

2025 年 10 月 20 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)

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

今年で 10 回目となる日本最大の羊イベント 〈羊フェスタ 2025 in なかのアンテナストリート〉に特別協賛



オーギー・ビーフ、オーギー・ラムの生産者団体である「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」)は、2025 年 11 月 1 日(土)・2 日(日)に中野セントラルパーク(東京都中野区)にて開催される〈羊フェスタ 2025 in なかのアンテナストリート〉に、オフィシャルパートナーとして特別協賛いたします。

MLA は、オーギー・ラムの認知拡大と、地域に根ざした新しいラム肉文化の創出を目指し、羊フェスタ 2025 を通じてオーストラリアの生産者と日本の消費者の架け橋となるよう、本イベントをサポートいたします。

また、会場にてオーギー・ラム PR 大使であるラムバサダーがオフィシャルサポーターとして参加し、ブースの出店を含め、ラム肉の魅力を積極的に発信していきます。

■今年は“マトンチョップ”をご提供

毎回数時間で売り切れてしまうほど大好評のラムバサダーブースのラムチョップ。今年は趣向を変えて“マトンチョップ”をご提供します。しかも 2 日間で 2500 本をご用意。たくさんのお客様さまに羊肉のおいしさを届けてまいります。

■8 種類のラムバサダー特製ソースをご用意

マトンチョップには、この日のためだけにラムバサダーたちが考案した特製ソース（スパイス）が付いてきます。一日につき4種類ずつ、計8種類のソース（スパイス）が楽しめます。ぜひお連れ様とシェアするなどして味の違いを楽しんでみてください。

[11月1日（土）のソース（スパイス）ラインナップ]

ラムバサダー特製！		ラムバサダー特製！	
1 モダン シャルキュトリーソース  オニオン・ヒールズの酸味と マスタードのマリアージュ	2 GKS山わさびキック  マトン用にアレンジした伝説の羊肉ソースに おろしたて北海道産山わさびを散らして！		
 毛塚 智之 ハレスホテル大宮 調理部 統括料理長  LAMBASSADOR of Aussie Lamb	 東澤 壮晃 株式会社東洋肉店 代表取締役  LAMBASSADOR of Aussie Lamb		

毛塚 智之

東澤 壮晃

モダンシャルキュトリーソース

GKS 山わさびキック

ラムバサダー特製！		ラムバサダー特製！	
3 ミントソース  オーストラリアの定番！ ミントに、シャンカール輸入の 高級フェネル＆カルダモンをブレンド。 爽やか×芳醇二層の香りが旨みを引き立てます。	4 レモングラス香る タイ風レッドカレーソース  レモングラスとココナッツミルクが香る 唐辛子の刺激たっぷりのソースです。		
 シャンカール・ノグチ スパイスハンター 株式会社インドアメリカン貿易商會 代表 SPICE.TOKYO producer  LAMBASSADOR of Aussie Lamb	 桑折 敦子 フードプランナー レシピ・メニュー・商品開発 世界の家庭料理家  LAMBASSADOR of Aussie Lamb		

シャンカール・ノグチ

桑折 敦子

ミントソース

レモングラス香るタイ風レッドカレーソース

[11月2日(日)のソース(スパイス)ラインナップ]

ラムバサダー特製!		ラムバサダー特製!	
1 アップルとティムールのスパイシーチャツネ  マトンと相性の良いアップルチャツネにティムールの爽やかさをプラスしたスパイシーなソース。	2 晩秋野菜の焼きソース  焼き野菜の自然な甘みと香ばしさが、マトンの旨味と絶妙に融合。より奥深い美味しさをお楽しみいただけます。		
 福田 浩二 ブルマン東京田町 エグゼクティブシェフ  LAMBASSADOR of Aussie Lamb	 梁 宝璋 中国東北料理 味坊、味坊銀座、羊香味坊、香饌屋、 老酒舖、宝味八局、味坊美味園、 好香味坊、燕窩味坊、南園味坊オーナー  LAMBASSADOR of Aussie Lamb		

