



資料提供
(広島和牛に関すること)
平成28年12月27日
課名 畜産課
担当者 富士原・宇田
内線 3598・3599
電話 082-513-3598

資料提供
(イベントに関すること)
平成28年12月27日
課名 子育て・少子化対策課
担当者 上杉
内線 3171・3172
電話 082-513-3171

広島和牛を味わいながらステキな出会いがあるかも！
「ひろしま和牛 de こいのわ！」参加者募集中

2月9日の「お肉の日」に合わせて、広島和牛の知名度アップと結婚したい若者の出会いの場づくりを組み合わせせた「ひろしま和牛 de こいのわ」を広島市内の広島和牛提供4店舗で同時に開催します。

～ 実施店舗 ～

さこん本店

募集：男女とも 16 名
参加費：男女とも 10,000 円
時間：19 時～21 時 30 分
場所：広島市中区流川町 2-24



ステーキの名店で味わう
広島牛のステーキ
それを目の前の鉄板で調理！
フランベに
圧倒されるかも！



ラ・コシーナ・デ・セレーソ

募集：男女とも 18 名
参加費：男女とも 4,500 円
時間：18 時 30 分～21 時
場所：広島市中区三川町 2-2 3F



中央通りに面した
オシャレな
隠れ家的な空間で
こだわりの厳選された
広島牛をどうぞ！



焼肉レストラン新長亭

募集：男女とも 21 名
参加費：男女とも 5,000 円
時間：19 時～21 時 30 分
場所：広島市中区大手町 5-9-2



広島牛の価値を守るために
素材を選び抜いた
精肉専門店が
経営する焼肉店
広島牛を召し上がれ！

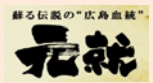


大手町トレス

募集：男女とも 14 名
参加費：男女とも 5,000 円
時間：19 時～21 時 30 分
場所：広島市中区大手町 3-3-27



川沿いのオシャレな店内で
オーナーシェフが
対面調理で腕を振るう
広島和牛「元就」の鉄板焼きが
目の前に！



『 開催日：平成29年2月9日（木） 』

<イベントの流れ（予定）19時～21時30分の場合>

時間	スケジュール	内容
18:30～19:00	受付開始	
19:00～19:05	イベント開始	イベント内容の説明
19:05～19:50	1対1トーク	参加者全員とのトークタイム
19:50～21:15	フリータイム	食事提供のタイミングで席チェンジ
21:15～21:25	マッチング投票	第3希望までマッチングカードに記入して提出
21:25～21:30	カップル発表	お店からマッチングカップルにプレゼント
21:30	イベント終了	マッチングカップルの引き合わせ

※各店舗の店長が進行予定（新長亭はこいのわスタッフによる進行）

※こいのわボランティアがおせっかい役としてイベントに参加

※アルコールの提供はなし

<今年度のこいのわイベントの実績>

【こいのわカフェ】

身近な地域で気軽に参加できる小規模の出会いイベント

（平成28年4月～12月）

回数	定員	応募	応募倍率	参加者	マッチング
50回	1,866人	4,384人	2.35	1,690人	248組

【その他のイベント】

インパクトのある出会いイベントを多数開催

番号	日程	イベント名	内容	参加者	マッチング
①	7/9	こいのわ愛とか（仮）	広島ホームテレビ「恋とか愛とか（仮）」とのコラボイベント	44人	9組
②	7/16	こいのわ×ごみ拾い	宮島海岸のごみ拾い活動とのコラボイベント	143人	35組
③	7/31・8/21	カープ de こいのわ	銀座 TAU でのカープ戦パブリックビューイングによるイベント	69人	10組
④	8/20	こいのわ×チームラボ	基町クレドホールで開催されたチームラボアライヴとのコラボイベント	123人	15組
⑤	9/11	こいのわ×しょうばら縁結び	庄原男子と広島女子の出会いを広島県と庄原市が演出	88人	15組
⑥	10/1・2	リアル桃太郎電鉄	コンピュータゲーム桃太郎電鉄を広電でリアルに再現したイベント	221人	33組
⑦	10/10	こいのわ動物園	安佐動物公園を舞台にした出会いイベント	155人	33組
合計				843人	150組

<広島和牛について>

◇広島和牛とは、「広島牛」「元就」「比婆牛」「神石牛」など広島県産和牛の総称。

◇「広島牛」は、県内で最も長い期間飼育された和牛のうち肉質等級4以上に格付けされた牛肉で、広島を代表する和牛ブランド。広島市を中心に量販店、飲食店等で取扱あり。

◇「元就」は、広島生まれ、広島育ちで、現代和牛のルーツのひとつと言われる広島血統をもち、肉質等級3以上に格付けされた牛肉。平成25年に誕生した和牛ブランドで、広島血統の生産拡大を図るとともに、他県産和牛に対抗できる付加価値を付与し、量販店や元就ゆかりの地などで販路拡大を推進中。

◇観光客をターゲットとしたプロモーションでは、広島和牛ステーキレストランの選定、販促資材の制作と配布、メディア露出を推進中。

◇観光振興の一環で、平成28年4月より毎月29日（年末除く）に、ひろしまブランドショップTAU内レストランで「TAU肉の日」と称し、広島和牛ステーキを1,000円で提供中。