



資料提供

令和6年7月4日
課名 水産課
担当 横内 昭一
内線 3609
直通電話 082-513-3611

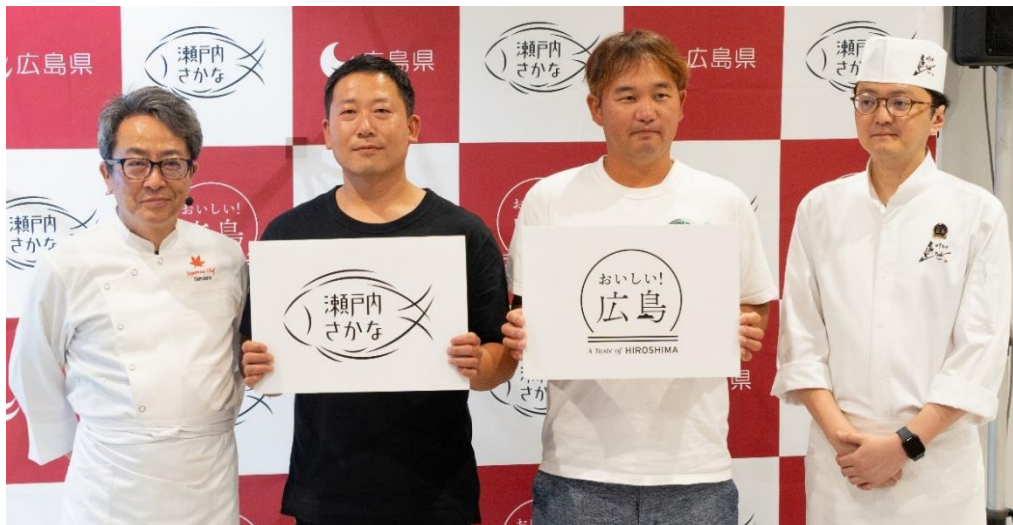
広島を代表する料理店で、新鮮で旬な瀬戸内さかなを味わってみませんか？

『夏の瀬戸内さかな堪能グルメフェア』を開始

実施期間:令和6年7月1日~8月31日(土)

広島県では、多様な主体とともに広島の多彩や美味しさを磨き、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。この一環として、瀬戸内の魚の持つ多種多様な強みや特徴を生かした瀬戸内さかなブランド化推進事業(以下、「本事業」)に取り組んでいます。

先月のイベントでは「瀬戸内さかなはなぜ美味しいのか？」の理由の一つである、漁場選びや漁法について、日々技術を磨いている漁師のクラフトマンシップ(職人氣質)を起点とし、本事業を推進していくことを発表しました。



この度、広島県にお住まいの方はもちろん、県外や国外からお越しの観光客の皆さんにも瀬戸内さかなの美味しさや魅力を発見・再認識いただく企画として、広島を代表する料理店23店舗による『夏の瀬戸内さかな堪能グルメフェア』を令和6年7月1日(月)より開始します。広島の夏と言えば、コイワシ、ハモ、スズキ、アコウ…など、この機会にぜひこだわりの料理で旬の瀬戸内さかなを堪能ください。

瀬戸内さかなブランド化推進事業 今後の取組みについて(予定)

- 7月9日 瀬戸内さかな体験会 第1弾 開催店:広島旨い物処 稲茶
- 8月上旬 瀬戸内さかな体験会 第2弾 開催店:未定
- 10月上旬~11月下旬 秋の瀬戸内さかな堪能グルメフェア(仮)
- 1月上旬~2月下旬 冬の瀬戸内さかな堪能グルメフェア(仮)

夏の瀬戸内さかな堪能グルメフェア概要



- 趣旨** 広島食文化である、瀬戸内海で水揚げされる四季折々の旬の魚を美味しく味わえる「瀬戸内さかな料理」の夏の魅力を発見・堪能いただくフェア。
- 実施期間** 令和6年7月1日(月)～同8月31日(土)
- 内容** 広島を代表する飲食店が用意する瀬戸内さかな料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

- 特設サイト** フェアの詳細につきましては、下記特設サイト・公式 SNS にてご案内しています。
特設サイト: <https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetmap/summer>
公式 SNS: https://www.instagram.com/setouchi_sakana/



- プレゼント内容** 【瀬戸内さかな賞】 合計 10 名様
抽選で当たる瀬戸内さかなと広島の日本酒セット
1等 松セット(1 名様)
2等 竹セット(3 名様)
3等 梅セット(6 名様)



