

旬の瀬戸内さかなを使った特別な料理とブランドストーリーを味わう

## 瀬戸内さかな魅力体験会を開催

(料理人・漁業者・鮨研究家がお客様に瀬戸内さかなの魅力語りつくして味わっていただく会です)

第1弾 日時：令和5年11月17日(金) 19時00分～21時00分 (※予約先着10名程度)

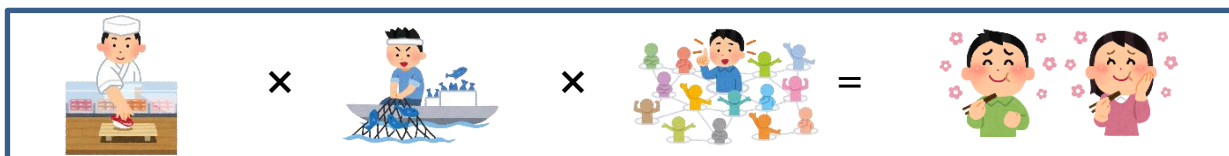
会場：鮨稲穂(3F貸切) 広島市中区胡町5-7 ウィンザービル3階

〈鮨稲穂〉三原美穂氏×〈江田島漁師〉野村幸太氏×〈すしログ運営者〉大谷悠也氏×お客様

広島県では、瀬戸内の魚の持つ強みや特徴を生かした食のブランド化を推進しており、現在、県内17店舗で旬の瀬戸内さかなを使った特別なコース料理とともに、その魅力を料理人から聴きながら味わえる『瀬戸内さかな日和フェア』を開催しています。

この度、本フェアの一環として、漁業者等が参加して、臨場感をもって来店者に熱く語り、味わっていただく体験会を**広島県主催で初めて**開催いたします。第1弾は、「鮨稲穂」にて、店主・三原美穂氏による特別な料理をお楽しみいただきながら、江田島漁師の野村幸太氏、鮨プロ「すしログ」運営者の大谷悠也氏が語る魅力やこだわりをお客様に体感していただけます。

また、第2弾以降も今年度開催予定で、詳細は随時、瀬戸内さかな公式HP (<https://www.hiroshima-setouchi-sakana.jp>) で告知いたします。



### 魅力体験会の内容

【日時】 令和5年11月17日(金) 19:00～21:00

【会場】 鮨稲穂(3階貸切) 広島市中区胡町5-7 ウィンザービル3階

【料金】 1名様 ¥13,000(税別) [飲み物代別]

【内容】 鹿川漁協の「大漁丸」より、朝獲れの瀬戸内魚介を堪能する、「広島鮨」コース。

四季折々の瀬戸内さかなを職人のひと手間ですらに美味しく味わい、その秘められた物語をたっぷりと堪能する特別なひとときをお過ごしください。

(〈鮨稲穂店主〉三原美穂氏×〈江田島漁師〉野村幸太氏×〈すしログ運営者〉大谷悠也氏×お客様)

【御予約】 「鮨稲穂」電話予約にて「17日の瀬戸内さかな魅力体験会への参加」と申し込みください。

(11月16日(木)締切) 【TEL】082-545-5458

※取材撮影があります。

時節柄お忙しい時期かと存じますが、万障お繰り合わせの上、ご取材いただけますようお願い申し上げます。

※取材申込用紙に必要事項をご記入の上、11月16日17時までに、メールによりご返信ください。

## 『第1弾 瀬戸内さかな魅力体験会』取材概要

開催日時 令和5年11月17日(金) 19:00~21:00 (18:30 受付開始) 【事前申し込み必要】  
会場 鮭稲穂 (3階貸切) (広島県広島市中区胡町 5-7 ウィンザービル 3階)



### 〈アクセス〉

- 公共交通機関をご利用の場合  
広電本線 銀山町駅 徒歩4分  
広電本線 胡町駅 徒歩5分
- お車でお越しの場合  
駐車場はございませんので、お近くのコインパーキングをお願いいたします。

ゲスト紹介 ▼料理人×漁業者×インフルエンサー

### 三原美穂氏 プロフィール

広島県江田島市出身。  
ミシュランガイド広島・愛媛 2018  
特別版ミシュランプレート/ゴ・エ・ミヨ 2020 3トック  
G7 広島サミット 2023 において、海外ゲストにふるまう  
県産食材の試食調理を担当(メインシェフ)。  
瀬戸内海の諸島「江田島」で生まれ育ち、漁と身近な鮭職人。



### 野村幸太氏 プロフィール

広島県江田島市出身。  
江田島市の底びき網漁師。市場のほか、広島市内の飲食店を中心に配達販売。  
6年前から地元(鹿川)で刺し網、たこつぼ漁業を開始。  
その後、底びき網漁を開始。  
草津漁港を拠点に、市場前で水揚げを行う。即取引されるため、  
死後硬直前、新鮮で傷みの少ない状態で出荷することが可能。



