



資料提供	
令和5年8月30日	
課名	販売・連携推進課
担当	伊藤
内線	3581
直通電話	082-513-3588

(公社)日本中国料理協会中国地区本部主催  
広島における食文化の継承とG7を契機にした新しい食の魅力を発信！  
**日中協中国地区本部青年部料理コンクール受賞者決定！**  
磨き上げられたメニューとして県内の店舗で提供  
テーマは「広島県産豚肉×広島の旬野菜」

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、今年5月に開催された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」プロジェクトを推進しています。

本プロジェクトの磨き上げの一環として、日本中国料理協会中国地区本部主催で、若手料理人の育成や才能の発掘、そして、広島の食文化の継承を目的に広島県産の豚肉と旬の野菜をテーマにしたコンクールを開催いたしました。当日はコンクールに加え、県内の4店舗に所属する熟練シェフにより磨き上げられた県産の豚肉と野菜を使用した料理をお披露目しました。

今回、料理コンクールのメイン食材として「瀬戸もみじ」を選定。牡蠣殻を飼料に混ぜて育成されることで元気に育ち、肉本来の味わいとジューシーさを特徴とした上品質の豚肉です。



コンクールには10名の出場者(別紙参照)が参加し、それぞれがテーマに合わせたメニューを考案し、会場での試食審査に臨みました。

### コンクール出場者による調理風景

テーマに合わせてそれぞれの菜系において食材の魅力を活かす工夫を凝らした一皿を提案。



### コンクールの審査風景

審査は50点満点で行われた。調理学校の教員、メディア関係者、豚肉の生産者代表といった各業界からの審査員がそれぞれの視点で感想や質問を述べながら、採点を行いました。



審査の結果、金賞はリーガロイヤルホテル チャイニーズダイニング リュウ所属 堀ひなたさんの「豚ばら肉と無花果の祇園パセリソースがけパイ生地添え」、銀賞は中国菜館 竹琳所属 竹下慶亮さんの「もみじ豚の蒸し物瀬戸内レモンソース ハスの(花托)仕立て」、銅賞は広島酔心調理製菓専門学校 奥田泰地さんの「瀬戸もみじ豚の揚げ物 2色の金沙の香り 点心を添えて」が受賞されました。



金賞を受賞した  
堀ひなたさん

「豚ばら肉と無花果の祇園パセリ  
ソースがけパイ生地添え」

今回金賞を受賞した堀さんが考案した「豚ばら肉と無花果の祇園パセリソースがけパイ生地添え」は、テーマ食材の瀬戸もみじと県産の無花果をパイ生地で包み、堀さんの地元の食材、祇園パセリを使用した特製ソースをかけ、風味や見た目にこだわったメニューです。堀さんは「中華がまだなかなか若い人になじみがない。こういう形の中華もあるというのを知ってもらい食べていただけたら」とコメント。

コンクールの審査中に、おいしい！広島プロジェクトにおける、磨き上げられた一皿が4店舗のベテランシェフによりプレゼンテーションされました。これらのメニューは11月から始まるEatrip HIROSHIMAキャンペーンの第3弾の参画店舗で提供される予定で、今後参画店舗は10店舗以上に増える予定です。

### お披露目された磨き上げメニュー

テーマ食材である豚肉を活かし、工夫を凝らしたメニューに会場からも驚きの声があがりました。



中国料理 煌蘭苑  
「瀬戸もみじ豚の紹興酒煮込み」



チャイニーズダイニング リュウ  
「瀬戸もみじ豚と広島菜の煮込み」



中国菜館 竹琳  
「瀬戸もみじ豚3種の酢豚 瀬戸内海の風景」



中国料理 李芳  
「おいしい広島飲茶」

テーマ食材「瀬戸もみじ」の生産者代表としてコンクールの審査に参加した広島食肉市場肉豚出荷組合「もみじ会」代表 日野光総さんは「料理人ごとの発想で、素材を生かした、いい意味で想像を裏切る味にさせていただいていた」とコメントしました。



テーマ食材「瀬戸もみじ」



広島食肉市場肉豚出荷組合「もみじ会」  
代表 日野光総さん

## イベント概要

- 名称: 日中協中国地区本部青年部料理コンクール及び磨き上げメニューお披露目会
- 日時: 令和5年8月21日(月)13:30～15:00(13:00受付開始)
- 場所: 進徳女子高等学校 調理室・食堂 (広島県広島市南区皆実町)
- 内容: 10名の参加者による中国料理コンクールの実施、

