



G7 広島サミット パートナーズ・プログラムにおけるおもてなし(食事)

1日目 夕食会 メニュー

◆日時:5月19日(金)18時30分から19時30分

◆会場:おりづるタワー

アミューズ ヨーグルト・広島苺のエスプーマ



前菜 大地のサラダ レモン風味のジュレ



魚料理 瀬戸内キジハタのポワレ・四八米とともに



肉料理 日本最古の和牛 比婆牛のロースト
燻製チーズの炙り味噌風味サラダ仕立て



デザート 可愛い薔薇のムース
地酒のアイスクリーム
塩麴のクランブル



プティフール 広島のミネラルディーズ



スパークリングワイン ヴィノーブルヴィンヤード セミヨン スパークリング 2022(広島・三次市)

ノンアルコールスパークリングワイン アルプス ヴァンフリースパークリング 白 (長野・塩尻市)

白ワイン 中央葡萄酒 グレイス甲州 2021(山梨・甲州市)

日本酒 酔心山根本店 純米大吟醸生地 名誉酔心 大粒ダイヤ 100%(広島・三原市)

赤ワイン 登美の丘ワイナリー 登美の丘 2020(山梨・甲斐市)

スティル 田治米鉱泉所 タジメ・ナチュラルウォーター(広島・三原市)

スパークリング サントリー 山崎の水<発泡> (大阪・山崎)

G7広島サミット 1日目 パートナーズ・プログラムの夕食会のメニュー及び活用された広島県産食材

パートナーズ・プログラム 1日目 (5月19日) 夕食会

会 場：おりづるタワー内

料理人：勇崎 元浩氏 (ル・トリスケル)

※外務省HPに基づき、使われた食材のうち、広島県産食材のみを記載
 ※「産地等」、「事業者名等」は県民会議が確認できたものを記載
 ※「産地等」には、事業者等の所在地を記載している場合がある

No.	料理分類	料理名	分類	食材等	品名等	産地等	事業者名等
1	アミューズ	ヨーグルト・広島苺のエスプーマ	農産物	いちご	タカノプリンセス	庄原市	ナチュラルファーム タニグチ
2	前菜	大地のサラダ レモン風味のジュレ	農産物	トマト		呉市	
3			農産物	アスパラガス		府中市	上下七色農園
4			農産物	レモン		大崎上島町	
5	魚料理	瀬戸内キジハタのポワレ・四八米とともに	農産物	米	四八米	府中市	株式会社マサシロ
6	肉料理	日本最古の和牛 比婆牛のロースト 燻製チーズの炙り味噌風味サラダ仕立て	農産物	マイクロリーフ	マイクログリーン	広島市	ECO360株式会社
7			農産物	マイクロリーフ	やまのまんなか マイクロリーフミックス	北広島町	株式会社 やまのまんなかだ
-			畜産物	牛肉	比婆牛	庄原市	あづま豊振興会
-			加工食品	味噌		広島市	新庄みそ株式会社
8			加工食品	チーズ		三次市	三良坂フロマージュ
-		可愛い薔薇のムース	-	-		-	
9	デザート	地酒のアイスクリーム	日本酒	地酒		広島県	
-		塩麹のクランブル	-	-		-	
10	プティフル	広島のみニャルディーズ	加工食品	焼き菓子		廿日市市	フェルダージュシェフ

G7広島サミット 2日目 パートナーズ・プログラムの昼食会のメニュー及び活用された広島県産食材

パートナーズ・プログラム 2日目 (5月20日) 昼食会

会 場：宮島ブルワリー

料理人：黒越 勇氏 (宮島レ・クロ)

※外務省HPに基づき、使われた食材のうち、広島県産食材のみを記載
 ※「産地等」、「事業者名等」は県民会議が確認できたものを記載
 ※「産地等」には、事業者等の所在地を記載している場合がある

No.	料理分類	料理名	分類	食材等	品名等	産地等	事業者名等
1	前菜	広島牛のコロッケと広島産のお野菜	農産物	ベビーリーフ	やまのまんなか ベビーリーフミックス	北広島町	株式会社 やまのまんなかだ
2			畜産物	牛肉	広島牛	広島県	広島牛特産化促進 対策協議会
-		農産物	ねぎ	サムライねぎ	東広島市	株式会社 ねぎらいふあーむ	
3		農産物	もやし		広島県		
4		畜産物	卵		広島県		
5		広島風お好み焼き	加工食品	生地		広島市	オタフクソース株式会社
6			加工食品	削り節		広島市	オタフクソース株式会社
7			加工食品	青のり		広島市	オタフクソース株式会社
8			加工食品	天かす		広島市	オタフクソース株式会社
9	加工食品		ソース		広島市	オタフクソース株式会社	
10	主菜	広島県産もみじ豚のソテー	畜産物	豚肉	瀬戸もみじ (もみじ豚)	庄原市	広島食肉市場肉豚 出荷組合「もみじ会」
-			加工食品	はちみつ	宮島はちみつ	廿日市市	はつはな果蜂園
-	デザート	抹茶と粒あんのティラミス	-	-	-	-	-