



報道関係者各位
プレスリリース

2025年3月12日

ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア

集まれ！日本全国の味付ジンギスカン！ 「味付ジンギスカングランプリ 2025」 エントリー受付開始！

～ ルール&応募規定を一部リニューアル！

今年は「市販品部門」と新設の「店舗メニュー部門」の2部門で開催！～



「味付ジンギスカングランプリ 2025」実行委員会は、本年度のグランプリ開催にあたり2月17日（月）よりエントリー商品の募集を開始いたしました。「味付ジンギスカン」に使われている羊肉の多くがオーストラリア産であることを受けて、今回もミート・アンド・ライブストック・オーストラリア（Meat & Livestock Australia、略称：MLA）が主催いたします。

オーストラリア産羊肉（ラム・マトン）を使った「味付ジンギスカン」の魅力を広めるために、そして、日本独自の羊肉文化である「味付ジンギスカン」の魅力に改めてスポットをあてるために、当グランプリを企画。羊肉振興各団体などの協力のもと、実行委員会がグランプリを運営いたします。

過去3回の開催では多くの企業様・店舗様からご参加いただき、また、多数のメディアにて紹介されました。第4回目となる今回は「味付ジンギスカン、次のステージへ。」をテーマに、さらなる飛躍と「味付ジンギスカン文化」普及のため、さらに広くエントリーを募集いたします。



■今こそ伝えたい、「味付ジンギスカン」が秘めたポテンシャル

昨今の「羊肉ブーム」の影響で、羊肉は「第4の食肉」としての地位確立が急速に進んでいます。そしてジンギスカンはいま、都内にも専門店が続々とオープンし、以前までの「北海道の名物・特産品」という立ち位置から、最もポピュラーで人気のある羊肉料理として、日本全国で広く浸透しつつあります。

普及とともに出てくるのが「羊肉を家でどう食べたらいいのか?」という問題です。そして、その答えのひとつとして私たちが考えるのが「味付ジンギスカン」です。

「味付ジンギスカン」は、その多くがパッケージ化され、スーパー・量販店で冷凍販売されている、一般消費者に「最も身近な羊肉」といえます。また、ご家庭の冷凍・冷蔵庫に常備しておけば、ジンギスカン鍋でジンギスカンはもちろん、そのまま炒めて酒の肴に、野菜と炒めてご飯のおかず、麺類に入れ焼きそばに・・・と、さまざまな応用やアレンジが可能な商品です。

さらに、環境負荷が低いと言われる羊肉を大量に仕入れ、一気に加工し、冷凍で流通する「味付ジンギスカン」は、羊肉の価格が高騰をみせる昨今において、価格をある程度抑えながら、食品のロスなく流通させることができるスマートでエシカルな側面を持つ商品でもあります。

そんな、身近で、誰しものが思い思いの方法で楽しむことができ、社会課題の解決の一助にもなる「味付ジンギスカン」は、まだまだ多くの方が知らないたくさんのポテンシャルを秘めている食品であると確信しています。その可能性や魅力をあらためて広く発信し、「味付ジンギスカン」商品を手にとりいただく、実際に食べていただくための機会創出が、当グランプリの開催主旨の大きなひとつです。



2024年度のエントリー商品（左：一般部門／右：ニューウェーブ部門）

■優劣を決めるのではなく、業界や参加者を応援するためのグランプリ

当グランプリの目的は、商品の「優劣をつける」ためのものではありません。前述の通り、当グランプリの開催主旨のひとつは、「味付ジンギスカン」の魅力をもっと日本全国に広め、羊肉のおいしさを多くの方に知っていただくことであり、それはひとえに、羊肉業界に携わる企業様・店舗様の日頃からの取り組みを応援・サポートするためであります。

全国各地から「味付ジンギスカン」商品が一同に介する当グランプリをきっかけに、たくさんの商品が一般消費者の方の目に触れ、購買・消費のきっかけ作りになること。そのような商品の販促活動の一助にもなることが、第1回開催時から続く私たちの思いと願いです。

