



資料提供	
令和6年3月7日	
課名	販売・連携推進課
担当	伊藤
内線	3581
直通電話	082-513-3588

G7広島サミットを契機に広島の食の魅力を磨き上げ・発信する
「おいしい! 広島」の集大成

おいしい! 広島アワード授賞式を開催

～県民に親しまれた食と食べんさい店グランプリを表彰～

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、昨年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、その魅力を発信をする「おいしい! 広島」プロジェクトを推進してきました。

この度、本プロジェクトにおいて、特に優れた取組を行っていただいた団体・企業など合計15事業者に対する表彰式及び、昨年募集/審査を行った“食べんさい店グランプリ”のグランプリ被表彰者4者による受賞料理のプレゼンテーション・知事による試食・表彰を2024年2月7日、dali（広島市中区）で執り行いました。



今後は、これらの成果をレガシーとして継承するとともに、広島サミットで高まったプレゼンスを追い風として、引き続き一体となって、本県の豊かな自然環境に育まれた多彩な食資産を活かし、その価値・魅力をさらに高め、県内外から広く共感を獲得する取組を進めることにより、広島のおいしいイメージを醸成し、ひろしまブランドの強化につなげて参ります。

各種表彰枠の被表彰者の紹介と表彰風景

「おいしい！広島プロジェクト」では、おもてなし環境整備において、県産食材を積極活用する店舗を「食べるさい店」として可視化・多言語化する取組。

磨き上げ・魅力発信として、広島の食を代表する6つの団体が一丸となって、食の磨き上げを行った代表団体枠。広く県民の方々からアイデアを募り、磨き上げを行った県民アイデア枠。本プロジェクトの趣旨に賛同し、自ら商品や料理を磨き上げ、PRしていただいた協賛枠。さらに、生産者と飲食店とのマッチングを支援する取り組みを並行して進めてまいりました。（プロジェクトの詳細は、6ページ参照。）

本プロジェクトで、様々な審査を経て選ばれた各部門の被表彰者を紹介し、湯崎知事よりメダルの贈呈が行われました。（被表彰者一覧は4ページ参照。）



※写真は一部抜粋

さらに、会の後半では、昨年末に募集が行われた“食べるさい店グランプリ”の、グランプリ4名が発表され、受賞した一品のプレゼンテーション及び知事による試食が行われました。

実際に提供された料理に対し、広島県産食材の持つポテンシャルの高さと料理人の方々の技術力に美食した知事からは、驚きと称賛のコメントが贈られました。（食べるさい店グランプリの詳細は、5ページ参照。）

写真知事の左隣より順に

Under ¥1,000部門

蔵VITTO ホテル宮島別荘内／河戸 宏之 氏

Under ¥3,000部門

CHILAN／オーナーシェフ ドグエン チラン 氏

Under ¥5,000部門

日本料理 魚池／調理師 保家 彩良 氏

Over ¥5,000部門

日本料理 魚池／料理長 池田 将訓 氏



食べんさい店グランプリ受賞商品詳細



Under ¥1,000部門
蔵VITTO ホテル宮島別荘内／河戸 宏之 氏

ルンビニ農園さんの小松菜と宮島産カキのお浸しハマゴウの香り

使用県産食材：ルンビニ農園の小松菜／宮島産牡蠣／
廿日市桜尾 ジン ハマゴウ

【県知事からのコメント】

ジュレに透明感があって、宝石みたいにとても美しく見える。希少価値のあるハマゴウを活用しているところに有難さを感じた。ハマゴウと牡蠣の香りがジュレに移っていて、海を感じる。生の小松菜のシャキシャキ感と牡蠣の食感が見事に混ざって、美味しいところだけ感じることができた。



Under ¥3,000部門
CHILAN／オーナーシェフ ドグエン チラン 氏

広島サーモンの低温コンフィ 祇園パセリクリームと柑橘のジュ

使用県産食材：広島サーモン／かき美醬／江田島オリーブオイル／藻塩／
祇園パセリ／生クリーム／蓮根／一味唐辛子／ハーブ／マイクログリーン

【県知事からのコメント】 見た目はフレンチのようだが、味付けはアジアンテイストのスパイスが効いていて、なかなか食べられない味。魚臭さもまったく無く、サーモンのうま味だけが引き出され、且つアジアンテイストに仕上がっている。オール広島県産食材であるということに驚きを感じながらも、非常に楽しい一品。



