

## 瀬戸内地魚のブランド化に向けた店舗実証について

### 1 要旨・目的

ひろしまブランドの「食」を構成する「瀬戸内の地魚」について、県内外における認知と評価の獲得に向けた魅力や課題を抽出するため、9月から実食モニターを募集し、店舗実証を開始する。

### 2 現状・背景

「ひろしまは海山の多彩な食材に恵まれた美味しさの宝庫である」という、ひろしまブランドの「美味しい」食イメージの確立に向けて、瀬戸内地魚の魅力向上を図ることとしている。今年度は、瀬戸内の四季を旬の多彩な白身魚を主とする地魚料理を通じて味わえる魅力について店舗実証を通じて評価する。

### 3 概要

#### (1) 実施主体

広島県農林水産局水産課

#### (2) 実施期間

令和4年9月25日（日曜日）から令和5年2月19日（日曜日）まで

#### (3) 場所

広島市内12店舗

稲茶	ホテル広島ガーデンパレス	雑草庵 安芸
鮭 広島あじろや本店	ホテル広島サンプラザ	ひろしま旬菜 鶴乃や本店
日本料理 高山	番屋七宝丸 八丁堀店	かめ福
半べえ	四季や	季節料理 ながせ

#### (4) 実施内容

上記店舗において、旬の瀬戸内地魚のうち4種以上を使用した地魚料理を実食モニターに提供する。実食後アンケート及びモニター座談会等により、魅力を評価検証する。

##### 【秋～冬の瀬戸内地魚】

マダイ、クロダイ、チダイ、アナゴ、カサゴ、カレイ、カナガシラ、イボダイ、スズキ、オニオコゼ、コノシロ、ヒラメ、カワハギ、アカシタビラメ、エイなど

### 4 その他（関連情報等）

モニター応募は、県庁サイト内に開設したランディングページ「瀬戸内じざかな日和」(<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/setouchi-jizakana-biyori/>)上の応募フォームに登録する。



# 瀬戸内

## じざかな日和

～ひろしまならではのひととき～

本当の地魚の美味しさを新発見!

瀬戸内  
じざかなで  
盛り上がりよう!

貴方が見つけるひろしまならではのひととき、  
「瀬戸内の地魚とのおいしい出会い」を  
教えてください。

人々の営みに近い山と平野に囲まれ、多くの島々を抱く瀬戸内海。風光明媚な海は、四季折々に多彩な地魚と、それを味わう文化を育んできました。

とりわけ広島の場合は、波穏やかに浮かぶ大小の島々と複雑な海岸線に沿って藻場や干潟が広がる、まさに魚たちのゆりかご。かたや海の中は日本有数の潮の満ち干、強い流れに加えて、季節によって水温が大きく変わり、とてもダイナミック。広島湾、瀬戸、沖で、多種多様な地魚たちが育ちます。

マダイ、クロダイ、サヨリ、アナゴ、カサゴ、メバル、オニオコゼ、…。目の前の海、前浜から揚げた活きのいい白身の魚たちを味わい、一期一会の旬に親しむ。広島ならではの贅沢なひとときです。

そんな「瀬戸内じざかな日和」を、楽しんでみませんか。

# 実食モニターを限定募集!!

広島市内選りすぐりのお店で瀬戸内の地魚を食べて、ひろしまらしい旬のひとときを発見してください! 《参加費が必要です》

## 実食モニター募集要項

9月2日から募集開始

広島県では、いま、「広島美味しい」として「瀬戸内の地魚」を推しています。

広島県と言えば「かき」と「こいわし」、「あなご飯」のイメージが強いけれど、実は、瀬戸内のおいしい天然の白身の地魚たち、いつも何か旬を迎えています。

今回、**広島市内の選りすぐり**のお店から、旬の地魚をふんだんに使った料理を、毎月限定モニター価格でご提供。県は、**実食して「瀬戸内の地魚とのおいしい出会い」を体験し、その美味しさを広めてくださる方(実食モニター)を募集**しています。

この機会にぜひ、実食モニターにご応募ください。

### 対象

「瀬戸内の地魚とのおいしい出会い」に興味があり、実食してアンケートに回答いただける方。アンケート時に、実食した料理の写真もご投稿いただきます。おひとり様月1回に限り(1回も可。最大6か月で6回)。同じ店舗は選べません。



