

とんかつ好き**必食**！満足度**300%**！

とんかつベス豚グランプリ **MVP・金賞・銀賞**のとんかつを食べくらべ☆

常陸の輝き とんかつフェア 特別企画

とんかつ 「ベス豚とんかつ食べくらべ スペシャルメニュー」

都内人気とんかつ店にて、3月9日（月）より、期間・数量限定提供が決定！

2025年9月に初開催され、全国6産地のブランド豚(※1)が熱い戦いを繰り広げた「とんかつ ベス豚グランプリ」。消費者約300人と専門家4名の審査員が6銘柄のとんかつを食べくらべ、最もとんかつに合う豚肉「ベス豚」に投票するというコンセプトは注目を集め、9月30日の最終審査会では多くのメディアが見守る中、**初代MVP (Most Valuable Pork) に沖縄県の「あぐー」、金賞に茨城県「常陸の輝き」、銀賞に群馬県の「上州麦豚」**が輝いたところです。

審査員から「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」と絶賛された『常陸の輝き』。グランプリ後、茨城県では多くの方に金賞受賞の美味しさを味わっていただくこと、10月下旬から都内で「常陸の輝き とんかつフェア」を企画し、現在までにミシュランガイド東京掲載店などとんかつ名店12店舗にて「常陸の輝き」とんかつを提供してきました。

今回、この企画のファイナルを飾る特別企画として、大好評の「常陸の輝き」に、MVP受賞「あぐー」と銀賞受賞「上州麦豚」を加えた上位3銘柄の「ベス豚とんかつ食べくらべスペシャルメニュー」を店舗限定・数量限定で提供いたします。

とんかつベス豚グランプリで「食べくらべたら、脂の感じや肉質がすごく違って面白かった」、「銘柄を意識したことがなかったが、全て特性が違って美味しかった」など、審査員から大変好評だった銘柄別の食べくらべ体験。今度は人気のとんかつ店で楽しめます！是非、金賞受賞した「常陸の輝き」はもちろん、ベス豚グランプリで支持された3銘柄のブランド豚の味の違いをご体感ください。



(食べくらべスペシャルメニュー)



(実施店舗)



(とんかつベス豚グランプリ受賞式の様子)

常陸の輝き とんかつフェア特別企画 「ベス豚とんかつ食べくらべスペシャルメニュー」実施概要

- 実施店舗 「とんかつ河むら」（東京都千代田区市ヶ谷4-11朝日六番町マンション102）
「とんかつ河むら 麻布台ヒルズ店」（東京都港区虎ノ門5-9-1 麻布台ヒルズガーデンプラザB B1）
- 実施期間 2026年3月9日（月）～2026年3月16日（月）／麻布台ヒルズ店：3月9日（月）～3月15日（日）
- 提供内容 とんかつベス豚グランプリ上位3銘柄（あぐー、常陸の輝き、上州麦豚）の食べくらべスペシャルメニュー
「ベス豚とんかつ 食べくらべ御膳」 3,300円(税込)
 - ・1店舗あたり1日20食
 - ・アンケートに答えていただくと会計時に500円割引

▼実施の詳細は、いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」にてご案内いたします。

サイトURL：<https://www.ibaraki-shokusai.net/info/detail/18420>



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銘柄豚「常陸の輝き」。一般の豚肉にくらべて霜降りが多く、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 ベス豚グランプリ」開催概要

○開催目的

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

○主催

とんかつベス豚グランプリ実行委員会

○投票イベント 開催概要

【審査会場】

・新宿会場

日時：2025年9月17日（水）

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）

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）

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）

【審査員】 一般参加者約300名、特別審査員4名（ぼる塾 田辺智加さん、菰田欣也さん、マッキー牧元さん、眞杉大介さん）

【内容】 6産地のブランド豚のとんかつを食べくらべ、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※1】（五十音順）

あぐー（沖縄県）/オリブ豚（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/>

○結果発表・表彰式イベント 開催概要

【日時】 2025年9月30日（火）

【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



<本企画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／中原
TEL：029-301-3966

<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：八幡（070-2197-8875）／神原（070-3266-7432）
TEL：03-5778-4844／mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp