

広島の食の魅力向上イベントの開催について

1 要旨

本県では、日本酒やかきの海外展開を軸としたブランド化に取り組んでおり、令和5年からは国内最大の生産量を誇る牡蠣が全国初となる EU 市場への輸出を開始することから、この契機を活かし、本県の取組と両商品の魅力を周知するイベントを3月10日に開催する。

2 現状・背景

本イベントは、平成31年度まで「期間限定レストラン」として尾道市・浄土寺や宮島・大聖院で開催していたもので、今年度の実施にあたり、

- ・県が主催する料理人コンクールの成績優秀者の活躍の場の創出や、
- ・都内で開催することによる、首都圏や海外メディアへの発信

につなげることを目的に、成績優秀者を起用し、かきをはじめとする県産食材と日本酒等をペアリング（組み合わせ）した昼食会をフランス関係者向けに開催することとした。

3 イベントの概要

日時	令和5年3月10日（金）11:00～14:30
会場	エディジョン・コウジ シモムラ（東京都港区六本木3-1-1 六本木ティーキューブ1F）
内容	第1部：知事によるプレゼンテーション 第2部：県産食材を使ったランチコースの提供 ※県産の日本酒やワイン及び本県と協定を結ぶ仏ブルゴーニュ・ジュラ地方のワインをペアリング 《メニュー（案）》 <ul style="list-style-type: none">・牡蠣の冷製 瀬戸内レモンと海水のジュレ・牡蠣と瀬戸内魚の温製・比婆牛のメイン
参加者（予定）	在日フランス大使館，在京都フランス総領事館，在日フランス商工会議所関係者等（10名程度）
料理人	○エディジョン・コウジ シモムラ 下村 浩司（統括） （経歴）1967年3月30日生，茨城県出身 大阪・辻調理師専門学校卒業後，都内フランス料理店で修業を始め90年に渡仏。 「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」「ギィ・サヴォワ」で8年間修業を重ね，98年に帰国。01年に乃木坂「レストラン・フウ」のシェフに就任し，07年独立。08年には『ミシュランガイド東京』で2つ星を獲得。2022年までに14回星を獲得している。 2013年にはJR九州のクルーズトレイン「ななつ星」のスイーツをプロデュース ○料理人コンクール成績優秀者（3名） <ul style="list-style-type: none">・星本 敏男（福山ニューキャッスルホテル料理長，第2回成績優秀者）・中西 里菜（ホテルグランヴィア広島，第4回成績優秀者）・恵美須屋 淳子（リーガロイヤルホテル広島，第4回成績優秀者）
メディア	国内外のメディア，料理専門誌等を招致予定
開催経費	6,000千円