

2026 年 8 月 31 日

【プレスリリース】

ヨーロピアンビーフ&ラム from アイルランド
人気シェフとコラボ！ご家庭で再現できる、レシピ動画 4 本を公開
プレミアムラム肉が当たる SNS キャンペーンも、9 月 1 日（火）より開始



アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）および欧州連合（EU）は、共同出資による 3 カ年キャンペーン「ヨーロピアンビーフ&ラム アイルランド発の持続可能な生産」の一環として、人気シェフおよび料理家とのコラボレーションによるオリジナルレシピ動画を、本日 2026 年 8 月 31 日（月）より[公式ウェブサイト](#)および各 SNS にて公開いたします。

今回のプロジェクトでは、アイルランドの豊かな大自然が育んだ「ヨーロピアンビーフ&ラム from アイルランド」の優れた品質と美味しさを日本の皆さまに、広く知っていただくため、フレンチ・イタリアン・日本の伝統的な家庭料理など、多彩なバックグラウンドを持つ 4 名のシェフ&料理家が参加します。ジョージ吉田氏、シェフロピア氏、大家輝氏、土井光氏が、それぞれの哲学で絶品レシピを考案。調理のポイントや素材の魅力を余すところなくお伝えし、ご家庭でもお楽しみいただけるアイデアをお届けします。

また、動画公開にあわせ、ご自宅で高品質の「ヨーロピアンラム from アイルランド」を堪能できるプレゼントキャンペーンを、[公式 Instagram](#) にて 9 月 1 日（火）から 9 月 30 日（水）まで開催いたします。

- ・「ヨーロピアンビーフ&ラム アイルランド発の持続可能な生産」キャンペーンサイト：<https://eubeeflamb.eu/ja>
- ・ヨーロピアンビーフ from アイルランド、レシピ動画：[こちら](#)
- ・ヨーロピアンラム from アイルランド、レシピ動画：[こちら](#)
- ・公式 Instagram アカウント：[@eubeefandlamb_jp](#)

■ コラボレーションレシピ動画 概要

レシピ動画では、アイルランドの「放牧（グラスフェッド）」によるストレスフリーな環境と、世界で最も厳格とされる EU の食品安全基準によって生産されたヨーロピアンビーフ&ラム from アイルランドの魅力を、プロの技術と家庭での再現性を交えて紹介します。

① ジョージ吉田シェフ

レシピ：『ヨーロピアンラム from アイルランドのロティ 焦がしバターとレモンのソース』



豊かな香りが魅力の「ヨーロピアンラム from アイルランド」。その素材本来の旨味を最大限に生かした極上レシピをご紹介します！料理人やシェフを目指す方に向け、骨付きラムの丁寧な下処理からプロの技法までわかりやすく解説します。

使用部位：アイルランド産ラム カレダニョー（骨付きロース）

レシピ動画は[こちら](#)

«シェフプロフィール»

都内有名ホテルレストランでキャリアをスタートしたのち渡仏。パリのミシュラン一星レストランなどで研鑽を積み、帰国後は国内の星付きレストランで総料理長を歴任。フランスで培った圧倒的な技術を元に、プロのロジックを家庭で再現しやすいレシピに落とし込んだ動画が絶大な支持を集めている。

② シェフロビア

レシピ：『ヨーロピアンビーフ from アイルランドのタリアータ 夏野菜とサルサヴェルデ』



サシの入った和牛とは一味違う、お肉本来の豊かな風味や赤身の旨味、ジューシー感を楽しめるヨーロピアンビーフ from アイルランド。動画では、プロ直伝のステーキの焼き方のコツと、和風サルサヴェルデを合わせる絶品レシピをご紹介します。

使用部位：アイルランド産ビーフ バベット

レシピ動画は[こちら](#)

«シェフプロフィール»

本格イタリアンレストランのオーナーシェフを務める傍ら、イタリア・ミラノの在ミラノ日本国総領事館にて「公邸料理人」を務めたプロの料理人。「料理の楽しさを広める」をモットーに、プロならではの調理器具の使い方、肉の焼き加減の極意などを、親しみやすいトークとともに分かりやすく発信。おうちでプロの味を再現できる本格イタリアンレシピ本を多数出版している。

③ 大家輝シェフ

レシピ：『ヨーロピアンビーフ from アイルランドのステーキ(香草バター添え)』



フレッシュハーブ香る香草バターは、グラスフェッドビーフと抜群の組み合わせ。脂肪分が少なく赤身が多いヘルシーな「ヨーロピアンビーフ from アイルランド」の、しっとり柔らかく上品な美味しさを引き立てる、最後まで飽きずに楽しめる贅沢ステーキです。

