

## 広島サミットを契機とした県産農林水産物魅力発信事業の取組状況について

### 1 要旨・目的

G7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトについて、取組状況を報告する。

### 2 現状・背景

広島サミットの開催を契機として、県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることを目的に、本県の豊かな自然環境に育まれた多彩な食資産を、多様な主体と共創して磨き上げるとともに、広島和牛や地魚などと併せて効果的に情報発信する取組を実施している。

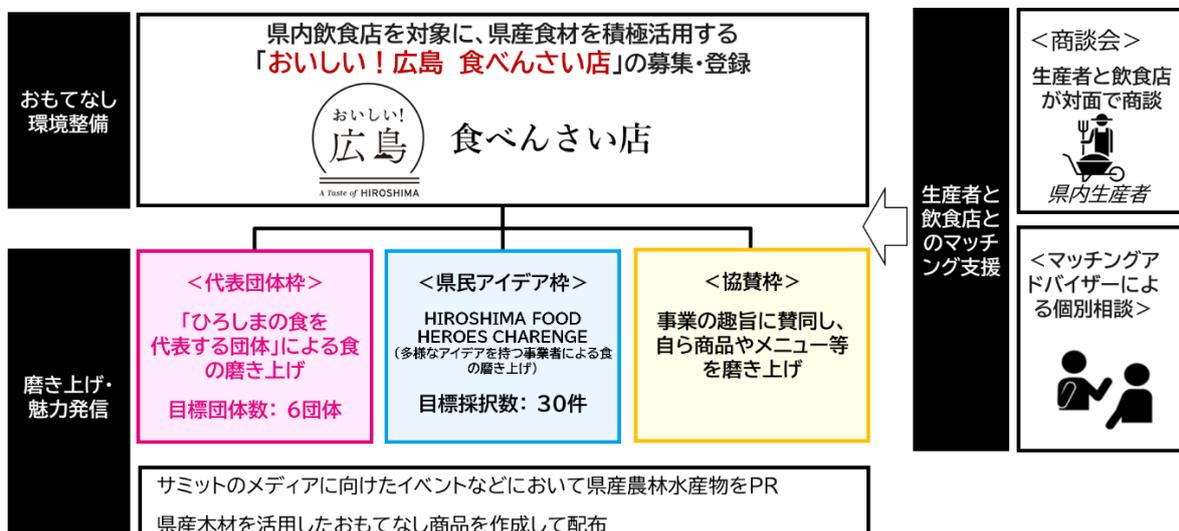
本事業は、コミュニケーションワードを「おいしい！広島」と設定し、プロジェクトを展開している。

### 3 事業概要

次の3つの取組を一体的に進めている（図表1）。

- ・おもてなし環境整備として、県産食材を積極的に活用している飲食店等を「おいしい！広島 食べんさい店」として特設サイトで可視化・多言語化。
- ・磨き上げ・魅力発信として、食を代表する団体や多様な県民アイデア、本事業の趣旨に協賛する事業者による、県産食材を活用した食の磨き上げを行い、県産木材を活用したおもてなし商品とあわせて、サミットのメディア等に向けてその魅力を発信。
- ・生産者と飲食店のマッチング支援として、商談会の開催やマッチングアドバイザーの設置による販路拡大支援。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像（図表1）



#### 4 取組状況等

##### (1) おもてなし環境整備

	項目	概要	取組状況
1	県産食材を活用する「おいしい! 広島 食べんさい店」募集開始 (3月6日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県産品を積極的に活用したメニューや商品を提供し、おもてなすことを自ら宣言した飲食店等を登録。</li> <li>・Google ビジネスプロジェクトオーナー申請代行無料キャンペーンを5月15日まで実施。</li> </ul>	 <p><a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/form/">https://oishii.hiroshimakensan.org/form/</a></p>
2	「おいしい! 広島」特設サイト開設 (3月23日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本プロジェクトの趣旨、コンソーシアムメンバー、食を代表する各団体の取組テーマ、食べんさい店の検索など、取組内容を紹介。</li> </ul>	 <p><a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/">https://oishii.hiroshimakensan.org/</a></p>
3	「おいしい! 広島 食べんさい店」Instagram キャンペーン実施 (4月28日～6月30日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抽選で20名様に「比婆牛または広島県産旬の農産物の詰め合わせ (各10名様)」をプレゼント。</li> </ul>	 <p><a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/campaign/">https://oishii.hiroshimakensan.org/campaign/</a></p>

