

広島和牛ブランド創造実証事業について

1 要旨・目的

比婆牛のブランドイメージを確立するため、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 現状・背景

- (1) 当初、令和3年5月24日から令和3年6月20日までの間に事業を実施することし、令和3年4月19日の農林水産委員会で報告した。
- (2) その後、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い緊急事態宣言が出されたことから、一旦実施を延期していたが、感染状況の改善が認められたことから、次のとおり実施する。

3 概要

(1) 対象者

ア (ア)から(ウ)の条件に該当する10店舗

- (ア) 1万円以上のコースを提供している県内高級飲食店
- (イ) 県の取組に協力する意向確認ができている店舗
- (ウ) 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

イ 実施店舗

- (ア) 日本料理喜多丘(広島市)
- (イ) ル・トリスケル(広島市)
- (ウ) ホテル宮島別荘(廿日市市)
- (エ) 懐石料理 豆匠(広島市)
- (オ) Restaurant Be(レストランビー)(広島市)
- (カ) NAKADO(ナカド)(広島市)
- (キ) 肉割烹まさ崧(キ)(広島市)
- (ク) Finebouche(フイーヌブーシュ)(広島市)
- (ケ) イタリア料理 La sette(ラセッテ)(広島市)
- (コ) MILLE(ミル)(広島市)

(2) 事業内容(実施内容)

県内高級飲食店で、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実際の営業で1ヵ月間提供する。さらに、来客者及び店舗側から感想や意見を収集する。

(3) スケジュール

令和3年7月26日(月曜日)から令和3年8月22日(日曜日)

(4) 予算(単県)

3,500千円