使用部位：アイルランド産ビーフ ファイル

レシピ動画は[こちら](#)

「シェフプロフィール」

イタリアンレストランの料理長（シェフ）を務め、現在は「手づくりの喜び」「無理せず楽しむ、特別感のあるホームパーティーレシピ」をコンセプトに活躍する人気料理家。スパイスやハーブ、旬の食材の魅力を引き出すおもてなし料理を得意とし、美しくスタイリッシュなレシピを提案している。

④ 土井光シェフ

レシピ：『ヨーロピアンラム from アイルランド、ラムチョップの生姜焼き』



香りがよく、程よい弾力のあるヨーロピアンラム from アイルランドは、生姜焼きなど照り焼きの味付けと相性抜群！ご自宅でも簡単に再現できるおすすめレシピです。

使用部位：アイルランド産ラム 骨付きラムチョップ

レシピ動画は[こちら](#)

「シェフプロフィール」

料理研究家の土井善晴氏を父に持つ、料理名門一家の3代目。大学卒業後に渡仏し、フランス・リヨンにある名門「ポール・ボキューズ学院（Institut Paul Bocuse）」にてフランス料理とレストラン経営を修得。フランス料理の確かな技術をベースに、日本の伝統的な家庭料理の美しさを融合させたヘルシーでストーリーのある新しい料理の提案を行っている。

■ 豪華ラム肉が当たる！SNS「フォロー＆コメント クイズキャンペーン」



動画の公開を記念し、ご自宅で「ヨーロピアンラム from アイルランド」の美味しさを実際にお楽しみいただけるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

- ・ キャンペーン：ヨーロピアンラム from アイルランド プレゼントキャンペーン
- ・ 期間：2026年9月1日（火）～9月30日（水）
- ・ 賞品：ラムチョップ（約90g×4本）×5名様

※楽天市場の「[TOKYO468 食材](#)」より、お届けします。

・ 応募方法：

1. 公式 Instagram アカウント「[@eubeefandlamb_jp](#)」をフォロー
2. 本キャンペーン対象のフィード投稿に「いいね！」をする
3. キャンペーン投稿内で出題されるクイズへの回答をコメント欄に記入して応募完了。

・ 応募規約：[こちら](#)

当リリースの画像ダウンロードは[こちら](#)

【アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）について】

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）は、アイルランドの食品・飲料・園芸の分野において国内外での販売促進を担う政府機関です。生産者の成長と持続可能性に寄与することを目指しています。日本では主に、牛肉、羊肉、豚肉、乳製品、水産物、ウイスキーなどの輸出製品があり、そのビジネス支援をしています。

公式サイト：<https://irishfood.jp/>



Co-funded by
the European Union

【ヨーロッパビーフ&ラム アイルランド発の持続可能な生産キャンペーンについて】

「ヨーロッパビーフ&ラム アイルランド発の持続可能な生産」キャンペーンは、アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）および欧州連合（EU）が共同出資し、展開する取り組みです。対象地域は、高品質で安全性の高い食肉製品への需要が拡大しているアジア太平洋地域の日本、中国、香港特別行政区、シンガポールです。本キャンペーンでは、ヨーロッパビーフ&ラム from アイルランドの高い付加価値や優位性への理解を深めるとともに、日本・中国・シンガポールの 3 つの重要市場でのビジネス機会を最大化し、持続可能な食料生産や栄養分野における欧州のリーダーとしての地位を示し、さらに強化していくことを目指します。3 年にわたるこのプログラムを主導するアイルランドは、EU 最大の牛肉輸出国であり、高品質でプレミアムな牛肉およびラム肉を世界中に輸出しています。

公式サイト：<https://eubeeflamb.eu/ja>

【ヨーロッパビーフ&ラム from アイルランドについて】



ヨーロッパビーフ&ラム from アイルランドは、食品安全性、トレーサビリティ、動物福祉、持続可能性において、世界で最も厳しいとされる EU 基準に基づいて生産されています。EU の食品安全政策は、農場での飼育から食卓に届くまで（From farm-to-fork）の全ての工程を対象とし、高い基準の動物衛生および動物福祉、明確な原産地情報やラベリングにより、安全で栄養価の高い食品を消費者に届けることを目的としています。

【メディアからのお問い合わせ（PR 事務局）】

「ヨーロッパビーフ&ラム from アイルランド」広報事務局

キャンドルウィック株式会社 担当：大石・杉田

E-mail: bordbia@candlewick.co.jp

TEL：03-6261-6050 〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイドハウス 7F

欧州連合（EU）協力キャンペーン。記載された見解や意見は開発者の見解のみを反映したもので、欧州連合ならびに欧州研究執行機関（REA）は、ここに記載された情報の使用に起因するいかなる責任を負いません。