##### (2) 磨き上げ・魅力発信

	項目	概要	取組状況
<p>≪代表団体枠≫</p>			
1	「おいしい! 広島」プロジェクト記者会見の開催 (2月6日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島の食を代表する団体と「おいしい! 広島」コンソーシアムを発足。</li> <li>・和食や洋食、中華料理、お好み焼など、多彩なジャンルやサミット関連のホテルで「新しいひろしまの食」を磨き上げていくことを発表。</li> </ul>	 <p>県庁にて行われた記者会見</p> <p><a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/information/51/">https://oishii.hiroshimakensan.org/information/51/</a></p>

2	<p>リーガロイヤルホテル広島「おいしい！広島 美食サミット」開催 (5月8日～6月30日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・こだわりあふれる県産食材を使用したレストランフェアを開催。</li> <li>・生産者・事業者を招いた試食会を開催(4月26日)。</li> </ul>	 <p>ホテルで行われた試食会 <a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/528959.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/528959.pdf</a></p>
3	<p>ホテルグランヴィア広島『Setouchi を旅するワイン』ペアリングディナーブッフェ」開催 (5月26日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「瀬戸内醸造所」が手掛けるワインと広島県産食材・瀬戸内海食材を贅沢に使用した一夜限りのペアリングディナーブッフェを開催。</li> </ul>	<p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/531404.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/531404.pdf</a></p>
4	<p>広島県中国料理協会「イオンモール府中タイアップPRイベント」開催 (5月3日～5日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イオンモール広島府中と麒麟ビール株式会社中国支社とタイアップしたPRイベントを開催。</li> <li>・県産豚肉を中心に活用して磨き上げた食を披露。</li> </ul>	 <p>イベントの様子 <a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529360.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529360.pdf</a></p>
<p>《県民アイデア枠》</p>			
5	<p>HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE (第1WAVE)の採択事業者の決定 [14事業者] (4月4日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・団体応募枠、複数企業連携枠、単一企業枠の3つのカテゴリで、県産食材を活用した新商品等を開発する取組を支援。</li> </ul>	<p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/526661.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/526661.pdf</a></p>
<p>《協賛枠》</p>			
6	<p>カゴメ「ひろしまパスタ」玉井副知事表敬訪問・お披露目会 (4月13日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島県産の海産物や農産物とトマト商品を掛け合わせた“赤いパスタ”を「ひろしまパスタ」として開発し、玉井副知事を表敬訪問。</li> </ul>	 <p>玉井副知事表敬訪問の様子</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・提供する飲食店によるお披露目会を開催。</li> </ul>	<a href="https://oishii.hiroshimaken.san.org/information/407/">https://oishii.hiroshimaken.san.org/information/407/</a>
7	NEXCO 西日本「G7 広島サミット開催記念メニュー」販売 (4月28日～6月30日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島県産の食材を使用したG7広島サミット開催記念メニューが県内8か所のSA上下線で提供。</li> </ul>	<a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529019.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529019.pdf</a>
8	(株)ローソン「G7 広島サミット開催記念商品」販売 (5月9日～)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島県産食材や広島由来の食材を使用したG7広島サミット開催記念商品が4商品発売。</li> </ul>	<a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529417.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/529417.pdf</a>
<p>《メディア向けPR》</p>			
9	せとうち7サミット交流会での魅力発信 (3月24日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・せとうち7県知事による国内外メディア向けの魅力発信(主催:一般社団法人せとうち観光推進機構)。</li> <li>・県産食材25商品をPR(別添1)。</li> </ul>	 <p>料理とともに食材POPを展示</p>
10	G7広島サミット県民会議主催歓迎レセプションでの魅力発信 (5月18日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各国政府関係者等を招待(主催:広島サミット県民会議)</li> <li>・温室効果ガス削減の見える化3商品を含む県産食材25商品をPR(別添2)。</li> </ul>	 <p>料理とともに食材POPを展示</p>
11	国際メディアセンターのプレゼンコーナーでの魅力発信 (5月18日～21日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内外のメディアに広島和牛(比婆牛等)、瀬戸内さかな、牡蠣、日本酒、かんきつなどの魅力を発信(別添3)。</li> </ul>	 <p>湯崎知事による比婆牛のPR</p>