- 【Wチャンス賞】 20 名様**
惜しくも瀬戸内さかな賞にご当選しなかった方には瀬戸内さかなの加工商品が当たる Wチャンス賞をご用意!(20 名様)

- 参加方法** 対象となる店舗で地魚料理をご注文後、お食事の会計時にもらえる二次元コードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただきます。
※詳細はキャンペーン特設サイトの「キャンペーン参加方法」をご参照ください。

グルメフェア参加店舗一覧(1/2) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	夏のお勧め瀬戸内 さかな料理	参加店舗名	住所	夏のお勧め瀬戸内 さかな料理
かき船 かなわ	広島県広島 市中区大手 町1丁目地 先	 穴子の煮付け	割烹大学	広島県江田 島市大柿町 大原 1174-2	 瀬戸内 鮭の姿造り
居酒屋 かめ福	広島県広島 市中区新天 地1-9 新天地レ ジャービル 2F	 鯧の湯引き	憩いの料 亭 白竜湖	広島県東広 島市西条岡 町10-20 ホテルヴァ ンコーネル 3F	 安芸津産夏牡蠣とハモのフ ライ 夏野菜サルサソース
ひろしま 旬彩 鶴乃や本 店	広島県広島 市中区立町 6-5 坂本ビル1 階・2階・3 階	 アコウのお造り	広島旨い 物処 稲茶	広島県広島 市中区鉄砲 町7-13	 鯧の焼き霜造り
牡蠣と肉 と酒 MURO	広島県広島 市中区三川 町10-13	 小鰯のお刺身	雑草庵 安芸	広島県広島 市中区新天 地1-28 オペラハウ ス1階	 スズキのオイル焼き
華ごころ	広島県東広 島市西条町 下見 459-17	 カワハギの共肝造り	正弁丹吾	広島県広島 市中区三川 町10-26	 あこウの姿造り
海鮮酒場 番屋七宝 丸 八丁堀店	広島県広島 市中区鉄砲 町7-13 CDビル2階	 生しらす	庭園と料 亭 半べえ	広島県広島 市南区本浦 町8-12	 鯧の葛打ち

グルメフェア参加店舗一覧(2/2) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	夏のお勧め瀬戸内 さかな料理	参加店舗名	住所	夏のお勧め瀬戸内 さかな料理
日本料理 高山	広島県広島 市中区胡町 2-17	 鯉の酢の物	鯨 あらた	広島県広島 市中区大手 町3-1-10	 鯉の湯引き
日本料理 喜多丘	広島県広島 市東区牛田 本町3-2- 20	 鯉のもろこし揚げ	鯨 なか	広島県広島 市中区大手 町2-6-8	 キスと赤ウニの握り鯨
日本料理 魚池	広島県大竹 市西栄3丁 目2-17	 鯉と玉ねぎの梅肉あんかけ	鯨 稲穂	広島県広島 市中区胡町 5-7 ウインザー ビル2階	 コチのお造り
白鷹	広島県広島 市中区流川 町1-6	 鯉しゃぶ	鯨 広島 あじろや 本店	広島県広島 市南区松原 町5-1 BIG FRONT広 島4F	 アコウの握り鯨
坪希	広島県江田 島市沖美町 畑6-2	 夏の瀬戸内さかなのお造り (特別コース華)	鯨 黒郷	広島県広島 市中区幟町 11-1 幟町シール ド	 小鯛の握り
和菜亭 次郎丸	広島県東広 島市西条町 下見 1076-1	 穴子の天ぷら			

こだわり漁師について

瀬戸内の恵み豊かな広島県には、美味しい海の幸をお届けするために情熱を注ぐ漁師が数多くいます。彼らは漁場選びや漁法、そして魚の取り扱いに細心の注意を払っており、その熱いこだわりが詰まった魚に、洗練された料理人の創意工夫と技術が加わることで、「瀬戸内さかな」は広島県の食資産の中心を担う存在に成長できると考えています。

本事業では、そんな美味しい魚を食べてもらうために日々技術を磨いている漁師のクラフトマンシップ（職人気質）を起点とし、瀬戸内さかなのブランド強化を目玉チャレンジとして推進することを取組方針に定めています。この取り組みを通じて、県内漁師のこだわりや、彼らが獲る「価値ある瀬戸内さかな」の魅力を県内外の多くの方々に届けることで、瀬戸内さかな全体のブランド価値を高めるとともに、県内水産業の持続可能性の向上につなげてまいりたいと考えています。

