

令和4年度広島和牛ブランド創造実証事業の取組状況について

1 要旨・目的

比婆牛のブランド力向上を図るため、県内高級飲食店での営業実証や、味の特長の調査などを通じて比婆牛の価値要素を明らかにし、取扱店舗を拡大するとともに、比婆牛の認知向上を図る「広島和牛ブランド創造実証事業」について、取組状況を報告する。

2 現状・背景

(1) 令和3年度の取組

- ・県内高級飲食店10店舗で比婆牛を使ったメニューを提供する営業実証を実施し、来店者・料理人から比婆牛の魅力等についてヒアリングを行うとともに、比婆牛肉の味覚調査を実施した。
- ・営業実証や肉の分析結果等から、ブランド化を進めていく戦略を策定した。

(2) 令和4年度の取組

- ・令和3年度に策定したブランド戦略に基づき、取扱店舗の拡大を図るとともに、流通上の課題解決策を検討するための営業実証を実施する。
- ・比婆牛肉の美味しさの科学的根拠の精度向上のため、特性調査を実施する。

3 第1回営業実証の概要

(1) 対象者

ア (ア)から(ウ)の条件に該当する9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（順不同）

- (ア) イプシロン(広島市)
- (イ) 吉鮨(広島市)
- (ウ) 肉割烹 まさ崙((広島市)
- (エ) Fine bouche (フィヌ・ブーシュ)(広島市)
- (オ) 懐石わたなべ(広島市)
- (カ) 半べえ(広島市)
- (キ) 鮭稲穂(広島市)
- (ク) フレンチレストラン ソンスクレ(広島市)
- (ケ) 中国料理 煌蘭苑(広島市)

(2) 実施内容

- ・比婆牛と広島の食材を組み合わせた「冷製料理」のメニューを開発し、実際の営業で提供する。
- ・料理の提供にあたり、比婆牛の歴史や味の魅力を説明し、来店者及び料理人から感想や意見を収集する。

(3) スケジュール

令和4年7月20日（水曜日）から令和4年8月19日（金曜日）

4 今後の取組

(1) 流通の課題を明らかにするための営業実証

比婆牛の取り扱いを希望する店舗への安定供給を図るため、全ての部位が流通可能な仕組みを検討するための営業実証を2回（11月・2月を予定）実施し、課題を抽出する。

(2) 比婆牛の特性調査

比婆牛の味の特長を明確にするため、比婆牛と同様に血統にこだわっている他県産和牛との比較調査（理化学分析，味覚調査）を実施する。

5 予算

18,714千円