12	首都圏にて「未体験の比婆牛おもてなしフルコース」披露 (3月29日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シリーズ第1弾として、比婆牛をメインに、期間限定で提供する特別メニューを、県内の高級肉割烹として人気の「肉割烹まさ菰」が開発。</li> <li>・湯崎知事と県出身の元サッカー日本代表の槇野智章さんがゲスト登壇する発表会にてお披露目。</li> </ul>	 <p>渋谷で行われた発表会 <a href="https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/526/">https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/526/</a></p>
13	首都圏にて「瀬戸内さかなでおもてなし発表会」開催 (4月26日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シリーズ第2弾として、ひろしまブランドショップ「TAU」にて、「一期一会の“最旬”瀬戸内さかな料理」と題し、瀬戸内の旬の魚と広島食材を掛け合わせた特別メニューのお披露目と、ゲストのさかなクンより瀬戸内海の独特の地形が育む多様なさかなの魅力を発信。</li> </ul>	 <p>TAUで行われた発表会 <a href="https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/497/">https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/497/</a></p>
14	首都圏にて「日本酒でおもてなし発表会」開催 (5月15日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シリーズ第3弾として、ひろしまブランドショップ「TAU」にて、「日本酒おもてなし発表会」と題し、ゲストの松村沙友理さんが選んだ「地酒セブン」を発表。</li> <li>・日本酒とのペアリングを楽しめるよう、地元広島の食材を使用したおつまみを試食。</li> </ul>	 <p>TAUで行われた発表会 <a href="https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/501/">https://oishii.hiroshimaken-san.org/information/501/</a></p>
15	県産木材の端材を活用したコースター (3種) 配布開始 (3月24日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サミットロゴと「おいしい! 広島ロゴ」の3種類のコースターを作成。裏面には二次元バーコードで各種情報を掲載。</li> </ul>	 <p>県産木材コースター3種</p>

### (3) 生産者と飲食店とのマッチング支援

	項目	概要	取組状況
1	第1回試食商談会の開催 (2月28日)	<ul style="list-style-type: none"><li>・広島市文化交流会館にて開催。</li><li>・生産者等49事業者、実需者232名が参加(別添4)</li></ul>	 <p>商談会の様子</p> <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/519708.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/519708.pdf</a></p>
2	“Hiroshima Gyu7” におけるマッチング支援 (4月11日)	<ul style="list-style-type: none"><li>・広島市中央卸売市場食肉市場において、飲食店等を招いた食肉市場の見学会や広島和牛の試食会等を開催。</li></ul>	<p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/526978.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/526978.pdf</a></p>

### (4) 今後の取組

サミット後も引き続き、多様な主体と連携した食の磨き上げと情報発信に取り組み、県産農林水産物の販路・消費拡大につなげる。

- ・第2回試食商談会の開催(6月1日[別添5])
- ・HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE(第2 WAVE)採択者決定(6月)
- ・輸出展示会の出展[4事業者](6月21日~23日)
  - 全農ひろしま[和牛, 米, 卵, ぶどう, ワイン], センナリ[米酢], アミ[花びら茶], 八千代工業[にんにく等]
- ・磨き上げた食等のお披露目会(6月, 10月[予定])
- ・第3回試食商談会の開催(8月[予定])
- ・県民参加型“おいしい! 広島”アワード開催(令和6年3月[予定])

### (5) 予算(一部国庫)

260,541千円(実施期間: 令和6年3月31日まで)

せとうち7サミット 夕食交流会  
Setouchi 7 Summit Dinner Party

広島県産農林水産物 使用食材のご紹介  
Introduction of Agricultural, Forestry, and Fishery Products  
from Hiroshima Prefecture Used as Ingredients



広島県  
Hiroshima Prefecture

使用食材一覧 (List of Ingredients Used)