福田 浩二

アップルとティムールのスパイシーチャツ

梁 宝璋

晩秋野菜の焼きソース

ラムバサダー特製!		ラムバサダー特製!	
3 えごまとネギの塩だれ  香味野菜にコクやうま味を加え、仕上げにえごまを効かせたニーススタイルのネギだれ。	4 出汁スパイスソルト  魚介だしの深い旨みと羊肉と雑穀の相性を誇るエキンチックなクミンの香り。ガーリックの力強さを重ねることによって羊肉の甘い脂を引き立てる。和とスパイスの共演。		
 ミーファ・パーク セールスプロモーション/キュレーター/ エディター/クリエイティブディレクター/ モデル/日韓通訳  LAMBASSADOR of Aussie Lamb	 カレーマン カレープロデューサー カレーだっ!オーナー  LAMBASSADOR of Aussie Lamb		

ミーファ・パーク

えごまとネギの塩だれ

カレーマン

出汁スパイスソルト

■羊フェスタ 2025 は「『羊初心者』に優しいイベント」

10 年前には一部の人だけの嗜好だった羊肉。しかし今では多くの人に楽しまれる存在になりつつあります。主催の方にお話を伺ったところ、そんな状況を鑑み、羊フェスタ 2025 は「羊初心者」にさらに優しいイベントになさるそうです。「羊に親しみを持つ人をどれだけ増やせるか？」を大きなテーマとし、食を中心としながらも、“食べる” だけにとどまらない羊体験を用意。見る・触れる・作るといった多様なコンテンツを通して、来場者により気軽に羊文化に触れてもらえるよう工夫されるとのこと。

■2025 年の見どころ

羊フェスタは、飲食・クラフト・エンタメが融合した“文化祭”のような温かい雰囲気の特徴で、毎年多くの羊ファンのみならず、食が好きな方などが参加してきました。そして回を重ねるごとに進化を繰り返し、いまでは日本最大の羊イベントとなりました。今年 2025 年も例外ではなく、たくさん見どころを用意してくださっています。

1. ノーストレスフェスを目指して

出店数をさらに拡大し、100 人規模の飲食スペースを整備。待たずに迷わず楽しめる環境を実現。混雑緩和のためブース数を増やしています。公募店舗を入れた新店舗が 4 店舗増えています。

2. 羊毛&クラフトの広がり

「羊フリマ」を拡大し、羊毛雑貨や羊がらみの各ジャンルの商品など充実。
食と文化の両面から羊を体験可能。（雨天中止）

3. 食の進化

羊肉ガチ店舗もありますが、様々な層の店舗を誘致。ライト層も安心して参加できる仕組みに。
複雑なメニューも出せるキッチンカーも台数を増やしています。

4. 羊の大道芸やキャラクターを誘致。

今年は、ポスターに登場のせせらぎさん、ジンギスカンのジンくんのみならず、多くの羊キャラクターなどに声を掛けています。

5. 各国羊食べ比べブースを設置

詳細は後程となりますが、羊肉の食べ比べを経験できるブースの設置を予定しています。



【ラムバサダーとは？】

LAMB+AMBASSADOR=LAMBASSADOR。さまざまな角度からラム肉の魅力と可能性を発信する個性豊かな食のスペシャリスト集団です。

MLA が日本市場における羊肉需要をさらに盛り上げるため、「オージー・ラム PR 大使」として、さまざまなジャンルの食のスペシャリストたちを、ラムバサダーに任命し、2015 年の未年（ひつじ年）から活動をスタート。2022 年からは世界 10 か国以上の国と地域に広がり、世界中でラムバサダーが活躍しているグローバルプロジェクトになりました。

日本ではラム肉を食べる地域は限定的でまだまだ日本人にとっては「マイナーな肉」という立ち位置です。ラムバサダーの活動の目的は、そんなラム肉への理解度を一段と深め、より身近でポピュラーな存在にすること。そして、「Be a Lambassador!（みんなでラムバサダーになろう!）」を合言葉に、誰もが思い思いのスタイルでラム肉を楽しみ、それを発信しあう空気や文化をつくり出すことです。たくさんの「羊肉 Lover」たちを巻き込んで、BtoB から BtoC まで幅広く活動しています。

【イベント概要】

- ・ 名称：羊フェスタ 2025 in なかのアンテナストリート
- ・ 日程：2025 年 11 月 1 日（土）11:00～17:00／2 日（日）10:00～16:00
- ・ 会場：中野セントラルパーク（東京都中野区中野 4-10-2）
- ・ 入場料：無料 ※雨天決行 荒天中止
- ・ 主催：羊フェスタ 2025 in なかのアンテナストリート 実行委員会、一般社団法人中野区観光協会、羊齧協会、株式会社場創総合研究所
- ・ 公式サイト：<https://hitsujifesta.com/>

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