



## ➤ 和牛施策の紹介 ～ 今年度の県の事業等のお知らせ ～

今年度、県の和牛生産等に関する実施事業を紹介します。積極的な情報収集と事業の有効活用により、経営発展を目指しましょう。

### 広島県重点推進事項

「ひろしま」ブランドに貢献するため、広島県の独自性を活かした新たな価値を創造するとともに、必要な生産体制が構築できるよう、肥育経営体の経営発展を推進します。

#### 広島和牛ブランド創造と生産体制の構築

##### ○ 「ひろしま」ブランドの価値向上に資する本県和牛の強みの確立

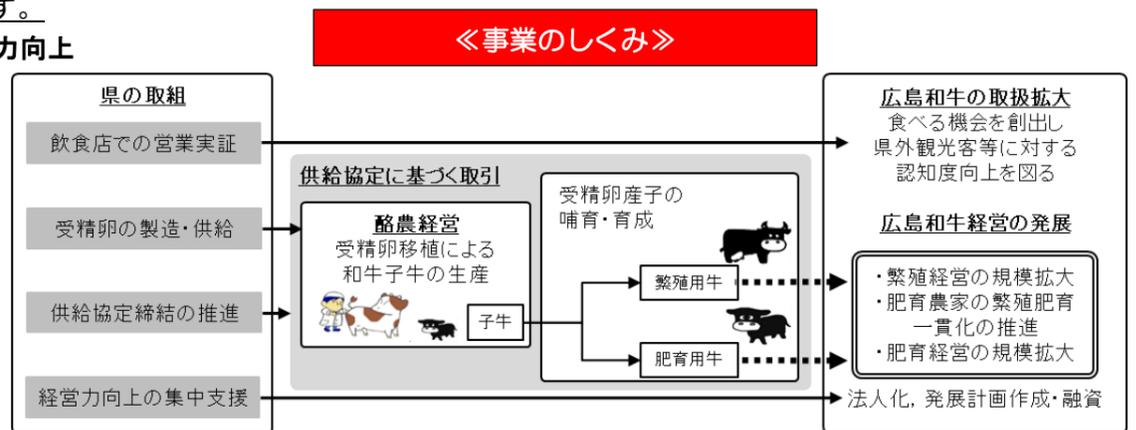
- ・新たなブランド要素の活用を検討し、広島和牛をブランド展開するための明確なポジションを設定します。
- ・ブランド創造の要となる和牛の増頭を推進します。

##### ○ 広島血統和牛子牛の安定調達体制の構築

- ・肥育経営体が受精卵移植和牛子牛を安定的に導入できる仕組み（供給協定）を強化します。
- ・繁殖肥育一貫化を目指す経営体に、受精卵移植和牛の雌子牛を供給する仕組みづくりを推進します。
- ・高い受胎率が期待できる受精卵への転換を推進します。

##### ○ 繁殖肥育一貫化を含む肥育経営体の規模拡大・経営力向上

- ・関係機関等と連携し、経営体の発展や増頭に向けた土地・牛舎確保への取組を推進します。
- ・労働力の効率的な活用に向けた ICT 技術導入を支援します。
- ・畜産 GAP 及び HACCP の導入に向けた支援体制の構築を図ります。
- ・外部専門家による経営診断等の支援に取組みます。



## ➤ FISE HIROSHIMA 2019 ～ 広島和牛メニュー大好評！！ ～

平成31年4月19日（金）～4月21日（日）の3日間、旧広島市民球場跡地（広島市）で国際的スポーツイベント「FISE（フィセ）HIROSHIMA」が開催！！良い天気にも恵まれ、延べ約10万人が来場されました。

このイベントに広島和牛の販売ブースが出展され、広島和牛ステーキ、広島和牛ステーキ丼、広島和牛丼、広島和牛ハンバーガー、計4種のメニューが店頭販売されました。

来場された多くの方に広島和牛メニューを堪能していただく良い機会となりました。

海外からの来場者も多く、広島和牛ステーキを食べた感想を聞いたところ「Very Good!!」と、大好評でした。

国際的なイベントでのPR活動は、広島和牛を国内外に広く知ってもらう場となりました。多種多様なイベントでのPR活動を今後も継続していきます。



広島和牛の販売ブースには多くの方が来場され、賑わっていました



3日間提供されたメニュー4種。4等級以上がこの価格で提供



広島和牛ステーキ150g!!ビールと最高にマッチします

#### 「FISE（フィセ）」って？

「エクストリーム・スポーツ国際フェスティバル」の略称です。BMX、スケートボード、パルクールなど都市型スポーツが一同に揃い、競い合う国際的スポーツイベントで、2018年から広島で2年続けて開催されています。

#### イベント情報：壬生の花田植

ユネスコ無形文化遺産に登録された日本一の花田植です。一年の豊作を祈る一大田園絵巻!! きらびやかな装具をつけた飾り牛による代掻きをみることができます。年に一度のこの機会、訪れてみてはどうでしょう。また、花田植神楽の公演もあります（有料です）。

開催日 令和元年6月2日（日曜日） 花田植会場 山県郡北広島町壬生 詳しくは「壬生の花田植 北広島町」または「ひろしま観光ナビ」でweb検索してみてください。

## ▶ ホテル地産地消フェア交流会 ～ ホテルでの利活用に向けた広島和牛 PR ～

令和元年5月16日(木)に広島県庁6階講堂において、ひろしま地産地消推進協議会主催の「ホテル地産地消フェア交流会」が開催され、ホテルのレストランに向けた広島和牛のPRを行いました。