番号 (No.)	商品名	Product Name	市町	Municipality
①	瀬戸内桜鯛(真鯛)	Red Seabream	県域	Hiroshima Pref.
②	広島県民米贅沢あきろまん	Hiroshima Prefecture Akiroman Rice	県域	Hiroshima Pref.
③	広島レモン	Hiroshima Lemons	県域	Hiroshima Pref.
④	はるか	Haruka	県域	Hiroshima Pref.
⑤	祇園パセリ	Gion Parsley	広島市	Hiroshima City
⑥	宝島ねぎ	Takarajima Green Onions	呉市	Kure City
⑦	宮原水産のちりめん	Miyahara Suisan Dried Young Sardines	呉市	Kure City
⑧	ひろしまハーブ鶏	Hiroshima Herb Chicken	三原市	Mihara City
⑨	三原やっさたこ	Mihara Yassa Octopus	三原市	Mihara City
⑩	しまなみリーフ	Shimanami Leaf	尾道市	Onomichi City
⑪	尾道パパイヤ	Onomichi Papaya	尾道市	Onomichi City
⑫	瀬戸のもち豚	Seto-no-mochi Pork	福山市	Fukuyama City
⑬	黒麹育ちの薫ショウガ	Kaoru Ginger Grown in Black Malted Rice	府中市	Fukuyama City
⑭	広島やまなみほうれんそう	Hiroshima Yamanami Spinach	三次市	Miyoshi City
⑮	比婆牛	Hiba Beef	庄原市	Shobara City
⑯	広島レモンサーモン	Hiroshima Lemon Salmon	大竹市	Otake City
⑰	マル赤馬鈴しょ	Akitsu Maruaka Potatoes	東広島市	Higashihiroshima City
⑱	女鹿平 香り舞茸	Megahira Fragrant Maitake Mushrooms	廿日市市	Hatsukaichi City
⑲	援農グリーンアスパラガス	Ennou Green Asparagus	安芸高田市	Akitakata City
⑳	沖美いちご	Okimi Strawberries	江田島市	Etajima City
㉑	安芸太田産黒の菌笑きくらげ	Akiota Black Fungus Wood Ear Mushrooms	安芸太田町	Akiota Town
㉒	やまのまんなかべビーリーフミックス	Yama-no-mannaka Baby Leaf Mix	北広島町	Kitahiroshima Town
㉓	亀ちゃんトマト味特	Kamechan "Ajitoku" Tomatoes	大崎上島町	Osakikamijima Town
㉔	オオキファームのサンチュ	Ohki Farm Sanchu Lettuce	世羅町	Sera Town
㉕	田辺の玉子 平飼卵ゆっくり	Tanabe Hiragai Eggs "Yukkuri"	神石高原町	Jinsekikogen Town

メニュー別使用食材一覧 (List of Ingredients Used by Menu Item)

メニュー名 (Menu Item)	使用食材番号 (Ingredient No.)	アルコール (Alcohol)	グルテン (Gluten)
<b>洋食 (Western Cuisine)</b>			
比婆牛の鉄板焼き Hiba beef teppanyaki	⑮, ⑳	×	✓
亀ちゃんトマトのカプレーゼ Caprese salad with Kamechan tomatoes	㉓, ㉔	×	×
比婆牛のローストアスパラ巻き Hiba Beef Wrapped with Roasted Asparagus	⑮, ⑲	×	✓
安芸津マル赤馬鈴しょと小鯛のガレット 広島やまなみほうれんそう 添え 黒麹育ちの薫ショウガ風味サワークリーム Galette featuring Akitsu Maruaka potatoes and small sardines, served with Hiroshima Yamanami spinach and sour cream flavored with Kaoru ginger grown in black malted rice	⑬, ⑭, ⑰	×	✓
ひろしまハーブ鶏のフリカッセ 祇園パセリと広島レモンの香り Hiroshima herb chicken, seasoned with Gion parsley and Hiroshima lemons	③, ⑤, ⑧	✓	✓
<b>和食 (Japanese Cuisine)</b>			
鯛の松皮造り Red sea bream matsukawa-zukuri (sashimi parboiled with the skin)	①	×	×
真鯛の土鍋ご飯 Rice with red sea bream prepared in an earthen pot	①, ②	×	×
<b>広島和食三選 (Selection of three Hiroshima-style Japanese dishes)</b>			
・海と山の恵み天婦羅 "Blessings of the Sea and Mountains" tempura	①, ⑱	×	✓
・寿司盛り合わせ Assorted sushi	①, ⑦	×	×
・桜鯛のしゃぶしゃぶ 宝島葱ポン酢で Parboiled cherry bream served with ponzu sauce and Takarajima green onions	①, ⑥	×	×
<b>中華 (Chinese Cuisine)</b>			
瀬戸内一口前菜盛り合せ Assorted bite-sized appetizers from Setouchi	⑩, ⑫, ⑮, ㉑	✓	✓
瀬戸のもち豚の酢豚 Sweet-and-sour Seto-no-mochi Pork	⑫, ⑲	×	✓
瀬戸内ちまき Setouchi zongzi	⑨, ⑱	✓	✓
<b>製菓 (Confections)</b>			
尾道パパイヤと菜の花のケーキ・サレ Cake salé featuring Onomichi papaya and rapeseed blossoms	⑪, ⑬, ㉕	✓	✓
まるごとレモンムース Whole lemon mousse	③	✓	✓
柑橘のブランマンジェ Citrus fruit blancmange	④, ㉕	✓	✓

Alcohol ✓: Contained or used in production. —: Not contained and not used in production.

No.①

株式会社クラハン

瀬戸内  
桜鯛  
(真鯛)

皮を残した刺身「松皮造り」,  
お祝いの席の定番「鯛めし」が  
おすすめ!