### 大谷悠也氏 プロフィール

1981年、広島県生まれ。鮭研究家、ブロガー。寄稿、テレビ出演多数。  
全国6000軒以上の飲食店をめぐり、「鮭ファンを増やすこと」  
「鮭店の訪問ハードルを下げることを目的に、  
2015年「すしログ」(<https://sushi-blog.com/>)を開設。  
食通・北大路魯山人の「真の食通を目指すならば、自らも料理すべし」  
という言葉を実践すべく、自ら市場に足を運び、魚を仕入れる。



### 瀬戸内さかな日和フェア 概要

《実施期間》 令和5年10月21日（土）～令和6年2月29日（木）

《実施内容》 旬の瀬戸内さかなを4種以上使った特別なコース料理を17店舗で提供

《取組店舗》 居酒屋かめ福、稲茶、海鮮酒場 番屋七宝丸 八丁堀店、かき船かなわ、季節料理ながせ、  
雑草庵 安芸、鮭稲穂、鮭なか、鮭広島あじろや本店、正弁丹吾、日本料理魚池、  
日本料理 喜多丘、日本料理高山、白鷹、半べえ、ひろしま旬彩鶴乃や本店、ホテル広島サンブラザ

《HP》 <https://www.hiroshima-setouchi-sakana.jp>



公式 HP



公式 Instagram

### #瀬戸内さかなフォトコンテスト

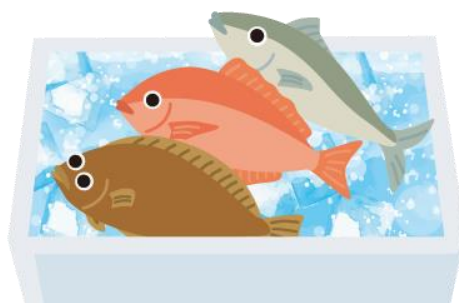
《実施期間》 令和5年10月21日（土）～令和6年2月29日（木）

《実施内容》 瀬戸内さかな料理のフォトコンテストを実施します。指定の#などをつけて「対象の飲食店で撮影された瀬戸内さかな料理の写真」を投稿いただくと、抽選で毎回1名様、合計5名様に「瀬戸内さかな詰め合わせBOX」（協賛：広島市中央卸売市場水産物部魚食普及委員会）をプレゼントします。

《応募方法》 ①瀬戸内さかなの公式Instagramアカウント（@setouchi\_sakana）をフォロー  
②対象店舗で撮影した瀬戸内さかな料理の写真に、瀬戸内さかなの公式Instagramアカウント（@setouchi\_sakana）をタグ付け  
③最後に「#瀬戸内さかな」「#瀬戸内さかな料理」「#店舗名」のハッシュタグをつけて投稿

《応募締切》 令和5年11月13日（月）、12月14日（木）  
令和6年1月9日（火）、1月31日（水）、2月29日（木）

《当選発表》 当選の方にDMで瀬戸内さかなInstagramアカウント（@setouchi\_sakana）からご連絡し、後日、瀬戸内さかなの公式Instagramの投稿またはストーリーで発表します。



〈瀬戸内さかな日和フェアに関するお問い合わせ先〉

#### 【瀬戸内さかな日和フェアに関するお問い合わせ】

瀬戸内さかな普及促進協議会事務局（中国新聞社ソリューション推進チーム内） TEL 082-236-2342（平日9:30～17:30）

#### 【瀬戸内さかなに関するお問い合わせ】

広島県農林水産局水産課資源管理グループ TEL082-513-3611（平日8:30～17:30）

返信先 E-mail:nousuisan@pref.hiroshima.lg.jp

## 取材申込書

### 旬の瀬戸内さかなを使った特別な料理とブランドストーリーを味わう 瀬戸内さかな魅力体験会を開催

- 第1弾 ●日時：令和5年11月17日（金）19時00分～21時00分（※予約先着10名程度）  
●会場：鮭稲穂（3F貸切）広島県広島市中区胡町5-7 ウィンザービル3階  
〈鮭稲穂〉三原美穂氏×〈江田島漁師〉野村幸太氏×〈すしログ運営者〉大谷悠也氏×お客様

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/16 夕方17時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※店舗の規模上、取材をお断りすることがありますこと、ご了承ください。

貴社媒体名	
貴社名	
部署名	
ご芳名	他 名
ご連絡先	TEL FAX
当日のご連絡先	
カメラ	有（ENG／スチール）／ 無
発売日/放送日 備考	月 日

備考ご記入欄：個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください  
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます。

〈瀬戸内さかな魅力体験会に関するお問い合わせ先〉

広島県農林水産局水産課資源管理グループ TEL082-513-3611（平日8:30～17:30）