おいしい！広島プロジェクトにおける磨き上げたメニューのお披露目、  
記念撮影、試食会

- 主催: (公社)日本中国料理協会中国地区本部

コンクール出場者 (敬称略)

名前	所属	料理名(日本語での表記)
武内 浩 (たけうち ひろし)	中国料理 煌蘭苑 (ホテルグランヴィア広島)	新しい回鍋肉の形
堀 ひなた (ほり ひなた)	チャイニーズダイニング リュウ (リーガロイヤルホテル広島)	豚ばら肉と無花果の祇園パセリソースがけパイ生地添え
馬明 廉 (まみょう れん)	チャイニーズダイニング リュウ (リーガロイヤルホテル広島)	地元大崎下島をイメージした瀬戸もみじ豚の二種盛り合わせ
西牟田 直人 (にしむた なおと)	中国料理 李芳 (グランドプリンスホテル広島)	豚肩ロース肉の黒酢酢豚と広島菜と豚肉の卵春捲
村上 貴敏 (むらかみ たかとし)	中国料理 李芳 (グランドプリンスホテル広島)	もみじ豚ばら肉のおこわ蒸しともみじ豚肩ロース肉の豆鼓蒸し
竹下 慶亮 (たけした けいすけ)	中国菜館 竹琳	もみじ豚の蒸し物瀬戸内レモンソース ハスの(花托)仕立て
松本 寛人 (まつもと ひろと)	中国菜館 竹琳	豚肩ロース肉とパパイアの塩麹黒胡椒炒めと豚ばら肉と野菜の巻き揚げ特製味噌ソース
川元 海舟 (かわもと かいしゅう)	中国料理 川菜味	レモン酢豚と豚ばら肉の旨辛ソースがけ
後藤 梨須武 (ごとう りずむ)	創作中華 爸爸厨房	豚肉の四川煮込み
奥田 泰地 (おくだ たいち)	広島酔心調理製菓専門学校	瀬戸もみじ豚の揚げ物 2色の金沙の香り 点心を添えて

磨き上げメニュープレゼンター (敬称略)

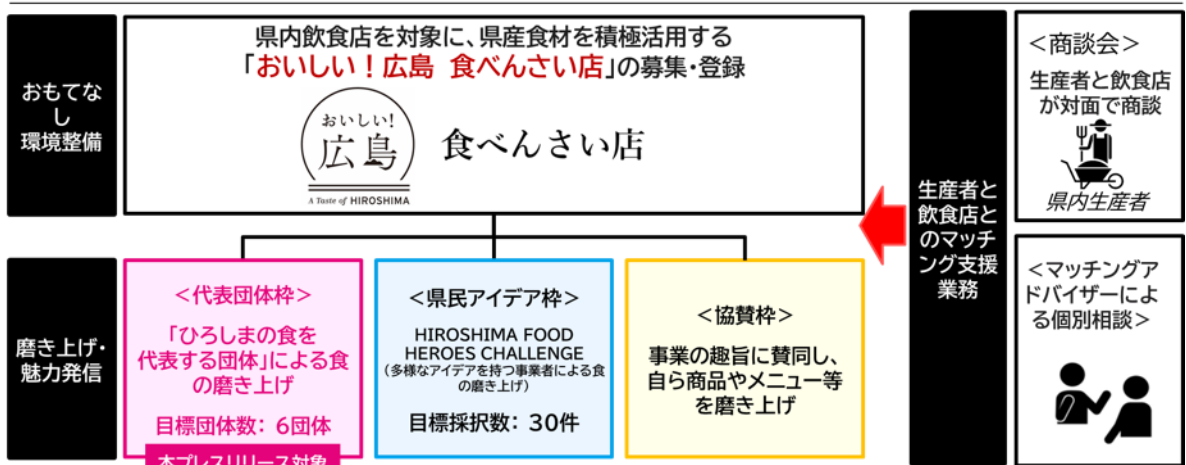
名前	所属	料理名
山本 健一 (やまもと けんいち) (代理発表:武内浩)	中国料理 煌蘭苑 (ホテルグランヴィア広島) 副料理長	瀬戸もみじ豚の紹興酒煮込み ～安芸津のマッシュポテトを添えて～
木村 義宏 (きむら よしひろ)	チャイニーズダイニング リュウ (リーガロイヤルホテル広島) チーフ	広島菜扣肉 (瀬戸もみじ豚と広島菜の煮込み)
竹下 隆男 (たけした たかお)	中国菜館 竹琳 料理長	瀬戸内風情 (瀬戸もみじ豚3種の酢豚 瀬戸内海の風景)
中村 和也 (なかむら かずや)	中国料理 李芳 (グランドプリンスホテル広島) 料理長	好吃広島飲茶 (おいしい広島飲茶)