**Red Seabream**  
Kurahashi Co., Ltd.

The "Matsukawa-zukuri" sashimi with the skin left on and the "Tai-meshi" (sea bream rice), a staple of celebratory meals, are both highly recommended!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.②

全国農業協同組合連合会  
広島県本部

広島県民米贅沢  
あきろまん

広島県育成品種。  
あっさりとした口当たりに適度な  
粘り。冷めてもおいしい!

**Hiroshima Prefecture Akiroman Rice**  
Hiroshima Prefectural Office, National Federation of Agricultural Cooperatives

Produced in Hiroshima Prefecture, with a light texture and just the right amount of stickiness. Delicious even when cold!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.③

広島県果実農業協同組合連合会

生産量全国一。皮ごと、丸ごと  
安心して食べれる!

**Hiroshima Lemons**  
Hiroshima Prefecture Federation of Fruit Cooperatives

Largest volume of lemons produced in Japan. Enjoy the entire lemon, including the peel!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.④

広島県果実農業協同組合連合会

はちみつのような甘さの柑橘!

**Haruka**  
Hiroshima Prefecture Federation of Fruit Cooperatives

This citrus fruit has a sweet flavor like honey!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (英語収録)  
広島県産 応援登録制度

No.⑤

祇園町農事研究会  
パセリ部会

葉は細かい縮みと濃い緑が特徴で、柔らかい食感!

**祇園パセリ**  
Gion Parsley

Gion Town Agricultural Research Group, Parsley Subcommittee

The finely shriveled leaves are dark green in color with a soft texture!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.⑥

有限会社美づ葉

ねぎ本来の風味が高く、刻みねぎはシャキシャキとした食感!

**宝島ねぎ**  
Takarajima Green Onions

Mizuba Vege-Factory

These green onions have a delicious natural flavor, and are crisp when chopped!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.⑦

株式会社 宮原水産

高鮮度のまま藻塩を使ってゆでるため、もちもち食感で美味!

**宮原水産のちりめん**  
Miyahara Suisan Dried Young Sardines

Miyahara Suisan Co., Ltd.

Boiled fresh with seaweed salt, for a delicious and sticky texture!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.⑧

鳥巧商事株式会社  
広島食鶏事業協同組合

ハーブ・オレガノエキス等を配合した餌による飼育のため、鳥臭が低減!

**ひろしまハーブ鶏**  
Hiroshima Herb Chicken

Toriko Shoji Co., Ltd.

The chicken are fed herbs and oregano extract to reduce unwanted odors!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.⑨

三原市漁業協同組合

水揚げ直後に活け締めし、急速冷凍。旨味があり、柔らかい!

**三原やっさたこ**  
Mihara Yassa Octopus

Mihara Fisheries Cooperative

Freshly caught octopi are immediately prepared and flash-frozen, to maintain a tender texture and delicious flavor!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.⑩

株式会社アド・カスタム岡本  
たからじまファーム

生食はさわやかな辛み、加熱するとしっかりとした味わい!

**しまなみリーフ**  
Shimanami Leaf

Takarajima Farm, Ad Custom Okamoto Co., Ltd.

Features a refreshing sharpness when fresh, and a robust flavor when heated!

おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.11

尾道パパイア

クセが少なく淡白で新しい食感の野菜。パパイン酵素で体が喜ぶ!

**Onomichi Papaya**  
Onomichi Papaya

Papayas have a mild flavor and novel texture, and papain enzymes make your body happy!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.13

ウエルジンジャー株式会社

黒麹育ちの薫ショウガ

瑞々しい新ショウガと辛味の効いたショウガを周年提供!

**Kaoru Ginger Grown in Black Malted Rice**  
Wellginger Co., Ltd.

Fresh new ginger and strongly-flavored ginger are available all year round!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.15

あづま登振興会

比婆牛

オレイン酸を多く含み、すっきりとしていて、うま味が際立つ!

**Hiba Beef**  
Azuma Zuru Promotion Association

This beef includes a lot of oleic acid and has a refreshing, distinct umami taste!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.17

芸南農業協同組合

マル赤馬鈴薯

瀬戸内のミネラルが豊富な赤土で栽培。甘くホクホクした食味!

**Akitsu Maruaka Potatoes**  
Geinan Agricultural Cooperative Association

These sweet and fluffy potatoes are grown in the mineral-rich red soil of the Seto Inland Sea!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.12

日本畜産株式会社

瀬戸のもち豚

霜降り豚肉で、肉質はきめ細かく、脂肪はあっさり甘い!

**Seto-no-mochi Pork**  
Nihon Chikusan Co., Ltd.

This marbled pork has a fine texture, light fat, and a sweet flavor!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.14

グリーンプロモーション部会

広島やまなみほうれんそう

減化学肥料栽培のため「えぐみ」が少なく、肉厚で重量感がある!

