

G7 広島サミット提供の希少和牛 各国首脳お墨付きの比婆牛がついに日比谷に上陸！

ゴ・エ・ミヨ獲得シェフ等が贈る、食の驚きと喜びに満ちたプレミアムダイニング

「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」 7 days 期間限定オープン(2月8日から)

2月8・9日はSOLD OUT。2月10日(土)~14日(水) 広島ガストロノミーコースを堪能！

3月には広島ガストロノミーツアー開催！その他銀座で連携イベントも開催予定

広島県は、「おいしい！広島プロジェクト」として広島県の食の魅力を発信して、食を目的とした来広を促す取組を行っています。本取り組みの一環として、2024年2月8日(木)~14日(水)に東京ミッドタウン日比谷「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」にて、広島が誇る食の驚きと喜びに満ちた広島県主催によるプレミアムダイニング「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」を開催いたします。2月8日(木)・9日(金)は、広島県の誇る日本トップクラスのシェフ中土征爾氏(3年連続ゴ・エ・ミヨ獲得)とドグエン・チラン氏(RED U-35 2021 GOLD EGG獲得)が腕を振るうスペシャルコースを、10日(土)~14日(水)は中土シェフ・チランシェフが考案したメニューに合わせ、DRAWINGシェフが考案した「広島ガストロノミーコース」をご提供します。



中土シェフ考案、希少和牛・比婆牛を使用した
比婆牛のステーキアッシュ



チランシェフ考案、広島県の幸をふんだんに取り入れた
広島サーモンを使用した冷菜 ※メニュー詳細は下記

「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」では、希少和牛「比婆牛」をはじめとした瀬戸内海と中国山地が育んだ広島県の豊かな食材の魅力を認知いただきたく、『東京にいなながら、まるで広島を旅するかのような』食体験を提供します。

開催に先立って、本日(2月8日)10:00~10:30にオープニングセレモニーを実施しました。会場には、釣りが趣味でバイク旅や番組収録でも広島グルメを堪能した、三代目 J SOUL BROTHERS の山下健二郎氏、今年で10年目の広島レモン大使であり、2021年から牡蠣食う研特別研究員にも就任されている市川美織氏、シェフの中土征爾氏、郷土に根差した栽培方法でベビーリーフなどの生産販売を行うやまのまんなかだ代表の山田誠氏を迎え、「Horizon」で提供するメニューの紹介、山下健二郎氏×市川美織氏×中土征爾氏×山田誠氏のトークセッションを行いました。

※オープニングセレモニーのオフィシャル素材をご希望の場合は、事務局宛てにご連絡ください。

1 「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」概要 (8・9日は、既にSOLD OUT)

【2月8日(木)・9日(金)G7 広島サミットで活躍したシェフも腕を振るうスペシャル2DAYS】

中土征爾氏とドグエン・チラン氏がこだわり食材をふんだんに使用したスペシャルコースメニューの詳細は【参考】をご覧ください。

【2月10日(土)~14日(水)『DRAWING×広島ガストロノミーコース』】比婆牛もメニューに！

「DRAWING×広島ガストロノミーコース」では、中土シェフ考案「比婆牛のステーキアッシュ NAKADO 特製フロマージュブランのソースと香草オイル」、「やまのまんなかだのマイクロベビーリーフと旬の野菜」や、チランシェフ考案のメニュー「広島サーモン 三年熟成醤油 レモングラス 桜尾ジン フェネル レモンブレンド一味」に合わせ、「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」のシェフが考案したメニューをご提供します。

※食材が無くなり次第、メニューを変更する場合がございます。

日時：2024年2月10日(土)～14日(水)

DINNERのみ 17:30～22:00 (l.o.20:00)

会場：東京ミッドタウン日比谷「DRAWING HOUSE OF HIBIYA」(東京都千代田区有楽町 1-1-2 6F)

