

2025年9月3日

ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア・リミテッド (MLA)

<https://www.aussiebeef.jp/>

**MLA と大阪・なんば「金龍ラーメン」がコラボ！
「金羊(きんひつじ)ラーメン」にオージー・ラム特製チャーシュートッピングを
期間限定で無料提供
9/3～9/9、各日 200食(計 1,400食)限定**



竜の「しっぽ」にちなんで、おしり部分の柔らかくジュ
ーシーな赤身肉「ランプ」を使用した特製ラムチャーシ
ューをトッピングしたラーメン



大阪の人気ラーメン店「金龍ラーメン道頓堀店」

オージー・ビーフ、オージー・ラムの生産者団体であり、大阪・関西万博「オーストラリアパビリオン」のオフィシャルパートナーである「ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア」(本社 オーストラリア・シドニー 以下「MLA」)(オージー・ラム公式サイト <http://aussielamb.jp/>) は、金龍ラーメン(運営会社金龍製麺株式会社)(公式サイト <https://kinryuramen.com/>) とのコラボレーション企画「金羊(きんひつじ)ラーメンプロジェクト」を、本日 2025年9月3日(水)より開始します。

このコラボレーションは、緑ゆたかな自然環境で育った、ヘルシーでおいしいオージー・ラムと、大阪の老舗ラーメンブランドである「金龍ラーメン」それぞれの魅力を、国内外に知ってもらうため、そして、9月10日(水)・11日(木)にオーストラリアパビリオンにて MLAの主催で開催されるオージー・ラムの無料試食イベント(※)を盛り上げるために実現しました。

オージー・ラムのランプ（おしり部分の柔らかな赤身肉）を使用した特製チャーシューを無料でトッピングしたラーメンを 9/3（水）～9/9（火）合計 1,400 食提供

期間 2025 年 9 月 3 日（水）～9 月 9 日（火）

場所 金龍ラーメン道頓堀店（大阪市中央区道頓堀 1-7-26）

内容 各日 200 名様限定（正午ごろ～100 名様、18 時ごろ～100 名様）

ラーメンまたはチャーシューメンをご注文いただいたお客様でご希望の方に特製ラムチャーシューを無料でトッピング

初日の 9 月 3 日に同サービスを利用したお客様からは「ラムは匂いが強いのかなと思って食べたが、想像以上にジューシーでおいしくてびっくりした」「金龍ラーメンのスープと細麺との相性が良かった」などの感想をいただいています。

MLA は、今回のような食を通じたコラボレーションを通じて、広大な自然の中でストレスを極力抑えた環境で育ち、優れたトレーサビリティシステム、厳格な品質保証制度や格付制度などの世界トップクラスの管理体制のもとで生産される高品質なオージー・ラムのおいしさを日本の生活者の皆さまにより親しんでいただくことを目指していきます。

（※）9 月 10 日（水）9 月 11 日（木）に MLA の主催でオーストラリアパビリオンで開催されるオージー・ラムの無料試食イベントについて

時間 各日 11:30～12:30 17:30～18:30 の 2 回開催（事前予約不要・各回約 500 食提供）

内容 公式アンバサダーによる料理実演、オージー・ラムを使用した「大阪風ラム焼きそば」試食のご提供

詳細 <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000085.000010681.html>

2025 年 5 月からオーストラリアパビリオンで毎月開催し、好評をいただいているオージー・ビーフ、オージー・ラムの無料試食イベント、今回の 9 月 10 日・11 日がいよいよ最終回となります。大阪在住のラムバサダー（オージー・ラムのアンバサダー）の東浩司さんによるライブクッキングデモンストレーションを通じて「大阪風ラム焼きそば」の作り方をご案内します。

**2 日間で合計約 2,000 食をオーストラリアパビリオンで提供
「大阪風ラム焼きそば」について**

オーストラリア産ラム肉に、創業 90 年の大阪産ヘルメスソース、創業 200 年を超える大阪銘菓の岩おこしを使用します。紅生姜や天かすの代わりに生姜の効いた岩おこしを使うことで



大阪らしさを、オーストラリア産ラム肉はもちろん、パプリカの黄色と万能葱の緑色でオーストラリアらしさを表現します。



2025年7月に開催した無料試食イベントでは、「ラム肉の冷しゃぶ」を提供

【日本の生活者と、オージー・ラムに関する参考情報】

●2025年にMLAが実施した消費者動向調査では、調査対象の日本人消費者の68%がラム肉を購入したことがないと回答しました。主な理由として30%が「ラム肉の匂いが苦手」と、27%が「ラム肉の調理方法がわからない」と回答しています。そのため、MLAは数十年前に比べて品質が向上し、食べやすく、おいしくなったオージー・ラムを、さまざまなメニュー提供によって実際に試食していただく接点をつくることで、オージー・ラムに慣れ親しんでいただくための活動に取り組んでいます。

●また、同調査でラム肉を購入したことがある消費者の割合を主要都市別で分析したところ、札幌=76%、東京=31%に比べて、大阪=20%と、北日本・東日本に比べて、西日本では購入した消費者の割合が低いという結果が出ています。今回の金龍ラーメンとのコラボレーションや、大阪・関西万博オーストラリアパビリオンの無料試食イベントを通じて、関西エリアの皆さまに実際にオージー・ラムをお召し上がりいただき、そのおいしさ・魅力を知っていただきたいと考えています。

本リリースのお問い合わせ先：

ブランドアンドマーケティングコミュニケーションマネージャー：ダイ ウェンジン

電話：03-4589-0072（直通）メールアドレス：wdai@mla.com.au