

2027年ひつじ年に向けて、「羊食（ようしょく）」を瀬戸内から発信
過去2回のイベントで計22,000人が来場した人気グルメフェス
中国・四国最大級の羊肉の祭典
『せとうちラムフェスティバル2026』倉敷で初開催

2026年9月26日(土)・27日(日)@倉敷アイビースクエア

オーストラリアの牛肉・羊肉生産者団体「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、2026年9月26日・27日に倉敷アイビースクエア（岡山県倉敷市）で「せとうちラムフェスティバル2026」を協力開催いたします。

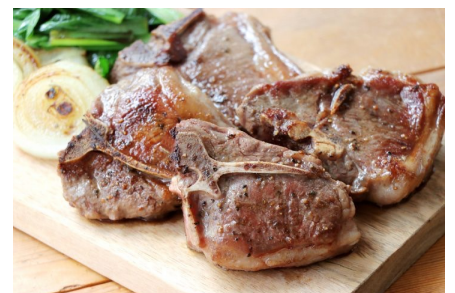
2024年の初開催から3回目を迎える今年は、会場を岡山市から倉敷市へ移し、「倉敷、ラム解禁。」と掲げたテーマのもと、倉敷アイビースクエアで初開催。ラム肉を「食べる」だけでなく、音楽・観光・夜の時間まで含めて楽しむ、新しい食文化の体験を倉敷から発信します。

会場では、全国各地の人気ラム料理店と、倉敷市をはじめとする地元の飲食店が集結し、「瀬戸内レモンの塩ジンギスカン」や「ラム平焼き」などイベント限定のオリジナルメニューが楽しめるほか、オージー・ラムPR大使の“ラムバサダー”が手掛ける本格ラム料理をご堪能いただけます。

MLAでは、2027年のひつじ年に向けて、羊肉をより身近に楽しむ新たな食文化を「**羊食（ようしょく）**」と名付け、羊肉を一部の地域や専門店で味わう食材に留めず、牛肉・豚肉・鶏肉に続く選択肢として発信いたします。まずは本イベントを皮切りに、オージー・ラムの魅力を広げるとともに、地域の飲食店や、生産者、消費者をつなぎ、日本における新たなラム肉文化の創出を目指します。

「せとうちラムフェスティバル2026」イベント概要

主催：せとうちラムプロジェクト実行委員会
協力：MLA
日時：2026年9月26日(土)11-21時、9月27日(日)10-17時
会場：倉敷アイビースクエア 中庭スペース
住所：岡山県倉敷市本町7-2
入場料：無料 ※飲食には別途シールチケットが必要です。
公式サイト：<https://www.setouchilamb.site/>
公式Instagram：@setouchi_lamb_pj



■ **「せとうちラムフェスティバル」について**

せとうちラムフェスティバルは、ラム肉の魅力発信と地域活性化を目的に、地元岡山の羊肉専門店オーナーが発起した、**中国四国最大級のラム肉の祭典**です。2024年の初開催以降、延べ約22,000人の来場者数を記録し、来場者アンケートでは「来年も来たい」の回答が95%に達しました。会場では、全国の人気ラム専門店と地元の名だたる飲食店が集結し、イベント限定メニューが勢揃い。本格的な絶品ラム料理が食べ比べできるイベントです。

■全国の人気ラム料理店と地元の飲食店が提案する、多彩な「羊食」

会場には、東京・大阪・兵庫・北海道など全国各地から人気ラム料理店が出店。また、倉敷市をはじめとする岡山県内の飲食店も多数参加し、各店がこの日のために開発した特別なラムメニューを提供します。

瀬戸内レモンの爽やかな風味を生かしたジンギスカンや、地域で親しまれているお好み焼きのスタイルを取り入れたラム料理など、「羊肉」と「瀬戸内の食文化」を掛け合わせた、会場限定メニューも提供予定です。和食、中華、スパイス料理など、多彩なアレンジからお好みの「羊食」と出会えます。

<主な出店店舗>



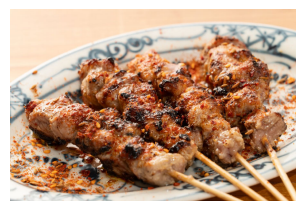
ラム肉バル 結



ラムバサダーブース内 ピリヤニ



ラムバサダーブース内
ラムチョップ



ラムのラブソング

■主催者コメント



「ラム肉をもっと岡山を中心に瀬戸内エリアの日常に広げたい」。その思いが、このフェスを始めた原点です。

岡山でラム肉専門店を続ける中で、初めてラム肉を食べたお客様から『ラムってこんなに美味しかったんだ』と言っていただく瞬間を何度も見てきました。

ラム肉はジンギスカンだけでなく、和食にも、中華にも、スパイス料理にも、とても可能性のあるお肉です。全国から集まるラム料理のプロと倉敷の飲食店が一緒になって提供する、ここでしか食べられないラム料理をぜひお楽しみください。そして、ラムが大好きな方はもちろん、今までラムをあまり食べたことがない方も、『またラムを食べたい』と思ってもらえたら嬉しいです。

2027年はひつじ年です。今回の倉敷での開催をきっかけに、岡山から瀬戸内へ、そして全国へ、ラム肉をもっと身近な食文化として広げていきたいと思っています。

田中 小矢佳氏

せとうちラムプロジェクト代表 / ラムバサダー（オーギー・ラムPR大使）

株式会社sheep 代表取締役 / 「ラム肉バル結」「岡山ジンギスカン結」オーナー

岡山県を拠点に、2016年に「ラム肉バル結」、2023年に「岡山ジンギスカン結」をオープンし、羊肉の専門店を運営。「ラム肉をもっと瀬戸内エリアに普及させたい」という思いのもと、羊肉に対する固定観念にとらわれない料理や楽しみ方を提案し、地域におけるラム肉の喫食機会を広げる。

「せとうちラムプロジェクト」の代表として、生産者、飲食店、行政、地域をつなぎ、2024年に「せとうちラムフェスティバル」を立ち上げる。2026年からはオーギー・ラムPR大使「ラムバサダー」に就任。これまで瀬戸内で培ってきた経験を生かし、地域と全国、オーストラリアの生産者と日本の料理人・生活者をつなぐ架け橋として、新たなラム文化の創出に取り組む。

■ラム肉について

日本ではまだまだ知名度の低い羊肉ですが、世界ではハレの日のごちそうとして羊肉を食べる国も少なくありません。王室の晩餐会でもメイン料理は羊肉のローストが一番格式が高いなど、逸話に富むお肉でもあります。

また、そのおいしさだけでなく、宗教的禁忌が無い羊肉は、世界中の人々が同じ食卓を囲めるグローバルフードです。羊肉の食文化の歴史は古く、「世界最古の家畜」と言われています。人類の歴史と共に歩んできた羊は捨てるどころが一切なく、さまざまなシーンで活用されているサステナブルな家畜。さらにその栄養価は高く、鉄分は鶏肉の4倍/豚肉の2倍と、ヘルシーな赤身肉としてまさに「食べる理由があるお肉」として老若男女におすすめです。