料金：8,800円(税込・サ別) 各日30食限定

事前予約：当日16:00までにご予約下さい。それ以降のご予約はお電話(050-3172-5360)にてお問い合わせください。

URL(ネット予約可能)：<https://drawing.restaurant/>

<menu>

- 1品目:やまのまんなかだのマイクロベビーリーフと旬の野菜(中土シェフ考案)
- 2品目:広島サーモン 三年熟成醤油 レモングラス 桜尾ジン フェンネル レモンブレンド一味(チランシェフ考案)
- 3品目:比婆牛のステーキアッシュ NAKADO 特製フロマージュブランのソースと香草オイル(中土シェフ考案)
- 4品目:帆立のベニエ 柑橘 グアバ タルタルソース(DRAWING 増田シェフ考案)
- 5品目:鹿の香草パン粉焼き スモークした舞茸(中土シェフ考案)
- 6品目(ベ):比婆牛のハヤシライス(DRAWING 増田シェフ考案)
- 7品目:バレンタイン限定 パティシエ特製デザート(DRAWING 増田シェフ考案)



画像左上：比婆牛のステーキアッシュ NAKADO 特製フロマージュブランのソースと香草オイル

画像右上：鹿の香草パン粉焼き スモークした舞茸

画像左下：やまのまんなかだのマイクロベビーリーフと旬の野菜

画像右下：広島サーモン 三年熟成醤油 レモングラス 桜尾ジン フェンネル レモンブレンド一味

2 「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」プロジェクト第2弾 広島ガストロノミーツアー

スペシャル 2DAYS で腕をふるう中土シェフやチランシェフのレストランを巡る、広島ガストロノミーツアーの催行が決定致しました。広島が誇る生産者のもとを訪れ、その熱い想いに触れ食材が育まれる雄大な自然を体と心で体験できる貴重なチャンスです。

出発日：2024年3月2日(土)～3日(日)／3月9日(土)～10日(日)

*1泊2日(1日目終了後、翌朝各自チェックアウト・解散)

定員：各回8名(1組2名様まで) *応募多数の場合は、抽選のうえ参加者を決定いたします。

料金：22,000円/人(税込)

応募対象：dancyu 食いしん坊倶楽部会員。応募締め切りは2024年2月12日(月・祝)。

<3日2日(土)～3日(日)中土シェフ山の恵み>

<https://tabimachi-gh.co.jp/tabi/tour/web/wp-content/uploads/2024/02/20240302yama.pdf>

<3月9日(土)~10日(日)チランシェフ海の恵み>

<https://tabimachi-gh.co.jp/tabi/tour/web/wp-content/uploads/2024/02/20240309umi.pdf>

- ・ ツアー内容に関してのお問い合わせ
たびまちゲート広島 E-mail. <furusato@tabimachi-gh.co.jp>
- ・ dancyu 食いしん坊倶楽部への入部はこちら <https://dancyu.jp/series/club/>
- ・ dancyu 食いしん坊倶楽部に関してのお問い合わせ
dancyu 食いしん坊倶楽部事務局 E-mail. <kuishinbo@president.co.jp>
※応募受付の確認、抽選結果に関するお問い合わせにはお答えできかねますので、予めご了承ください。

3 「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」プロジェクト特設HP

サイト URL : <https://oishii.hiroshimakensan.org/horizon/>

【関連情報】

「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」の実施にあわせて、広島の魅力をより多くの方に知っていただきたく、首都圏の他店舗で実施されるイベントを紹介いたします。広島を代表するご当地グルメや名産品が銀座に登場します。

(1)銀座で“愉しむ！”

春牡蠣を堪能！広島・牡蠣食う研と銀座・下鴨茶寮「のまえ」のスペシャルコラボイベント

「広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街」にすることをミッションに活動する、広島の牡蠣をこよなく愛する研究機関である広島・牡蠣食う研と銀座・下鴨茶寮がスペシャルコラボし、イベントを開催いたします。当日は、春牡蠣をはじめとした広島産品を活用したメニューを、藤本鮮魚・藤本和大氏が料理提供いたします。イベント当日は、世界で活躍する広島のバーテンダー・野間真吾氏（牡蠣食う研メンバー）が考案した牡蠣にあう究極のレモンサワーも提供。お料理の提供だけでなく、牡蠣食う研と藤本氏とのトークセッションも予定しております。



