

約8割の人が豚肉の違いを意識していない！？ “食べ比べ”でNo.1を決めるとんかつの頂上決戦！ 都内3会場に全国6産地のブランド豚が集結する 「とんかつ ^{とん}ベスト豚グランプリ」初開催

とんかつベスト豚（とん）グランプリ実行委員会は、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、投票でNo.1を決定する一般参加型のグルメイベント「とんかつ ベスト豚（とん）グランプリ」を初開催いたします。

本イベントは、9月17日（水）に新宿会場、9月24日（水）に有楽町会場、9月30日（火）に丸の内会場の3会場を巡回し、各会場先着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します。そして、10月1日のとんかつの日に合わせ、最終日の9月30日（火）に最もとんかつに合う豚肉“ベスト豚”を決定します。

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います。東京食肉市場株式会社によると、今年7月には豚肉の卸売価格が統計史上過去最高値を記録しており、価格上昇を背景に消費者の“豚肉離れ”が懸念されます。

また、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「とんかつベスト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えるイベントを企画しました。**

全国屈指のブランド豚肉が激突する頂上決戦に、ぜひご注目ください！

「とんかつ ベスト豚グランプリ」開催概要

●新宿会場

日時：2025年9月17日（水）11:00～15:00

会場：新宿三丁目テラス（東京都新宿区新宿3-16-4）

●有楽町会場

日時：2025年9月24日（水）11:00～15:00

会場：東京交通会館（東京都千代田区有楽町2-10-1）

●丸の内会場（※1）

日時：2025年9月30日（火）11:00～13:00

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）

【定員】各会場先着100名

【参加費】無料

【内容】6産地のブランド豚のとんかつを食べ比べ、美味しいと思ったブランド豚を2つ選び、その場で投票する

【参加ブランド豚】（五十音順）

あぐー（沖縄県）/オリーブ豚（香川県）/かごしま黒豚（鹿児島県）/上州麦豚（群馬県）/TOKYO X（東京都）/常陸の輝き（茨城県）

【公式サイト】<http://beston-gp.jp/>

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

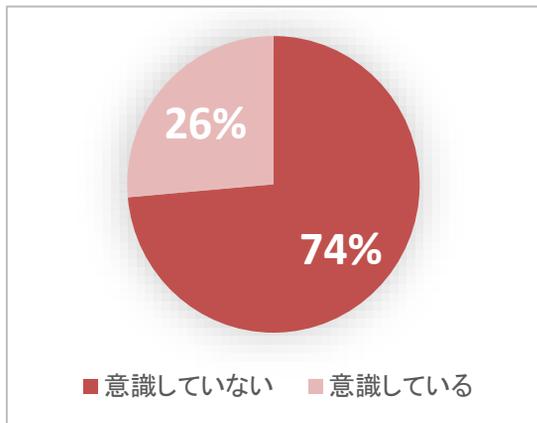
※1：丸の内会場では同日9月30日（火）午後に表彰式を実施します。表彰式については後日別途ご案内いたします。

※2：荒天時は、イベントを延期する場合がございます。実施可否については開催日前日までにお知らせいたします。

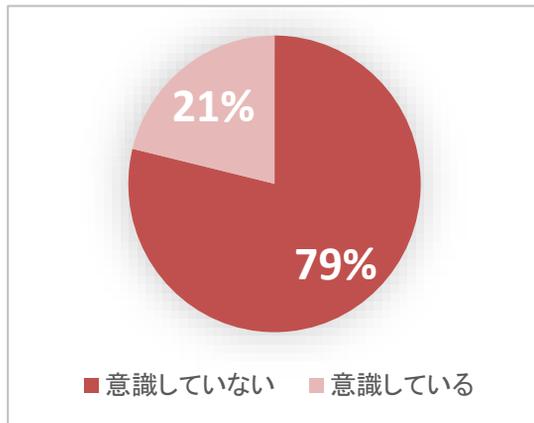


約8割の人が「豚肉のブランドを意識していない」と回答！ とんかつでブランド豚を食べ比べた経験がない人は実に83% 国産豚肉の価格高騰が続く今だからこそ、ブランド豚の違いを知ってほしい。 ぜひ「とんかつ ベス豚グランプリ」で体感してください！

Q.豚肉を購入する際、豚肉のブランド名を意識していますか？

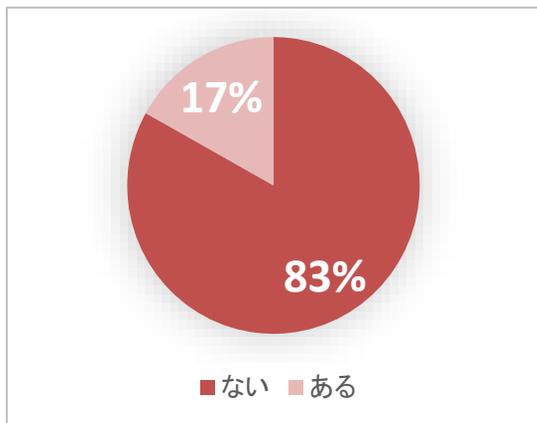


Q.とんかつを食べる際、豚肉のブランド名を意識していますか？

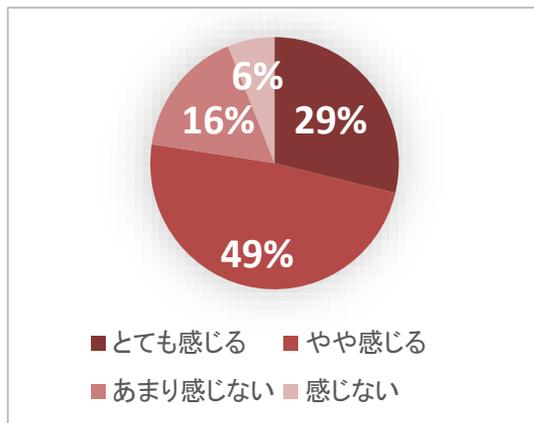


とんかつベス豚グランプリ実行委員会が実施した豚肉に関するアンケート調査によると、74%の人が豚肉を購入する際に豚肉のブランド名を意識していない、79%の人がとんかつを食べる際に豚肉のブランド名を意識していない、と回答しました。約8割の人が豚肉やとんかつを食べる際に豚肉のブランド豚を気にしていないことが明らかになりました。

Q.とんかつで複数のブランド豚を食べ比べた経験はありますか？



Q.最近、豚肉の価格が高騰していると感じますか？



とんかつで複数のブランド豚を食べ比べた経験のない人は実に83%にもなります。味わいや食感など、ブランド豚ごとに全く異なる魅力があるにも関わらず、日常の食卓ではその違いを実感できる機会がほとんどありません。一方で、約8割の人が最近の豚肉の価格高騰を感じており、消費者の豚肉離れが懸念されます。

そこで、ブランド豚の違いを体験できる本イベントを通じて、消費者の豚肉への関心を高め、国産ブランド豚肉の魅力の再発見や購買意欲の向上に繋がりたいと考えています。

<豚肉に関するアンケート調査> とんかつベス豚グランプリ実行委員会が実施
調査方法：アンケートツール「Freeasy」使用 調査期間：2025年8月5日
調査対象：全国の15歳～69歳の男女 調査人数：1,000名
回答方法：選択式

■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、トンカツを食べべし」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さっぱりしているながら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