「日本産だから」「Wagyu だから」「有名ブランドだから」という先入観が入る余地のない審査です。

長谷川農場がこの大会への挑戦を決めた理由も、まさにそこにありました。
肩書きではなく、食べて判断してほしい。

私たちが長年抱いてきた思いを、世界規模で試すことのできる舞台だったからです。

「まずは食べてから判断してほしい」——長谷川農場 長谷川紀子コメント

足利マール牛を販売する中で、何度も言われてきた言葉があります。

「和牛が欲しい」

そのたびに、悔しい気持ちがありました。

足利マール牛は、和牛ではありません。

でも私たちは、和牛になれなかったから交雑種を育てているのではなく、自分たちがつくりたい味を実現するために交雑種を選んでいきます。

だから、ずっと思っていました。

「まずは食べてから判断してほしい」と。

今回、品種、生産者、産地といった情報が伏せられたブラインド審査で「World's Best Grain-Fed Ribeye」に選んでいただけたこと。

「やっと証明できた」

それが、受賞を聞いた瞬間の率直な気持ちでした。

もちろん、世界一はゴールではありません。

むしろ、ここからだと思っています。

世界では今、日本以外の国々でも Wagyu が生産され、高い評価を受けています。

だからこそ、日本の牛肉の価値を「Wagyu」という一つの言葉だけで終わらせたくありません。

品種も、育て方も、土地も、生産者の考え方も違う。

その違いこそが、日本の牛肉の面白さだと思っています。

足利という土地で、私たちなりの答えを追求してきた「足利マール牛」を、これから日本全国へ、そして世界へ届けていきます。

そして、地方の一農場からでも世界に挑戦できる。

今回の受賞が、その一つの証明になれば嬉しいです。

株式会社長谷川農場

ブランドマネージャー 長谷川紀子

World Steak Challenge とは

World Steak Challenge は 2015 年に創設された、世界各国のステーキを評価する国際的なコンテストです。

創設以来、29 の牛肉生産国から数千点のステーキが審査されてきました。

主催は William Reed。2026 年大会では Bord Bia、HVO Meat、Vlees & Co などがパートナーを務めています。

近年は世界各国の牛肉生産者がタイトルを競い、2026 年大会では Paradigm Foods (オーストラリア) の「Senku Pure Wagyu」が「World's Best Steak」に選出されました。

同商品は「World's Best Grain-Fed Fillet」「Oceania's Best Steak」も受賞し、三冠を達成しています。

足利マール牛について

ブランド名

足利マール牛 (Ashikaga Marc boeuf)

生産者

株式会社長谷川農場

生産地

栃木県足利市

品種

黒毛和種 × ホルスタインの交雑種

特徴

赤身とサシのバランスを追求し、長期間かけて肥育。ワイン醸造後に生まれるぶどうの果皮や種「マール」を発酵させ、飼料として活用しています。

ブランドコンセプト

「今日も食べたい、明日も食べたい牛肉」

長谷川農場は「100 年先に農業をつなぐ」を掲げ、肉牛の肥育と米・麦・野菜等の生産を組み合わせた循環型農業に取り組んでいます。

本件に関するお問い合わせ・取材について

株式会社長谷川農場

担当:長谷川紀子

取材・インタビューのほか、農場での撮影、足利マール牛の試食、生産現場や循環型農業の取材等にも対応いたします。

TEL:080-4070-6064

MAIL:hasegawa.noujou.ashikaga@gmail.com

WEB:<https://hasegawa-noujou.jp/>

Instagram:@bomberkiko

