

資料提供

平成31年3月28日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：杉山
内線：3440
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

宮島弥山 大本山大聖院 春の美酒・美食昼餐会

ひろしま和食料理人コンクール全成績優秀者、広島を代表する蔵元が提供する日本料理・日本酒

(日時) 平成31年4月2日(火) 11:45スタート
(会場) 宮島弥山 大本山大聖院 客殿(廿日市市宮島町210)

広島県は、「ひろしま和食料理人コンクール」で成績優秀者となった若手料理人の活躍を応援しています。その取組の一つとして、満開の桜のもと大本山大聖院で、ひろしま和食料理人コンクール成績優秀者12人と県内の蔵元が協力しあい、旬の食材をふんだんに使った日本料理と料理にあう日本酒を参加者に提供・体験していただく食事会を開催します。

この体験により、広島の優れた料理人、日本酒、食材、ロケーションを知ってもらい、広く発信してもらうことで、広島のファンづくりにつなげていきたいと考えています。

なお、当日は、外国人観光客から人気の高い大聖院(トリップアドバイザーの「外国人に人気の日本の観光スポット」でTOP20に選定)に、外国人を招待し、日本料理と日本酒を初体験してもらいます。

是非、御取材賜りますようお願いいたします。

【開催概要】

	宮島弥山 大本山大聖院 春の美酒・美食昼餐会
日時	平成31年4月2日(火) 11:45スタート(約2時間)
場所	大本山大聖院 客殿(廿日市市宮島町210)
対象	20名(招待客[料理評論家, 食・日本酒インフルエンサー, 外国人等])
主催	料理人コンクール実行委員会
共催	広島県日本酒ブランド化促進協議会
参加料理人	○ひろしま和食料理人コンクール全成績優秀者12人(回数は選定されたコンクール) 第1回 日本料理魚池 池田 将訓, ガンツウ 稲葉 篤紀, ホテルグランヴィア広島 日本料理瀬戸内 力根 義人 第2回 正弁丹吾 細川 澄雄, 錦水館 清水 誠, ホテルセンチュリー21 日本料理京もみじ 今井 健士郎 第3回 ユウベルグループ平安商事 上條 洋徳, ホテルグランヴィア広島 加嶋 亮介, 広島なだ万 松木 鉄也 第4回 庭園と料亭半べえ 林 真子, ホテルグランヴィア広島 平田 充宏, 蔵宿いろは 上林 雅尚 ○県内の和食料理人 庭園と料亭半べえ総料理長 川村 満, 船かなわ統括料理長 戸田 豊, 稲茶代表取締役 下原 一晃, しお家代表取締役 池田 佳幸 等
参加酒蔵	○広島県日本酒ブランド化促進協議会※ 梅田酒造場, 賀茂泉酒造, 賀茂鶴酒造, 藤井酒造, 三宅本店, 盛川酒造 ※広島の日本酒をフランス等の海外に向けて販路開拓している団体。

<p>献立 7 品</p>	<p>前菜 夜鳴貝と観音ねぎのめた和え、宮島穴子と落の八幡巻き 梅だれ焼、 天子菜種焼、一寸豆甘酒煮 天盛桜の花弁塩漬、筍山椒焼き 吸い物 潮汁仕立て 櫻鯛潮汁 独活 水菜 木ノ芽 造り 宮島烏居見立ての網人参にのせて 桜鯛 サヨリ 赤貝 あしらい一式 焼き肴 油目 落の塔味噌焼き 広島野菜和風マリネ 蓋物 広島県産牛のしゃぶしゃぶ 檸檬出汁 食事物 大野あさりの土鍋御飯 水菓子 大吟醸酒粕チーズ求肥包み 八朔 枇杷蜜煮 ミント</p>
---------------	--

○ひろしま和食料理人コンクールとは

ひろしま和食料理人コンクールは、優秀な若手料理人の発掘と人材育成、ひろしまの食の魅力を国内外にPRするために、平成 27 年から実施し、今年度までに 4 回開催しました。

成績優秀者となった方には、県が主催する国内外のイベントにおいて、広島の和食をPRしていただくこととしています。

【第 4 回ひろしま和食料理人コンクール（H30）の様子】