**Hiroshima Yamanami Spinach**  
Green Promotion Subcommittee

Grown with fewer chemical fertilizers, for thicker leaves and a less astringent taste!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.16

株式会社 水信

広島レモンサーモン

餌に広島産レモンを配合しおり、臭みが少ない!

**Hiroshima Lemon Salmon**  
Suishin Co., Ltd.

Hiroshima lemons are added to the salmon's feed to reduce unwanted odors!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.18

株式会社きこの屋本舗

女鹿平香り舞茸

天然舞茸の本来の香りを最大限に感じる大きな香り舞茸!

**Megahira Fragrant Maitake Mushrooms**  
Kinokoya Honpo Co., Ltd.

Enjoy the true fragrance of aromatic maitake mushrooms to the fullest!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.19

援農 甲立ファーム

援農グリーンアスパラガス

濃い緑色が特徴で、旨みと水分のバランスが良いです!

**Ennou Green Asparagus**  
Ennou Koutachi Farm

This asparagus has a dark green color and a good balance of flavor and moisture!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.21

B.M.Labo

安芸太田産黒の菌笑きくらげ

プリプリコリコリとした食感。新鮮なきくらげのうま味が味わえる!

**Akiota Black Fungus Wood Ear Mushrooms**  
B.M. Labo.

Enjoy the umami flavor of fresh and crunchy wood ear mushrooms!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.23

亀田農園

亀ちゃんトマト 味特

土づくりにこだわり、昔懐かし味。糖度が高いフルーツトマト!

**Kamechan "Ajitoku" Tomatoes**  
Kameda Noen Co., Ltd.

This farm is particular about old-fashioned soil cultivation, to produce delicious flavor. Enjoy the high sugar content of these fruit tomatoes!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.25

TANABE FARM

田辺の玉子 平飼卵ゆっくり

天然素材を配合した餌のため、濃厚でしっかりとした味わい!

**Tanabe Hiragai Eggs "Yukkuri"**  
TANABE FARM Co., Ltd.

The chickens are given feed made from natural ingredients, to produce eggs with a rich, robust flavor!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.20

沖美ベジタ生産組合

沖美いちご

年中いちごが提供可能。夏は山間部、冬は瀬戸内海地域で栽培!

**Okimi Strawberries**  
Okimi Vegeta

These strawberries are cultivated in the mountains in summer and in the Seto Inland Sea area in winter, so you can enjoy them all year round!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.22

株式会社 やまのまんなかだ

やまのまんなかベビーリーフミックス

土で栽培する新芽野菜。野菜本来の風味と香りが楽しめる!

**Yama-no-mannaka Baby Leaf Mix**  
Yamanomannakada Co., Ltd.

Enjoy the true flavor and aroma of these delicious veggies!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

No.24

オオキファーム/大木建設株式会社

オオキファームのサンチュ

葉は肉厚・軟質で、クセがなく、様々な食材と合います!

**Ohki Farm Sanchu Lettuce**  
Ohki Farm/Ohki Construction Co., Ltd.

The thick and soft leaves have a mild flavor, and go well with a variety of food!



おいしい! 広島  
詳細はこちら! (日本語のみ)  
広島県産 応援登録制度

おいしい! 広島 食べんさい店(8言語対応)  
Taste of HIROSHIMA (Supports eight languages)

Scan this QR code to check



県産食材を使用したお店が探せるサイト  
You can find shops that use products from Hiroshima Prefecture.

別添2

G7広島サミット歓迎レセプションメニュー  
G7 Hiroshima Summit welcome reception Menu

広島県産農林水産物 使用食材のご紹介  
Introduction of Agricultural, Forestry, and Fishery Products  
from Hiroshima Prefecture Used as Ingredients



メニュー別使用食材一覧 (List of Ingredients Used by Menu Item)

メニュー名(Menu Item)	使用食材番号 (Ingredient No.)
<b>洋食 (Western Cuisine)</b>	
富久長で漬け込んだ広島ハーブ鶏の唐揚げ Fried HIROSHIMA herb chicken marinated in "FUKUCHO"	⑨
比婆牛の冷製ロースト 世羅のアスパラ巻き Roast HIBA Beef with "SERA" asparagus	⑮ ⑳
華味卵の"ウフ・アラ・マヨネーズ" Oeufs a la mayonnaise	
広島県産米あきろまん瀬戸内シーフードのライスサラダ Rice salad with HIROSHIMA Rice, Akiroman&SETOUCHI seafood	①
広島牛と神石牛のローストビーフ食べ比べ Roast beef	④ ㉕
亀ちゃんトマトのカプレーゼ Tomato caprese	㉓
広島サラダ Mixed Hiroshima vegetables salad	⑲ ㉔ ㉚
安芸津マル赤馬鈴薯のポテトサラダ "AKITSU" potato salad	⑰
広島ハーブ鶏のフリカッセ 祇園パセリと広島レモンの香り Fricassee HIROSHIMA herb chicken with lemon flavor	⑥ ⑨