Under ¥5,000部門
日本料理 魚池／調理師 保家 彩良 氏

牡蠣とレモンの寿司タコス

使用県産食材：牡蠣／鯛／レモン／大竹産ヒノヒカリ／
生七味（大竹市特産品）

【知事からのコメント】 ジュレに透明感があって、宝石みたいにとても美しく見える。希少価値のあるハマゴウを活用しているところに有難さを感じた。ハマゴウと牡蠣の香りがジュレに移っていて、海を感じる。生の小松菜のシャキシャキ感と牡蠣の食感が見事に混ざって、美味しいところだけ感じることができた。



Over ¥5,000部門
蔵VITTO ホテル宮島別荘内／河戸 宏之 氏

鯛のレモン揚げ

使用県産食材：鯛／広島レモン

【知事からのコメント】 レモンの皮が衣になるということに物凄く驚いた。レモンそのものの味わいが感じられ、その中には鯛のうま味も負けずにきちんと凝縮されている。形を変えて元来の素材を活かしている技に、料理人としての執念を感じられる。

イベント開催概要

- 名称:おいしい! 広島アワード授賞式
- 日時:2024年2月7日(水) 13時45分~14時45分(受付13時15分)
- 場所:Dali(ダリ) (広島県広島市中区袋町6-51 サンパーククリエイティブビル1F)
- 内容:おいしい! 広島プロジェクト紹介、各グランプリの発表と表彰、
食べんさい店グランプリ被表彰者のプレゼン・実食・表彰、
フォトセッション、閉会挨拶
記者交流会(質疑応答、食べんさい店グランプリ受賞料理/商品の試食)
- 出席者:広島県、グランプリ被表彰者

スケジュール

時間	内容
13:45—13:48	・開会挨拶
13:48—13:51	・おいしい! 広島プロジェクト概要説明 Special Thanks賞紹介
13:51—14:21	・「おいしい! 広島」被表彰者紹介・メダル授与 (1) 代表団体枠(6事業者) (2) 県民アイデア枠(3事業者) (3) マッチング枠(2事業者) (4) 協賛枠(4事業者)
14:21—14:37	(5) 食べんさい店グランプリ枠(4事業者) 被表彰者紹介 メダル授与・知事試食・コメント
14:37—14:38	・閉会
14:38—14:42	・フォトセッション
14:42—14:45	・囲み取材

表彰枠及び部門一覧

各部門における被表彰者一覧をご紹介します。

枠名	部門名	授賞式参加者
食べんさい店 グランプリ	Under ¥1,000	蔵VITTO ホテル宮島別荘内
	Under ¥3,000	CHILAN
	Under ¥5,000	日本料理 魚池
	Over ¥5,000	日本料理 魚池
代表団体枠	ホテル料理磨き上げ部門	ベッセル福山ニューキャッスルホテル フレンチレストラン ロジェ
	日本料理磨き上げ部門	ホテルグランヴィア広島 日本料理 瀬戸内
	中国料理磨き上げ部門	中国料理 川菜味
	西洋料理磨き上げ部門	広島ワシントンホテル Bonjour Plus
	お好み焼磨き上げ部門	味わいお好みーカ
	菓子磨き上げ部門	株式会社にしき堂
県民アイデア枠	HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE部門 (WAVE1)	一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会 中四国支部
	HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE部門 (WAVE2)	広島旨い物処 稲茶
	HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE部門 (WAVE3)	広島市食肉市場売買参加者組合
マッチング枠	実需者部門	リーガロイヤルホテル広島
	生産者部門	株式会社やまのまんなかだ
協賛枠	-	カゴメ株式会社
	-	西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社
	-	株式会社ローソン
	-	株式会社セブン-イレブン・ジャパン