■部門&ルールを一部リニューアルし、より応募しやすく

○「店舗メニュー部門」を新設し、飲食店様からも幅広くエントリー募集

これまで通り、現在市販されている商品がエントリー対象の「市販品部門（旧一般部門）」の他に、飲食店様が自店舗で提供しているメニューを募集する「店舗メニュー部門」を新設します。店舗メニュー部門は、ジンギスカン専門店、焼肉店、居酒屋、レストランなど各種飲食店様で現在提供されている（もしくは開発して今後提供予定である）味付ジンギスカンメニューが対象になります。味付は問いません。エントリー商品を審査員が実食審査し、グランプリならびに各賞を決定します。

○審査基準を見直し、より公平な審査を目指す

審査基準はこれまで、『味』『コストパフォーマンス』『羊肉普及貢献度』の3つの指標で審査してきましたが、今年はシンプルに「味のみ」に変更（市販品部門・店舗メニュー部門ともに）。また、第1回から続けている「全エントリー商品の実食審査（ブラインド審査）」を今年も実施。審査員には業界関係者以外の有識者審査員を加え、より公平な審査が行われる環境を整えます。

さらに、市販品部門の審査は一次審査を経て、今年度も5月に札幌で行われる「北海道ジンギスカンフェスティバル2025」にて、一般消費者による試食審査&投票を予定（追加で、東京での消費者による試食審査会も検討中）。専門家と消費者の両方の視点での結果が反映される審査を目指します。



2024年度の決選投票の様子（北海道ジンギスカンフェスティバル2024にて実施）

○過去の受賞商品も再エントリー可能に[※]

これまで惜しくも受賞を逃した商品にも再チャレンジする機会を設けるため、これまでは受賞商品は以降のエントリー不可としてきましたが、今回から再エントリー可とします。

(※ただし、過去のグランプリ受賞商品以外は除く)

■開催概要

●エントリー受付期間

2025年2月17日(月)～4月1日(火)まで

●主催

Meat & Livestock Australia (ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア/オーギー・ラム)

●協力

北海道遺産ジンギスカン応援隊、羊齧協会、ラムバサダープロジェクト

●実施目的

- ・味付ジンギスカンの認知向上
- ・羊肉の普及
- ・オーギー・ラムの販売促進

●参加費

無料

※ただし、審査用の商品のご送付ならびに送料は、応募者様の自己負担でお願いいたします。

※【市販品部門のみ】一次選考で選出された上位3商品は、一般消費者による最終選考用に、別途約15～20kg分の商品のご送付をお願いさせていただきます。

●参加条件

【市販品部門】

- ・味付ジンギスカンを商品として販売している企業・店舗であること
- ・味付ジンギスカン(味付けされたタレに漬け込まれた羊肉)商品であること
- ・オーストラリア産羊肉(ラム、マトン)を使用していること
- ・食肉製品製造の認可工場(または店舗)で製造されている商品であること
- ・誰でも購入可能な商品であること(店頭、量販店、ECサイトなどで販売している商品)
- ・開催規約や参加条件に則り、審査品やデータの送付などを守れること

【店舗メニュー部門】

- ・味付ジンギスカンを商品として提供している企業・店舗であること
- ・味付ジンギスカン（味付けされたタレに漬け込まれた羊肉）商品であること
- ・オーストラリア産羊肉（ラム、マトン）を使用していること
- ・厨房など保健所の許可を受けた施設で作られている商品であること
- ・実際に店舗で提供している商品であること（または、今後その予定があるもの）
- ・開催規約や参加条件に則り、審査品やデータの送付などを守れること

●参加についての諸注意

- ・1応募者ごとに最大3メニューまでエントリー可能
- ・過去にグランプリを受賞した商品は応募できません（グランプリ以外の各賞の場合は応募可能）
- ・同一商品で複数部門への同時エントリーはできません

●エントリー方法

Web サイトもしくは Fax でエントリーしてください。

○Web サイトからエントリーする場合

下記 URL より、エントリーフォームへ必要事項を記入してください。

Web サイト：<https://jingisukan-gp.com/>

○Fax でエントリーする場合

添付の専用用紙へ記入し、Fax をお送りください。

Fax：011-640-6011

●お問い合わせ先

「味付ジンギスカングランプリ 2025」実行委員会

担当：菊池

メールアドレス：info@jingisukan-gp.com