

# 10月1日“とんかつの日”を前に全国6産地のブランド豚が競う 「とんかつ <sup>とん</sup>バス豚グランプリ」初開催

## 初代MVPはぼる塾も絶賛の沖縄県ブランド豚「あぐー」に決定！



とんかつバス豚（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、本日9月30日（火）に3×3Lab Future（東京・大手町）にて「とんかつ 豚グランプリ」の結果発表・表彰式イベントを開催しました。熾烈な戦いが繰り広げられた結果、沖縄県のブランド豚「あぐー」がMVP（Most Valuable Pork）に輝きました。

「とんかつ 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。

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。さらに、とんかつバ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「とんかつバ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。

本日開催した結果発表・表彰式イベントには、お笑い芸人のぼる塾がゲストとして登場。特別審査員として投票に参加したぼる塾の田辺さんは、各ブランド豚のとんかつを食べ比べ、「これまで豚肉のブランドを意識して食べたことがなかったが、豚の育て方や飼育環境によってこんなにも味に違いが出ることを知り、とても興味深かったです」とコメントし、会場を盛り上げました。

## 結果発表・表彰式イベントの様子



本イベントでは、全国から集まった6産地のブランド豚の代表者が、それぞれの豚肉の特長や魅力をプレゼン。また、特別審査員として投票に参加した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主宰の眞杉大介さんら、とんかつに精通したゲストが登場しました。菰田さんは、「こんなにも美味しいとんかつを食べ比べるというのは、まさに夢のような体験でした。肉質も脂の旨味も甲乙つけがたく、どの豚肉も本当に素晴らしかったです」と、感想を語りました。

## 初代MVPに輝いたのは沖縄県の「あぐー」



新宿、有楽町、丸の内の3会場での一般参加者300名による投票と、4名の特別審査員による投票の合計得点で、最もとんかつに合う豚肉“バス豚”が決定する「とんかつバス豚グランプリ」。記念すべき初代MVPに輝いたのは、沖縄県のブランド豚「あぐー」でした。プレゼンターを務めた菰田欣也さんと、とんかつバス豚グランプリ実行委員会会長より、トロフィーと王冠が手渡されました。世界的な一流シェフである菰田さんは「あぐー」について、「脂にワイルド感があり、特長が際立っていた。とても美味しかったです」と高く評価。JAおきなわ銘豚推進協議会会員の玉城和巳さんは、「今年の夏は、甲子園で沖縄県の高校が大活躍しました。それに続き、我々もあぐーの美味しさを全国に広めていきたい」と、溢れる喜びを語りました。

## 金賞を受賞したのは茨城県の「常陸の輝き」



第2位となる金賞には、茨城県のブランド豚「常陸の輝き」が選ばれました。とんかつブームの火付け役とも言える「東京とんかつ会議」のメンバーで、プレゼンターのマッキー牧元さんは「常陸の輝き」について、「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でした」とコメントし、トロフィーを授与しました。常陸の輝き推進協議会副会長の山本洋平さんは、「『常陸の輝き』を読めない人も多い中で、名だたるブランド豚と同じ土俵に立てたことが光栄です。結果はあと一步のところだったので、さらに美味しい豚肉を生産していきたい」と、悔しさをにじませながらも笑顔でコメントしました。

## 銀賞を受賞したのは群馬県の「上州麦豚」



第3位となる銀賞に選ばれたのは、群馬県のブランド豚「上州麦豚」。プレゼンターの眞杉大介さんよりトロフィーを受け取った群馬県JA養豚団体連絡協議会会長の渡辺良知さんは、「最初は他のブランド豚に名前負けしているのではと感じていたが、味で勝負できたことが何より嬉しいです」と、語りました。これまでに約4000食ものとんかつを食べ歩いてきたという眞杉さんは、「とろける脂身としっかりとした肉質が相まって、エッジの利いた豚肉でした」と、「上州麦豚」について総評しました。

# 審査員特別賞は「オリーブ豚」・「かごしま黒豚」・「TOKYO X」



香川県の「オリーブ豚」、鹿児島県の「かごしま黒豚」、東京都の「TOKYO X」には、ぼる塾より審査員特別賞が贈られました。父親がとんかつ屋の料理人だったというぼる塾の田辺さんは、「このイベントを通して、生産者の皆さまの熱い思いが伝わってきました。私もその思いを胸に、全国のブランド豚の美味しさを伝えていきたい」とコメントし、表彰式を締めくくりました。

## 「とんかつ ベス豚グランプリ」一般投票イベント 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

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

### ■参加方法 事前申し込み制

### ■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](https://x.com/beston_gp)

Instagram：[https://www.instagram.com/beston\\_gp/](https://www.instagram.com/beston_gp/)

## 「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

### ■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主宰）

### ■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」最終結果発表

・表彰式 ・フォトセッション/質疑応答

## ■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。

## ■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）

### 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。

### ＜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