

## 比婆牛営業実証（第3回目）の実施について

### 1 要旨・目的

比婆牛のブランド力向上を図るため、広島和牛ブランド創造実証事業において、県内高級飲食店で営業実証を実施し、取扱店舗の拡大や流通上の課題解決策を検討することとしており、今回、第3回目の営業実証について概要等を報告する。

### 2 現状・背景

#### (1) 第1回目の概要

- ・7月20日～8月19日に、県内高級飲食店9店舗において、比婆牛の特長をより感じられる「冷製料理」のメニューを提供する営業実証を実施した。
- ・比婆牛の魅力を伝えるブランドブックを作成し、来客者に訴求する項目を調査した。
- ・実証後のヒアリングの結果、冷製料理については、評価が高かったものの、使用した部位によっては冷製料理に向いていないものもあったため、第2回目以降は、様々な部位に応じた比婆牛の「味」を伝える料理を提供することとした。

#### (2) 第2回目の概要

- ・10月28日～11月25日に、県内高級飲食店10店舗において、全ての部位が流通可能な仕組みを検討する目的で、比婆牛と広島の食材を組み合わせたメニューを提供する営業実証を実施した。
- ・料理のジャンルが様々であったことと、ホテル等の大型店舗の参加があったことから、1頭分の比婆牛肉全てを活用することができた。
- ・また、「冷製料理」については、必須とはしなかったが、ほとんどの店舗において冷製料理の提供があり、来客者アンケートでも評価が高かった。

#### (3) 第3回目の取組

- ・比婆牛が食べられる場の拡大に向けて、継続取扱の意向のある店舗について、引き続き、1ヵ月程度の営業実証を実施し、定期的に取り扱ってもらうための課題を分析する。

### 3 内容

#### (1) 対象者

##### ア (ア)から(ウ)の条件に該当する8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（※詳細は別紙）

- (ア) イブシロン(広島市)
- (イ) 肉割烹 まさ崑(広島市)
- (ウ) Fine bouche (フィーヌ・ブーシュ)(広島市)
- (エ) 懐石わたなべ(広島市)
- (オ) フレンチレストラン ソンスクレ(広島市)

- (カ) 中国料理 煌蘭苑<sup>こうらんえん</sup> (広島市)
- (キ) ホテル宮島別荘 (廿日市市)
- (ク) イタリア料理 La Sette (ラ・セッテ) (広島市)

**(2) 実施内容**

- ・比婆牛と広島の食材を組み合わせたメニューを開発し、実際の営業で提供する。
- ・料理の提供にあたり、来客者に直接、比婆牛の歴史や味の魅力を説明してもらい、実証終了後、料理人から来客者の反応等をヒアリングする。

**(3) スケジュール**

令和5年1月30日(月曜日)から令和5年2月24日(金曜日)

**4 予算**

18,714 千円

## 【比婆牛の魅力体験フェア実施店舗】(順不同)

### 1 イプシロン

地元の旬の食材にこだわった季節を感じる本格イタリア料理を楽しめるお店。



住所：広島市中区十日市町 2-9-25 福地産業十日市ビル1F

営業時間：12:00～15:00, 18:00～23:00

(定休日：月曜日(祝日の場合は翌日)・ランチ木曜日休, その他不定休あり)

電話番号：082-231-8007

### 2 肉割烹まさき

和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新しい割烹。和牛を中心に炭火焼きや出汁と合わせた一品料理が味わえます。



住所：広島市南区段原 1-6-9

営業時間：12:00～15:00, 18:00～23:00

(定休日：日曜日, 第三月曜日・ランチ月曜日休)

電話番号：082-569-5553

### 3 Fine bouche (フィーヌ・ブーシュ)

フランス語で“食通”を意味するフレンチの名店。広島，フランスで腕を磨いたシェフが四季を感じる本格フレンチを提供。



住所：広島市中区小町 8-5

営業時間：11:30～15:00, 18:00～23:00

(定休日：水曜日, その他不定休あり)

電話番号：082-259-3996 (ネット予約あり)

### 4 懐石わたなべ

茶懐石のおもてなしを基に，旬の頃・素材の力を活かした季節の料理を提供。



住所：広島市中区土橋町 6-14

営業時間：12:00～14:00, 18:00～22:00

(定休日：水曜日, その他不定休あり)

電話番号：082-503-7228

## 5 フレンチレストラン ソンスクレ

落ち着いた空間で味わうフレンチ。四季と旬、伝統と挑戦を意識した料理を提供。



住所：広島市中区中町 2-8 アルコビル1F  
営業時間：12:00～14:30, 18:00～22:30  
(定休日：月曜日・ランチ火曜日休)  
電話番号：082-569-8261 (ネット予約あり)

## 6 中国料理 こうらんえん 煌蘭苑

シンガポールや東京等国内外で研鑽を積んだ料理長が、古くから伝わる「医食同源」の思想を大切に、多くの食材を組み合わせた広東料理をベースとしたバランスの良いメニューを提供。



住所：広島市南区松原町 1-5 ホテルグランヴィア広島 2F  
営業時間：11:30～15:00, 17:00～21:00  
(定休日：火曜日(祝日の場合は営業))  
電話番号：082-262-1165 (レストラン総合案内) (ネット予約あり)

## 7 ホテル宮島別荘

広島県の旬の食材をふんだんに使い、イタリアンとフレンチの洋食料理を提供。  
ホテル内にある「島旨 PAN」では、宮島でしか食べる事の出来ないパンを提供。



住所：廿日市市宮島町 1165

営業時間：《蔵 vitto》 9:00～23:00 (パスタ提供時間 11:00～20:00 [※前日まで要予約])

《島旨 PAN》9:00～17:00 (季節により変動, 売り切れ次第終了)

(定休日：不定) ※休館日等は、お店にお問合せください。

電話番号：0829-44-1180 (総合案内) (ネット予約あり)

## 8 イタリア料理 La Sette (ラ・セッテ)

広島県庄原市や北海道からの産直無農薬野菜、瀬戸内海産のお魚など、持ち味をこわさないように、丁寧に調理されたイタリアンを提供。



住所：広島市中区広瀬北町 2-28-1

営業時間：11:30～15:00, 18:00～22:00

(定休日：月曜日・第2・第4火曜日(祝日の場合は翌日))

電話番号：082-297-1207 (ネット予約あり)