※写真はすべてイメージです

### 料理

瀬戸内の地魚4種以上を使った各店自慢の地魚料理。

### モニター参加費

1回あたり5,000円または3,000円(税込み)。飲料代は含まれません。

### 実証店舗

裏面の実証店舗から、実施日を確認のうえ、毎月第3希望までお選びください。応募多数の場合は抽選。

### 定員

各店舗・毎月10人、合計毎月100人  
※9月～2023年2月まで6カ月間実施します。  
(モニター合計延べ600人)

### 応募方法

下記のQRコードを読み取り、特設サイトの応募フォームからお申し込みください。

### 実施方法

各店舗のモニター実食日にモニター証を提示の上、店舗で実食ください。  
モニター参加費(5,000円、3,000円)は店舗でお支払いください。  
※参加できなくなる場合は、2日前までに事務局にご連絡ください。  
前日以降のキャンセルの場合はキャンセル料が発生します。  
実食後、メールで届くアンケートフォームから回答してください。  
(回答時に写真の投稿が必要です)

### 申込締切

9月 ————— 2022年9月15日(木)  
10月 ————— 2022年9月26日(月)  
11月 ————— 2022年10月17日(月)  
12月 ————— 2022年11月10日(木)  
1月 ————— 2022年12月21日(水)  
2月 ————— 2023年1月16日(月)

### 当選者の発表

各月の申込締切後、当選者に、モニター証をメールでお送りします。

■モニター募集に関するお問い合わせ

瀬戸内地魚モニター調査事務局(中国新聞社地域ビジネス局内) TEL082-236-2211(平日9:30~17:30)

■主催/広島県農林水産局水産課

応募は  
こちらから  
日程・店舗は裏面へ



# 実食モニター

## 実証店舗

〔参加費が必要です〕

**稲茶 いなさ**

昭和40年に創業し今年で57年。旬の地魚で他店にない日本料理を目標に毎月献立を考えます。

所在地／広島市中区鉄砲町7-13 CDビル3F  
電話番号／082-212-1730  
営業時間／11:30～14:00(L.O13:30)／17:30～22:00(L.O21:00)  
休業日／日曜、祝日  
<https://inasa.co.jp/>



**鯨広島 あじろや 本店 すしひろしまあじろやほんてん**

「天然魚」にこだわり、瀬戸内海の魚を中心に、各地の旬の鮮魚をおり交ぜ、活きの良いネタその物の「味わい」を大切に、「最高品質」のお鮨を提供します。広島独自の鮨文化を、極上のおもてなしの空間の中で、心ゆくまで堪能ください。

所在地／広島市南区松原町5-1 ビックフロント広島4F  
電話番号／082-263-1555  
営業時間／11:30～14:00／17:00～22:00(L.O21:00)  
休業日／月曜日  
<http://www.ekibento.co.jp/ajiroya/>



**日本料理 高山 にほんりょうりたかやま**

本来の味を楽しむ献立をご用意、提供します。

所在地／広島市中区胡町2-17-1階チャーターハウス  
電話番号／082-545-7117  
営業時間／18:00～23:00  
休業日／日曜日・祝日  
<https://www.nihonryori-takayama.com/>



**半べえ はんべえ**

季節を感じる懐石を四季折々表情を変える日本庭園でお愉しみてください。

所在地／広島市南区本浦町8-12  
電話番号／082-282-7121  
営業時間／11:30～15:30／17:30～21:30  
休業日／火曜日  
<https://hanbe.jp>



**ホテル広島ガーデンパレス ほてるひろしまがーでんぱれす**

旬の食材をふんだんに使用した渾身の会席料理をお楽しみください。

所在地／広島市東区光町1-15-21  
電話番号／082-262-1122  
営業時間／年中無休  
休業日／なし  
<https://www.hotelgp-hiroshima.com>



**ホテル広島サンプラザ ほてるひろしまさんぷらざ**

和食の匠 好本料理長が腕を振るう、季節の味覚を盛り込んだお料理が評判をいただいています。港が近いので、いつでも新鮮な食材を揃えられるのが自慢です。ホテルならではの丁寧で繊細なお料理を、ぜひお楽しみください。

所在地／広島市西区商工センター3-1-1  
電話番号／082-278-5000  
営業時間／宴会場 9:00～21:00  
休業日／なし  
<https://www.hiroshima-sunplaza.com/>



**雑草庵 安芸 ざっそうあんあき**

地産地消をモットーに30年間家庭的なお店をやっています。広島には旨いもんがたくさん。

所在地／広島市中区新天地1-28 オペラハウス1階  
電話番号／082-249-2293  
営業時間／18:00～23:00  
休業日／日曜日 ※日曜が祝日の場合は翌月曜が休み  
<https://tabelog.com/hiroshima/A3401/A340109/34002784/>