## 【おいしい！広島 プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を、多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信することで県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることです。

「広島は、おいしい！」と県内外、そして海外へ向けて認知が高まることで、県民も誇りをもって来広するお客様を迎え入れていくことを目指し、ALL広島で広島県産農林水産物を盛り上げていきます。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像



<https://oishii.hiroshimakensan.org/>

## おいしい！広島 食べんさい店

コンクールで最優秀賞に選ばれたメニューは、日中協内でレシピを共有し、いくつかの店舗で提供予定です。

熟練シェフによる磨き上げられた食は、磨き上げたシェフの属する店舗で提供予定です。

本イベントの参加店舗や最優秀賞メニュー提供店舗及び磨き上げた食提供店舗については、随時食べんさい店に登録予定です。



\\ ウェブサイト //



## お披露目された磨き上げメニューの詳細と提供店舗情報

### 【店舗名／考案者】

中国料理 煌蘭苑 / 山本健一  
(ホテルグランヴィア広島 内)

### 【磨き上げメニュー】

瀬戸もみじ豚の紹興酒煮込み  
～安芸津のマッシュポテトを添えて～

### 【料理説明】

- ・ スペアリブを紹興酒と漢薬で煮込み、箸で崩れる柔らかさに。
- ・ 煮詰めた紹興酒とハチミツを合わせ、少し爽やかさを出すために広島レモンをひと絞り。付け合わせに福山の中国野菜と安芸津のジャガイモを添えました。

### 【使用する主な広島県産食材】

- ・ 豚肉
- ・ 安芸津のジャガイモ



### 【店舗名／考案者】

チャイニーズレストラン リュウ / 木村義宏  
(リーガロイヤル広島 内)

### 【磨き上げメニュー】

瀬戸もみじ豚と広島菜の煮込み

### 【料理説明】

- ・ 瀬戸もみじ豚に醤油を付け、高温の油で揚げ旨味を閉じ込め、炒めた広島菜と共に煮込んだ料理です。

### 【使用する主な広島県産食材】

- ・ 豚肉
- ・ 広島菜



## お披露目された磨き上げメニューの詳細と提供店舗情報

### 【店舗名／考案者】

中国菜館 竹琳／ 木下 隆男

### 【磨き上げメニュー】

瀬戸もみじ3種の酢豚 瀬戸内海の風景

### 【料理説明】

- ・ 伝統的な調理法を用いて3種の酢豚を作りました。盛り付けには、穏やかな多島美の瀬戸内海をイメージし、黒酢の酢豚で宮島を、またゆっくり往来する船をカップに盛り付けた赤酢の酢豚と紫酢の酢豚で表現しました。

更に広島県の庄原ゴトウ酢の赤酢と福山の紅ひゆ菜から抽出した紫酢は広島を代表する赤と紫のスポーツの精鋭軍が頂点（優勝）を目指して邁進する様を応援する意味を込めています。

### 【使用する主な広島県産食材】

- ・ 豚肉 ・ 紅ひゆ菜



### 【店舗名／考案者】

中国料理 李芳 / 中村 和也  
(グランドプリンスホテル広島 内)

### 【磨き上げメニュー】

おいしい広島飲茶

### 【料理説明】

- ・ 中国広東省、香港、マカオを中心に行われている中国茶を飲みながら色々な点心を食べる習慣の飲茶を瀬戸もみじ豚と広島県産食材を使用して代表的な点心を6種類ご用意しました。
- ・ 内容は「瀬戸もみじ豚とくれば海老のシューマイ」、「瀬戸もみじ豚と広島牡蠣の小籠包」、「瀬戸もみじ豚と広島県産小松菜の蒸し餃子」、「瀬戸もみじ豚と安芸津じゃがいもの蜂の巣型コロケ」、「瀬戸もみじ豚と広島県産あきろまんの米粉クレープ」、「瀬戸もみじ豚と広島観音ねぎの揚げもち」の6種類です。



### 【使用する主な広島県産食材】

- ・ 豚肉 ・ 小松菜 ・ 観音ねぎ  
・ あきろまん ・ 安芸津じゃがいも