メニュー名(Menu Item)	使用食材番号 (Ingredient No.)
<b>和食 (Japanese Cuisine)</b>	
瀬戸内産小鯛と女鹿平舞茸の天婦羅 TEMPURA ;small sardine and "MEGAHIRA" mushrooms	⑮
真鯛、鰯焼き霜、ちりめんの寿司 SUSHI;Sea bream, Grilled Spanish mackerel, Dried young sardines	⑤ ⑧
真鯛の松皮造り SASHIMI;Sea bream	⑤ ⑬
穴子寿司 SUSHI;Grilled conger	⑭
葱たっぷりとろろ蕎麦 SOBA with green onion & grated yam	
湯来こんにやくの沼田和え "Yuki" konjac with vinegar and miso	
広島県産野菜の炊き合わせ (小松菜、大根、馬鈴薯、茄子、めがひら茸) Assorted simmer HIROSHIMA vegetables	⑦ ⑰ ⑱
<b>中華 (Chinese Cuisine)</b>	
生きくらげの麻辣ソース Wood ear mushrooms with spicy sauce	㉑
広島レモンサーモンマリネ 山椒ソース Marinated "HIROSHIMA" salmon with Japanese peppers sauce	⑫ ⑯
瀬戸のもち豚の煮込みチャーシュー Roasted "SETO" pork	⑪
瀬戸のもち豚の酢豚 Sweet and sour "SETO" pork	⑪
三原やっさ鶏と女鹿平舞茸の瀬戸内ちまき Rice dumplings with "MIHARA" octopus and "MEGAHIRA" mushrooms	⑩ ⑱
<b>製菓 (Confections)</b>	
アヲハタりんごジャムのマカロン "AOHATA" apple jam macarons	
まるごとレモンムース Lemon mousse	③
柑橘のブランマンジェ Citrus blancmange	③
デーツのパウンドケーキ~おたふくの香り~ Pound Cake of dates with "OTAFUKU OKONOMI" sauce flavor	
広島上万きなこと黒豆のカヌレ "UEMAN soy bean flour" caneles	
生もみじ粒あん、大納言もみじ Namamomiji Tsubuan, Dainagon Momiji	②

使用食材一覧 (List of Ingredients Used)

番号 (No.)	商品名	Product Name	市町	Municipality
①	広島県産米あきろまん	Hiroshima Prefecture Akiroman Rice	県域	Hiroshima Pref.
②	大納言 小豆	Dainagon Adzuki Beans	県域	Hiroshima Pref.
③	広島レモン	Hiroshima Lemons	県域	Hiroshima Pref.
④	広島牛	Hiroshima Beef	県域	Hiroshima Pref.
⑤	瀬戸内桜鯛(真鯛)	Red Seabream	県域	Hiroshima Pref.
⑥	祇園パセリ	Gion Parsley	広島市	Hiroshima City
⑦	JA広島市の直販小松菜	Komatsuna sold directly by JA Hiroshima City	広島市	Hiroshima City
⑧	宮原水産のちりめん	Miyahara Suisan Dried Young Sardines	呉市	Kure City
⑨	ひろしまハーブ鶏	Hiroshima Herb Chicken	三原市	Mihara City
⑩	三原やっさたこ	Mihara Yassa Octopus	三原市	Mihara City
⑪	瀬戸のもち豚	Seto-no-mochi Pork	福山市	Fukuyama City
⑫	黒麹育ちの薫ショウガ	Kaoru Ginger Grown in Black Malted Rice	府中市	Fuchu City
⑬	広島やまなみほうれんそう	Hiroshima Yamanami Spinach	三次市	Miyoshi City
⑭	食べてみんさいわしらの作った東城米 アイガモひとめぼれ	Duck Hitomebore, Please try the Tojo rice we grow	庄原市	Shobara City
⑮	比婆牛	Hiba Beef	庄原市	Shobara City
⑯	広島レモンサーモン	Hiroshima Lemon Salmon	大竹市	Otake City
⑰	安芸津マル赤馬鈴薯	Akitsu Maruaka Potatoes	東広島市	Higashihiroshima City
⑱	女鹿平 香り舞茸	Megahira Fragrant Maitake Mushrooms	廿日市市	Hatsukaichi City
⑲	すい~とれたす	Sweet Lettuce	安芸高田市	Akitakata City
⑳	アイミイトマト	Aimee Tomatoes	江田島市	Etajima City
㉑	安芸太田産黒の菌笑きくらげ	Akiota Black Fungus Wood Ear Mushrooms	安芸太田町	Akiota Town
㉒	やまのまんなかべピーリーフミックス	Yama-no-mannaka Baby Leaf Mix	北広島町	Kitahiroshima Town
㉓	亀ちゃんトマト味特	Kamechan "Ajitoku" Tomatoes	大崎上島町	Osakikamijima Town
㉔	世羅のアスパラガス	Sera Asparagus	世羅町	Sera town
㉕	神石牛	Jinseki Beef	神石高原町	Jinseki Kogen Town