**海鮮酒場 番屋七宝丸 八丁堀店 かいせんさかばばんやしっぽうまるはっしょうぼりてん**

毎日、江田島から直接浜買いで鮮魚を運んで提供しています。

所在地／広島市中区鉄砲町7-13 CDビル2階  
電話番号／082-225-7676  
営業時間／18:00～24:00  
休業日／日曜日(不定休) ※日曜が祝日の場合は月曜日  
<https://www.shippoumaru.com/>



店舗名	実施日						時間	モニター参加費
	9月	10月	11月	12月	1月	2月		
稲茶	27 (火)	26 (水)	9 (水)	12 (月)	24 (火)	8 (水)	18:00	各回 5,000円
鯨広島 あじろや 本店	27 (火)	25 (火)	15 (火)	6 (火)	24 (火)	14 (火)	18:00	
	28 (水)	26 (水)	16 (水)	7 (水)	25 (水)	15 (水)		
日本料理 高山	26 (月)	24 (月)	12 (土)	4 (日)	28 (土)	18 (土)	18:00	
半べえ	29 (木)	24 (月)	7 (月)	12 (月)	23 (月)	6 (月)	12:00	
ホテル広島ガーデンパレス	25 (日)	30 (日)	20 (日)	11 (日)	29 (日)	19 (日)	17:00	
ホテル広島サンプラザ	25 (日)	23 (日)	13 (日)	11 (日)	22 (日)	12 (日)	17:30	
雑草庵 安芸	26 (月)	-	14 (月)	-	-	-	18:00	各回 3,000円
番屋七宝丸 八丁堀店	26 (月)	25 (火)	8 (火)	6 (火)	-	7 (火)	18:00	
ひろしま旬彩 鶴乃や本店	26 (月)	22 (土)	-	-	-	-	18:00	
かめ福	-	-	-	-	26 (木)	9 (木)	18:00	
季節料理 ながせ	-	-	-	6 (火)	24 (火)	-	18:00	
四季や	-	18 (火)	15 (火)	6 (火)	17 (火)	7 (火)	18:00	

**ひろしま旬彩 鶴乃や本店 ひろしましゅんさい つのりやほんてん**

広島や瀬戸内の旬の魚や野菜を使った郷土料理を召し上がって頂ける和食店です。日本酒の種類も豊富で、刺酒師の女将が料理に合うお酒をお選びします。

所在地／広島市中区立町6-5 坂本ビル 1階・2階・3階  
電話番号／082-545-7143  
営業時間／11:30～14:00(L.O.13:30)、17:00～23:00(L.O.22:30)  
休業日／日曜日(日曜、月曜連休の場合、日曜営業、月曜休み)  
<https://tabelog.com/hiroshima/A3401/A340112/34022524/>



**かめ福 かめふく**

広島食材や地酒を堪能できる居酒屋「かめ福」20種類以上の地酒がございます。

所在地／広島市中区新天地1-9  
電話番号／082-543-2222  
営業時間／①18:00～24:00(L.O.23:00)  
②17:00～25:00(L.O.24:00)  
③17:00～22:00(L.O.21:00)  
休業日／不定休(年末年始)  
<https://in-smart.co.jp/shop/kamefuku/>



**季節料理 ながせ きせつりょうりながせ**

地魚のおいしさをわかりやすくシンプルに伝えられるように調理し、旨味を引き立てる各地の地酒と共に提供しています。

所在地／広島市中区本川町2-4-6  
電話番号／082-232-2682  
営業時間／11:30～14:00(L.O.13:30)／17:00～24:00(L.O.22:00)  
休業日／日曜日・祝日(年末年始、GW、お盆)



**四季や しきや**

【広島のおいしいがここにある】牡蠣・穴子などの魚介類・峠下牛・広島熟成鶏・瀬戸もみじ豚などは勿論、全国的には知られていない広島のみならず、郷土料理、創作料理も織り交ぜ、当店オリジナルに調理した料理を「広島えんじやん料理」と呼んでいます。広島のおいしい思いがたっぷり詰まった宝箱をごゆっくりお過ごしください！

所在地／広島市中区袋町7-26 水岡ビル3F  
電話番号／082-249-1120  
営業時間／17:00～22:00(L.O.21:30)  
休業日／日曜日  
<https://4kiya.com/>



応募はこちらから  
公式 WEB ページへ

