

報道関係者各位

2024 年 3 月 14 日
MLA 豪州食肉家畜生産者事業団
www.aussiebeef.jp

ビーフもラムも！肉好き集まれ！ オージー・ミートフェスティバル 2024 開催

～オージー流 BBQ、バービーで、極上の春の思い出を作ろう！～

オージー・ビーフ＆ラムの生産者団体 MLA は、2024 年 4 月 6 日（土）11 時～16 時、中野セントラルパークにて、オーストラリアのゆったりとした食文化バービー（オージー流 BBQ）を体験できる「オージー・ミートフェスティバル 2024」を開催します。



■ 日本は真の実力を知らない！？美食大国オーストラリアのビーフ＆ラム

移民国家だからこそ、多くの味が混ざり合い美食大陸として最近注目されるオーストラリア料理。その味の決め手はオーストラリア大陸の豊かな自然がはぐくむ食材たちです。中でも、特にオーストラリアらしい食材が「ビーフ＆ラム」。おいしい赤身肉として注目されているお肉ですが、日本だとまだまだ「外国産のお肉」とひとくくりにされがち。オージー・ミートの実力は世界が認めている味で、その実力を日本ではまだ知らない人が多いのでは？と我々は考えます。だったら食べてもらえばいいじゃないか！と開催するのが「オージー・ミートフェスティバル」なのです。

そして、イベント自体は通常の食フェスとは少し違い、オージー・ビーフ＆ラムの生産者団体が開催する PR イベントなので、お肉の質などは期待していただいて問題ありません。

■ 野外でワイワイ楽しむ！それがオーギー・スタイル

MLA が行った消費者リサーチによると、80%以上の人が、オーギー流 BBQ「バービー」を体験したい、と答えるなど、オーストラリアの BBQ を中心とした野外で食を楽しむスタイルは日本で注目を集めています。今回は中野セントラルパークでオーストラリアの食の楽しみ方を再現。ベンチで楽しむもよし、芝生で仲間や家族とゆっくりするもよし、オーギーの気取らない食をみんなで楽しみましょう。

■ ラムバサダー、オーギー・ビーフ・マイトなど PR 大使が勢ぞろい！

おいしさには楽しさも大事！今回の出店店舗には、オーギー・ラムの PR 大使である「ラムバサダー」やオーギー・ビーフの PR 大使「オーギー・ビーフ・マイト」など、オーギー・ミートの専門家たちが参加します。食のプロフェッショナルである彼らが最適な調理法で皆さんに食を提供します。厚切りステーキ、ラムチョップ、スパイス料理、ミートパイ、もちろんオーストラリアのビールやワインも！食のプロが作るオーギー・ミートの味をお楽しみください。

<出展者情報>

■ ラム関係出店者情報

味坊

美味しい地元の味を日本の皆さんに広めたい！という熱い思いから 2000 年に神田で誕生。グループ店を含め、多くのメディアに取り上げられるなど、抜群の知名度と人気を誇るガチ中華の名店、それが味坊です。神田味坊で一世を風靡した「羊肉串」をぜひご賞味ください。

ラムバサダーのラムチョップ

オーギー・ラム PR 大使「ラムバサダー」が焼くラムチョップを、ラムバサダーメンバーがこの日のためだけに作ったオリジナルソースでどうぞ。毎年 4 月 29 日（羊肉の日）に開催されるラムバサダーフェスティバルと、秋の羊フェスタでしか味わうことのできない、絶品ラムチョップです。

味付ジンギスカン

味付ジンギスカングランプリの入賞商品を、皆様へお届けします！2023 年グランプリ獲得の「小林ジンギスカンの特上マトン」と、2022 年オーストラリア大使館賞受賞の「塩コロジンギスカン」（※予告なく変更する場合があります）を提供いたします。これだけの商品が集まるのは、札幌で開催される「ジンギスカンフェスティバル」以外にはありません。この機会をお見逃しなく。

そのほか、1～2 店舗出店予定。

■ ビーフ関係出店者情報

ロングフェロウズトウキョウ

オーストラリアといえば「ミートパイ」！1947年にレスリー・トンプソン・マクルーアが「オーストラリアのベンディゴで最も美味しいミートパイ」を焼きはじめたことをきっかけに生まれたのが「FOUR'N TWENTY（フォーン トゥウェンティー）」です。オーストラリアでは、スポーツ、特にフットボールの観戦中に最もよく食される1つであり、フットボールの代名詞となっています。

FOUR'N TWENTYのミートパイに、タスマニア産の無添加マスタードを添えて、「ロングフェロウズトウキョウ・バージョン」として出店します。

オーギー・ビーフの厚切りステーキ

オーギー・ビーフのアンバサダー「オーギー・ビーフ・マイト」のメンバー、プルマン東京の加藤宏樹シェフと、アウトドアイベントのプロデュースや各種アウトドアツアー、アウトドアメディアでモデルとしても活躍する田中翔さんが、オーギー・ビーフの厚切りステーキを焼きます！赤身が多くとってもヘルシーなグラスフェッドと、適度なサシで日本でも大人気なロンググレインフェッドの2種類のお肉を、食べ比べでご提供します。

ローストビーフ

手軽に購入できるローストビーフを使って、ソースや副菜でアレンジして美味しく食べる「野菜たっぷりヘルシーローストビーフデリ」をオーギー・ビーフ・マイトのメンバーが作りました！担当したのは、健康メニューの開発やミス・ユニバース・ジャパン美容栄養学講師を務めた石坂優子さんと、雑誌、企業広告、自身のレシピ本など、多岐にわたるレシピを開発している料理家の今井真実さんのお二人。売り切れ必至です。

そのほか、オーストラリアのクラフトビールやワイン販売、ジンギスカンのジンくんオリジナルグッズ販売、アウトドアで焼く！ステーキ講座などの開催を予定しています。

ラムバサダーの詳細はこちら

<http://aussielamb.jp/lambassador/>

オーギー・ビーフ・マイトの詳細はこちら

<https://www.aussiebeef.jp/b2b/aussiebeef-mates/>

<イベント概要>

名 称： オーギー・ミートフェスティバル 2024

日 時： 2024年4月6日（土） ※雨天決行、荒天中止

会 場： 中野セントラルパーク ウッドデッキエリア

東京都中野区中野 4-10-2

入場料： 無料

主 催： ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア（オーギー・ビーフ＆ラム）

協 力： 中野区観光協会