この交流会は、県産農林水産物の利活用促進のため、ホテル内のレストランで来年1月～2月の2か月間、県産農林水産物を活用した「地産地消特別メニュー」を提供することとしており、この特別メニューを検討するため「食材とのマッチング」の場として開催されたものです。

広島和牛ブースでは、来場されたホテルの支配人やレストランの料理長の方々へ、広島和牛の歴史、ブランド、味の特徴などウンチクを語り、期間限定メニューにとどまらず広島和牛の取扱いを行ってもらえるよう提案をしました。

話をする中で、広島和牛の取扱いをしているホテルの方もおられ、「広島和牛の認知が広がっているな」という雰囲気を感じました。

「地産地消特別メニュー」として、県内ホテルのレストランで広島和牛が提供され、その後も継続して広島和牛の取扱いが広がるように、こういった食材とのマッチングの場を積極的に活用し、PR活動を続けていきます。



ホテル関係者に広島和牛の歴史、ブランド、味の特徴などウンチクを語り、熱くPRしました！

来年1～2月にホテルのレストラン等で開催される「地産地消特別メニュー」に広島和牛メニューが提供されることを期待！！



### ◀ 広島県産応援登録制度 (広島県) ▶

魅力ある県産農林水産物等を審査・登録し、選ばれる食材を目指して、取扱店舗の拡大やPR活動など全力で応援していく制度です。

現在、広島和牛は、**広島血統和牛「元就」と比婆牛**が登録されています。

登録については、お気軽にお問合せください。問合せ先 販売・連携推進課 (TEL082-513-3583)

詳しくは、広島県ホームページから「[広島県産応援登録制度](#)」でweb検索してみてください。

## ▶ 広島和牛レストラン探訪 ～ レ・ザンバサドール ～

広島市中区にあるフランス料理のレストラン「レ・ザンバサドール (Les Ambassadeurs)」を訪問しました。このレストランは、広島パルコの近く、並木通りに面し、洋服店などオシャレなお店が並ぶ好立地に位置します。シェフの中土さんは、「雌の肥育に特化した今田牧場さんの未經産牛のモモ肉は、脂の甘みと噛みしめる度にあふれる赤身の旨みが堪能できる。」と当日利用した広島和牛を絶賛されていました。

中土シェフは、北広島町出身で幼少時代は、自然豊かな農村で育てっており、出身地や広島県産の季節の食材にこだわった新しい料理の提供方法の研究に余念がありません。食材を見極め、うま味を流出させないよう塩分濃度や調理温度などにこだわり、常にお客さんが喜んでくれる工夫が料理の随所に隠れています。

手間ひまかけて育てられた高級食材である広島和牛を、手間ひまかけて最高の状態で提供する事に挑戦し続ける中土シェフのような伝え手・語り手を増やし、広島和牛の価値の連鎖を拡げることで、ブランド価値が確実に高められています。



広島和牛の赤身と霜降りのバランスの優れたモモ肉の下ごしらえに余念のない中土シェフ



低温調理により、ゆっくり芯まで火を入れることで、やわらかくて食欲をそる美しい薄紅色の広島和牛料理

### 【レ・ザンバサドール (Les Ambassadeurs)】

☆所在：広島市中区三川町3-13 セザール三川町202 ☆電話 (082) 247-5617 ☆営業時間：ランチ12-15時 デイナー18-23時 ☆定休日：月曜日  
☆主なメニュー ランチ：2,800円、4,000円ほか デイナー5,500円より (いずれも税抜価格。6月1日からコースメニュー・営業時間が変更となります。)  
※広島和牛を利用したメニューを希望する場合は、あらかじめ電話等で御確認・御相談ください。

### 比婆牛 地理的表示保護制度 (GI) の登録申請公示が開始

令和元年5月20日から、比婆牛の地理的表示保護制度 (GI) の登録申請の公示が始まりました。これから8月20日までの3ヶ月間、第三者からの意見をいただき、登録にむけた手続きが進められています。

詳しくは「[農林水産省 地理的表示保護制度 \(GI\)](#)」でweb検索してみてください。

#### ★地理的表示保護制度 (GI) って？

伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている製品の名称 (地理的表示) を知的財産として登録し、保護する制度です。

### 中国5県の全ての税務署で消費税の軽減税率制度説明会開催

#### ★消費税の軽減税率について情報を集めましょう～★

肉、野菜、米など売上げの多くは軽減税率 (8%) が適用される一方、家畜の餌、種苗、肥料など仕入れの多くは標準税率 (10%) が適用されます。

- ・日時 令和元年6月10日 (月)～14日 (金) 15:30～17:00
- ・場所 最寄りの各税務署

説明会に参加を希望される方は、最寄りの税務署までご連絡ください。

詳しくは「[軽減税率説明会 広島](#)」でweb検索してみてください。

平成30年7月豪雨災害により被害を受けられたみなさまの復興を願っています。

広島和牛 NEWS が Web で閲覧可能になりました⇒「[広島和牛 NEWS](#)」で検索！

右のQRコードから広島和牛 NEWS パソコン版をご覧ください。iphoneの場合、標準が777リをかざすだけで読取り可能です。



次回は、7月10日発行予定！