食んさい店グランプリについて

おいしい！広島プロジェクトの一環として、昨年3月より、県産農林水産物を積極的に活用した料理や商品でおもてなしをする店舗を「おいしい！広島 食んさい店（以下、「食んさい店」）」として募集・登録を進め、1,200店舗以上が現在登録されております。そして、広島ならではのおいしい「食」を楽しむことのできる「食んさい店」の魅力を、より多くのお客様に知ってもらうために、販売金額別に4つの部門を設け、グランプリを開催しました。82件の応募の中から、「広島らしさ」、「外観」、「味付け」を審査項目とし、書類審査・実食審査を経て、部門ごとに上位3位を決定。本授賞式では1位の事業者を表彰いたしました。

2次審査は、令和6年1月31日に実施し、食の専門家、メディア関係者及びHITひろしま観光大使などが審査員として実食審査を行い、順位を決定いたしました。実食審査に進んだ料理はどれも素晴らしく、広島県産食材の魅力を引き出す一品ばかりでした。



※写真は一部抜粋

Under ¥1,000部門 二次審査結果

順位	事業者名
1	蔵VITTO ホテル宮島別荘内
2	ベッカライ ナガヤ
3	ビーフ青ひげ

Under ¥3,000部門 二次審査結果

順位	事業者名
1	CHILAN
2	Patisserie COGUMAYA
3	みのる食堂 エキエ広島店

Under ¥5,000部門 二次審査結果

順位	事業者名
1	日本料理 魚池
2	尾道国際ホテル 和食処「四季亭」
3	イプシロン(YPSILON)

Over ¥5,000部門 二次審査結果

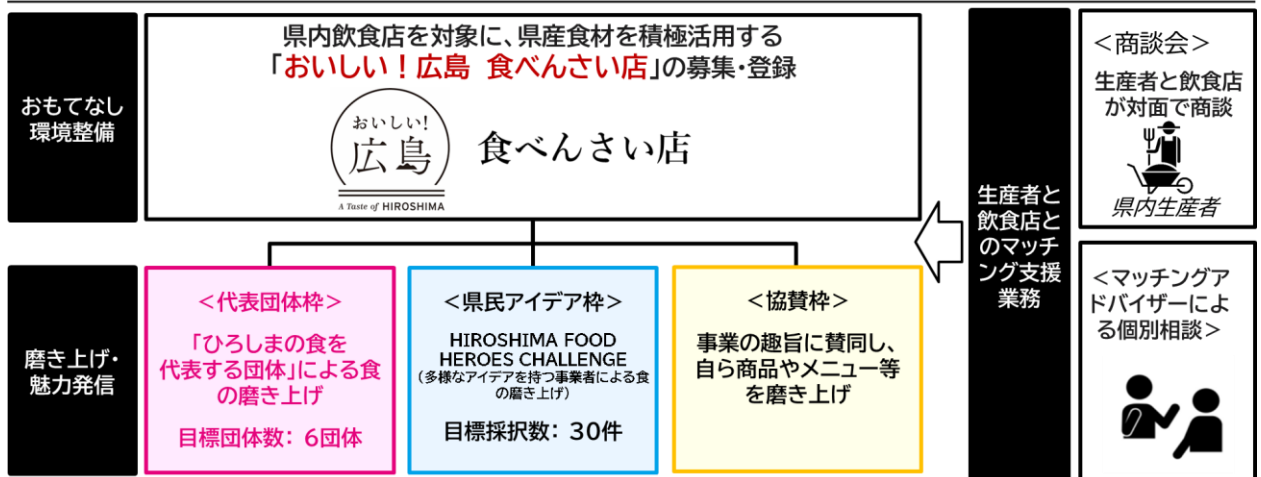
順位	事業者名
1	日本料理 魚池
2	リュニベル
3	ラルドワーズ

【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

本プロジェクトの趣旨に賛同し、県産食材等を積極的に活用した料理や商品でおもてなしするお店を「食べんさい店」として募集・登録するしています。

登録されている店舗では、県民の皆様や、観光で広島を訪れた方々が判別しやすくするため、ミニ幟やステッカーが置かれています。



\\ ウェブサイト //