<イベント詳細>

牡蠣食う研×下鴨茶寮「のまえ」 presents ひろしま春牡蠣と究極のレモンサワーの宴

日時：2月12日(月・祝)予定

【1部】15:00~17:00 (入店 14:30~) 【2部】19:00~21:00 の2部制 (入店は 18:30~)

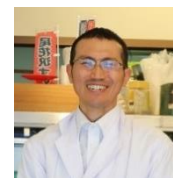
場所：下鴨茶寮「のまえ」(銀座)

(〒104-0061 東京都中央区銀座 5-2-1 東急プラザ銀座 11F)

URL : <http://www.nomae.jp/>

料理人：藤本鮮魚・藤本和大氏

バーテンダー：野間真吾氏



広島県廿日市市
藤本鮮魚・藤本和大



バーテンダー
野間真吾氏

<連携メニュー>

ひろしま春牡蠣と究極のレモンサワーセット (4,500円税込)

- ・春牡蠣のカキフライ
- ・地御前ふぐのてっさ
- ・春牡蠣と自家製からすみのお吸い物

以上3品に加え、牡蠣にあう究極のレモンサワー (単品は1,000円税込) の3品×1ドリンクのセット

尚、広島県産の日本酒もご用意しております。



(2)銀座で“食べる！”せとだエコレモンフェア

国産レモン発祥の地・尾道市瀬戸田町の安全・安心なブランドレモン「せとだエコレモン®」を使い、銀座料理飲食業組合連合会加盟店のうち 24 店舗で、期間限定の創作料理を提供していただきます。併せて、ひろしまブランドショップ「TAU」でも共催イベントを開催し、国内屈指の食文化の中心地・銀座で尾道の食材と地元 PR を行います。

せとだ
エコレモン
フェア

<イベント詳細>

日程：2月9日(金)～2月23日(金)

※2月8日(木)14:00～16:00「銀座みかわや」にてキックオフイベント開催

共催企画：フェア期間中（9～23日）対象の各店舗 24 店舗及びひろしまブランドショップ「TAU」

対象 24 店舗の対象メニュー利用者、または TAU での対象商品購入者へのアンケートを実施し、回答いただいた方の中から抽選で瀬戸田レモン関連商品をプレゼント

ひろしまブランドショップ「TAU」での企画イベントも実施：

- ・期間中「せとだエコレモン®」が買える！レモンコーナー設置
- ・9～11日 島ごころ、広島大学、ONE Project によるブース出展（予定）
- ・9日「瀬戸田めぐり」メタバースワールド体験：日本電気株式会社による実証事業

URL：<https://www.city.onomichi.hiroshima.jp/soshiki/44/70177.html>

(3)銀座で“買える！”ひろしまのお酒呑み比べまつり

広島・西条は、「日本三大酒どころ」。広島県は「吟醸酒」発祥の地。明治時代に軟水醸造法が開発され、日本三大名醸地の西条をはじめ、48 を超える県内各地の酒蔵が多様で美味しい酒を造っています。また、日本唯一の国の酒類総合研究所もある酒文化の発信地です。世界が注目する広島地酒が銀座に大集合！ぜひこの機会に広島地酒を飲み比べてみてください。

<イベント詳細>

日程：2月16日(金)～18日(日)

場所：ひろしまブランドショップ「TAU」

(〒104-0061 東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上一ビルディング)

