

広島和牛ブランド創造実証事業について

令和3年4月19日
畜産課

1 要旨

比婆牛のブランドイメージを確定するため、県内高級飲食店の通常営業における比婆牛メニューの提供により、来客者及び店舗側から比婆牛の魅力となる意見集約を行い、消費者にとっての比婆牛の魅力を絞り込む。

2 事業内容

県内高級飲食店の中から、将来、比婆牛の取り扱いにつながる可能性の高いモニター店を選定し、比婆牛をひろしまの食材と組み合わせたメニュー開発を行い、ひろしまをイメージできる食材として提供する。さらに、来客者及び店舗側から感想や意見を収集する。

3 実施店舗選定基準

- ・ 1万円以上のコースを提供している県内高級飲食店
- ・ 県の取組に協力する意向確認ができている店舗
- ・ 現在の和牛肉の取り扱い状況から、比婆牛の継続的な取り扱いにつながる可能性がある店舗

4 実施店舗数

10店舗以上

5 営業実証期間（予定）

令和3年5月24日（月曜日）から令和3年6月20日（日曜日）

6 営業実証実施店

これまでに9店舗を選定しており、その他の店舗については、調整中。

- ・ 日本料理喜多丘（広島市）
- ・ ル・トリスケル（広島市）
- ・ 宮島別荘（廿日市市）
- ・ 豆匠（広島市）
- ・ レストラン Be（ビエー）（広島市）
- ・ NAKADO（ナカド）（広島市）
- ・ Tabled' Hote OGAWA（ダブルドットオガワ）（東広島市）
- ・ 肉割烹まさ崧（キ）（広島市）
- ・ Finebouche（ファインブーシュ）（広島市）