

報道関係者各位

美味しいお肉が大集合！「はびきの肉まつり feat.日本の食まつり」10月24日・25日開催
国産黒毛和牛の食べ比べや約40店舗のグルメ、地元ワイン・梅酒・地ビールなど、羽曳野の食の魅力が満載

一般財団法人大阪はびきの観光局と南大阪食肉卸商業協同組合との共催で、2026年10月24日(土)・25日(日)の2日間、羽曳野市の府営石川河川公園にて「はびきの肉まつり feat.日本の食まつり」が開催されます。関西有数の食肉流通拠点として知られている羽曳野市。約140年以上の歴史を持つ地場産業である食肉加工業の魅力を、より多くの方に知っていただきたい、そんな思いから開催される本イベントは、今年で4回目を迎えます。会場には、羽曳野市内の食肉卸事業者から仕入れた新鮮なお肉を使用した多彩な肉料理を食べていただけます。さらに、国産黒毛和牛5部位食べ比べコーナーをはじめ、油かすハンバーグ無料試食会、縁日コーナーなど、子どもから大人まで一日を通して楽しめるコンテンツをそろえています。また、肉料理と相性の良い地元ワイン、梅酒、地ビールなども楽しめ“食べる”だけではなく、羽曳野ならではの食文化と地域の魅力を五感で体験できる2日間となります。



【第3回肉まつりの様子】

<開催概要>

イベント名:はびきの肉まつり feat.日本の食まつり

開催日時:2026 年 10 月 24 日(土)・25 日(日) 10:00~16:00(予定)

雨天決行※ただし、台風等の荒天時は中止となる場合があります。

会場:石川河川公園(大阪府羽曳野市駒ヶ谷 140)※近鉄南大阪線「駒ヶ谷駅」より徒歩約 3 分

入場料:無料

主催:一般財団法人大阪はびきの観光局・南大阪食肉卸商業協同組合

特別協力:日本の食まつり実行委員会

後援:羽曳野市・羽曳野市教育委員会・大阪府・公益財団法人大阪観光局

協賛:埴生ミートパッカー株式会社・株式会社萬野総本店・エムエスエイ株式会社・サムテック株式会社

医療法人春秋会城山病院

お問合せ先:一般財団法人大阪はびきの観光局

電話:072-959-2261

メール:info@ok-habikino.jp

(主なイベント内容)

・約 40 店舗による飲食ブース ・黒毛和牛食べ比べコーナー ・みそ販売(油かすを使った地域の郷土料理)

・地元ワイン、梅酒、地ビール等の販売 ・精肉販売 ・縁日コーナー など

※雨風の影響を受けるブースについては、中止となる場合があります。

※イベント内容は、変更となる場合があります。

(「肉のまち」羽曳野について)

羽曳野市は、関西有数の食肉流通拠点として知られており、食肉加工業は、約 140 年以上の歴史を持つ本市の地場産業の一つです。「はびきの肉まつり」は、こうした羽曳野市の食肉産業の魅力を広く発信するとともに、「食」をきっかけとして地域のにぎわいを創出することを目的として開催しています。

羽曳野で加工された新鮮でおいしいお肉と、地域自慢のワインや梅酒、ビールなどを一度に楽しめる本イベントを通じて、「肉のまち羽曳野」の魅力を市内外へ発信します。

肉の卸職人が目利きした
美味しいお肉が大集合!!
肉のまち羽曳野の魅力を体感

HABIKINO MEAT FESTIVAL
feat. 日本の食まつり

はびきの 肉まつり 2026



入場
無料

日時 2026年 10.24 土 ~ 25 日 10:00 ~ 16:00

日本を代表する“肉のまち”羽曳野の
肉の卸職人が厳選した5つの部位を一皿で楽しめる
「夢の最強和牛セット」が今年も登場!!

数量限定
昨年も大好評!
国産黒毛和牛

5部位食べ比べ

復刻



地元伝統の幻の
グルメ「ミソ」

初登場



油かすハンバーグ
無料試食会

精肉
販売



5部位食べ比べ
お持ち帰りセットも
ご用意

特別
企画



後日発表
乞うご期待!

近鉄電車で行く
はびきの肉まつりツアー
往復乗車券と飲食券のセット
→さらに抽選券付き

ご購入は
こちら



会場 石川河川公園

近鉄南大阪線「駒ヶ谷駅」より徒歩3分

大阪府羽曳野市駒ヶ谷140

ご来場の際は近鉄南大阪線（駒ヶ谷駅）をご利用ください。

※雨天決行（ただし台風などの荒天の際は中止になる場合もあります。
雨風の影響を受けるブースは中止の場合もあります。）
※プログラムは変更になる場合があります。予めご了承ください。



【公式サイト】

肉で熱狂するまち、羽曳野。

関西有数の食肉流通拠点として知られる羽曳野。
その魅力を「食」を通じて発信する「はびきの肉まつり」は、
今年で4回目を迎える南河内エリア最大級のフードイベントです。

最強黒毛和牛 セット再登場!

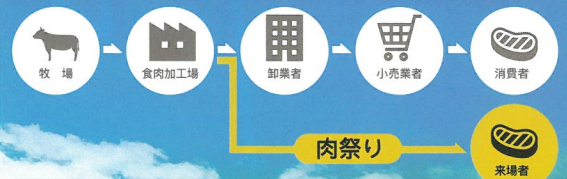


「肉」と言えばはびきの。

大阪で食肉加工されている牛の約30%は、羽曳野です。

『最強黒毛和牛セット』がお手頃価格なワケ

■一般的な流通経路



マルマサ食品

焼肉の純たれ

140年以上にわたり、食肉文化を育んできた羽曳野。
その地で肉を知り尽くしたプロたちに選ばれ続けてきた、こだわりのたれ「仁王」。一般にはほとんど流通しない、秘伝の味をご堪能ください。



開催概要

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 共催 | 一般財団法人大阪はびきの観光局
南大阪食肉卸商業協同組合 |
| 後援 | 羽曳野市 羽曳野市教育委員会
大阪府 公益財団法人大阪観光局 |
| 協賛 | 株式会社萬野総本店 萬野証券店
エムエスエイ株式会社 |
| 協力 | 株式会社サムテック
日本の食まつり実行委員会 |

司会

24日 土 アマルフィン・田口万莉
25日 日 やのばん・田口万莉



アクセスマップ



お問い合わせ：大阪はびきの観光局 TEL:072-959-2261【平日 9:00-17:30】