URL：<https://www.tau-hiroshima.jp/>



【参考】

2月8日(木)・9日(金) G7 広島サミットで活躍したシェフも腕を振るうスペシャル 2DAYS メニュー ※SOLD OUT となっております。

DAY1「NAKADO」オーナーシェフ 中土 征爾氏スペシャルコース

<menu>

- ・やまのまんなかだのマイクロベビーリーフのサラダと旬の野菜
- ・比婆牛のステーキアッシュェ 自家製フロマージュブランのソースと香草オイル
- ・牡蠣のフリット 香草とピスタチオのソース
- ・ショウサイフグと牡蠣のスープ 生姜オイル
- ・鹿の野草パン粉焼き 女鹿平舞茸添え
- ・苺のパフェ



<「NAKADO」オーナーシェフ 中土 征爾氏>

広島県北広島町出身。ソムリエ資格取得後、渡仏しブルゴーニュの一つ星レストランで修業。2020年に「NAKADO」をオープン。ゴ・エ・ミヨ 2021 からトック 3 獲得。食ベログアワード 2023 ブロンズ受賞。ヒトサラベストシェフ&レストラン 2022-2023 受賞。農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ顕彰」2023 にてブロンズ賞受賞。G7 広島サミットの国際メディアセンターでも腕を振るった。

DAY2「CHILAN」オーナーシェフ ドグエン・チラン氏スペシャルコース

<menu>

アミューズ：三良坂フロマージュブラン・キャビア・パクチー・オキザリス

冷菜：広島サーモン・3年熟成醤油・レモングラス・桜尾ジン・フェネル・レモンブレンド一味

スープ：蓮根・いりこみそ・サゴタニ乳製品・えごま油・祇園パセリ

温菜：なまず・ターメリック・牡蠣醤油

主菜：比婆牛・女鹿平舞茸・吉和わさび

デザート：江田島オリーブ・オリーブオイル・大崎上島レモン・宮島はちみつ



<「CHILAN」オーナーシェフ ドグエン・チラン氏>

RED U-35 2021 GOLD EGG/岸朝子賞。ベトナム人の両親をもち東京都で生まれ育つ。フランスやオーストラリアなどの国内外のレストラン、ビストロ、ワイナリーなど様々な業態で腕を磨き、2020年、自身がオーナーを務める「CHILAN」を廿日市市にオープン。料理は瀬戸内食材を、フレンチの技法で仕立てたモダンベトナムイズ。自然派ワインをペアリングで味わえる。

■広島は美味しさの宝庫！トップシェフたちを支える名産のストーリー

広島県は、瀬戸内海や中国山地の豊かな自然に育まれた、良質な食材の宝庫です。海の幸にも山の幸にも恵まれ、一年を通して美味しいものが味わえます。生産者と消費者の距離が近く、新鮮な食材が手に入りやすいことで、多彩な食材を活かした料理を提供しています。

両シェフともに使用した、県外ではめったに味わうことのできない希少な広島和牛『比婆牛』

広島県の和牛「比婆牛」は、たたら製鉄の役牛として大切に守り継がれ、肉牛としてブランド化されました。筋肉質で赤身が多く、脂がすっきりしているのが特徴。日本酒や白ワインとの相性も良く、冷製料理に真価を発揮します。



比婆牛用仔牛を飼育する繁殖農家の垣内夫妻

中土シェフのメニューで彩りを咲かせたベビーリーフ農家の『やまのまんなかだ代表・山田誠氏』

国内100軒のレストランと契約。全国の有名シェフに愛されるベビーリーフ農家。北広島町の土を活かした土耕に取り組む。味が濃く、個性が際立ち、鮮度の持ちも抜群。オープニングセレモニーでも、生産者代表として、登壇されました。



比婆牛詰め合わせ、東京ー広島往復航空券が当たる！Eatrip HIROSHIMA 第4弾キャンペーンスタート

<https://oishii.hiroshimakensan.org/information/1800/>

<本件に関するお問い合わせ先>

「Horizon」PR事務局（株式会社オズマピーアール内）担当：神宮、大塚、登坂
TEL：03-4531-0208/FAX：03-3265-5058 MAIL：miyuna.jingu@ozma.co.jp