全国農業協同組合連合会 広島県本部

## 広島県産米あきろまん

広島県育成品種。あつざりとした口当たりに適度な粘り。冷めてもおいしい!

**Hiroshima Prefecture Akiroman Rice**

Hiroshima Prefectural Office, National Federation of Agricultural Cooperatives

Produced in Hiroshima Prefecture, with a light texture and just the right amount of stickiness. Delicious even when cold!

詳細はこちら! (日本語のみ)

全国農業協同組合連合会 広島県本部

## 大納言 小豆

上品な味わいで、大きく色濃い粒が特徴!

**Dainagon Adzuki Beans**

Hiroshima Prefectural Office, National Federation of Agricultural Cooperatives

It has an elegant taste and which is large and dark color grains!

詳細はこちら! (日本語のみ)

広島県果実農業協同組合連合会

## 広島レモン

生産量全国一。皮ごと、丸ごと安心して食べれる!

**Hiroshima Lemons**

Hiroshima Prefecture Federation of Fruit Cooperatives

Largest volume of lemons produced in Japan. Enjoy the entire lemon, including the peel!

詳細はこちら! (日本語のみ)

株式会社クラハシ

## 瀬戸内桜鯛 (真鯛)

皮を残した刺身「松皮造り」、お祝いの席の定番「鯛めし」がおすすめ!

**Red Seabream**

Kurahashi Co., Ltd.

The "Matsukawa-zukuri" sashimi with the skin left on and the "Taimeshi" (sea bream rice), a staple of celebratory meals, are both highly recommended!

詳細はこちら! (日本語のみ)

JA広島市

## JA広島市の直販小松菜

愛情とこだわりをもってつくった自慢の小松菜

**Komatsuna sold directly by JA Hiroshima City**

Hiroshima Prefectural Office, National Federation of Agricultural Cooperatives

Komatsuna, our pride and joy, grown with love and care!

詳細はこちら! (日本語のみ)

鳥巧商事株式会社 広島食鶏事業協同組合

## ひろしまハーブ鶏

ハーブ・オレガノエキス等を配合した餌による飼育のため、鳥臭が低減!

**Hiroshima Herb Chicken**

Toriko Shoji Co., Ltd.

The chicken are fed herbs and oregano extract to reduce unwanted odors!

詳細はこちら! (日本語のみ)

広島牛特産化促進対策協議会

## 広島牛

滑らかな舌触りとまろやかさが感じられる!

**Hiroshima Beef**

Hiroshima Beef Promotion Council

You can feel the smooth texture and mellowness

詳細はこちら! (日本語のみ)

祇園町農事研究会 パセリ部会

## 祇園パセリ

葉は細かい縮みと濃い緑が特徴で、柔らかい食感!

**Gion Parsley**

Gion Town Agricultural Research Group, Parsley Subcommittee

The finely shriveled leaves are dark green in color with a soft texture!

詳細はこちら! (日本語のみ)

株式会社 宮原水産

## 宮原水産のちりめん

高鮮度そのまま藻塩を使ってゆでるため、もちもち食感で美味!

**Miyahara Suisan Dried Young Sardines**

Miyahara Suisan Co., Ltd.

Boiled fresh with seaweed salt, for a delicious and sticky texture!

詳細はこちら! (日本語のみ)

三原市漁業協同組合

## 三原やっさタコ

水揚げ直後に活け締めし、急速冷凍。旨味があり、柔らかい!

**Mihara Yassa Octopus**

Mihara Fisheries Cooperative

Freshly caught octopus are immediately prepared and flash-frozen, to maintain a tender texture and delicious flavor!

詳細はこちら! (日本語のみ)