6月24日(月)に実施したプレスイベントの様子

こだわり漁師を代表して、江田島市の鹿川漁協に所属する野村幸太氏、広島市の広島市漁協に所属する岡野真悟氏に、日々のこだわりを熱く語っていただきました。

「漁獲量が減少し、いかに漁師が自分の生活を守っていくか、というのが僕たちの課題。本事業を通じて広島県の漁業が活性化していくのではないかと感じており、とても楽しみにしている」(野村氏)

「広島県の魚は美味しいが、漁獲量が少なく、認知度も低い。本事業をきっかけに『瀬戸内さかな』のおいしさを多くの方に知っていただき、新たな価値を生み出す取り組みにできれば嬉しい」(岡野氏)



野村幸太氏



岡野真悟氏



下原一晃 料理長



ご登壇いただいたこだわり漁師のハモ・スズキを使った調理デモンストレーションとして、「広島旨い物処 稲茶」の下原一晃料理長が、日本料理の創意工夫と技術で洗練された一皿に仕上げてくださいました。

「漁師によって締め方・扱い方が違うとここまで鮮度が違うのかと実感させられた。『瀬戸内さかな』のおいしさを伝えるのは、最終的には料理人の仕事。漁業関係者の皆さんと連携し、良いチームワークで広島県の魚を盛り上げていきたい」(下原料理長)

「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク



本事業は、「おいしい！広島プロジェクト」の一環として実施されます。

「おいしい広島プロジェクト」は、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き、発信していくことで、広島の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。

瀬戸内 さかな

堪能グルメガイド

瀬戸内の中でもとりわけ広島は、波理やかに浮かぶ大小の島々と複雑な海岸線に沿って藻場や干潟が広がる魚たちのゆりかご。多種多様な瀬戸内さかなが育ち、その身は美しく旨みが詰まっています。そんな瀬戸内さかなを食するのは鮮度が命。その時その時の出会いを楽しんでいただきたくて、広島を選びすぐりのお店をご紹介します。その日にとれた瀬戸内さかなをその日のうちに召し上がっていただく。そんな旅先での特別な出会いをお楽しみください。



Summer

かき船 かなわ
〒734-0047
広島県広島市中区大手町1丁目地先
【営業時間】
ランチ : 和久 11:00~14:00
瀬戸内 11:00~14:30
ディナー : 和久・瀬戸内 17:00~L.O 20:00
TEL:082-282-7121



穴子の煮付け
新鮮な穴子を使い、軽く火を通すだけで仕上げた煮付けは、骨も柔らかく、プリプリとした食感を楽しんでもいただけます。
総料理長 戸田豊さんから一言
夏でも広島名物の牡蠣を是非召し上がってください!

居酒屋 かも福
〒730-0034
広島県広島市中区新天地1-9 新天地レジャービル 2F
【営業時間】
月~木曜日・祝日 : 18:00~翌0:00
(L.O.フード23:00/ドリンクL.O.23:30)
金・土曜日・祝前日 : 17:00~翌1:00
(L.O.フード0:00/ドリンクL.O.0:30)
日曜日 : 17:00~22:00
(L.O.フード21:00/ドリンクL.O.21:30)
TEL:082-543-2222



鯛の湯引き
夏の旬の鯛をさつと湯引きしました。暑い夏、涼を感じる逸品です。
店主 金丸幸平さんから一言
鮮度と素材選びにこだわり、広島が誇る食材で織りなす一皿をお楽しみください。

ひろしま旬彩 鶴乃や本店
〒730-0032
広島県広島市中区立町6-5 坂本ビル1階・2階・3階
【営業時間】 ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~23:00
定休日 : 日曜日(日・祝祝休の場合は、月曜日休み)
TEL:082-545-7143



アコウのお造り
夏の旬のアコウ。捌く直前まで生きた鮮度抜群のアコウを心ゆくまで堪能できるように贅沢にお造りにしました。
料理長 大津寛祐さんから一言
ひろしま旬彩の名の通り、お食事を通じて、広島を味わってください!

牡蠣と肉と酒 MURO
〒730-0029
広島県広島市中区三川町10-13
【営業時間】
平日 : 12:00~15:00 / 17:00~22:00
土日祝日 : 12:00~22:00
定休日 : 木曜日
TEL:080-9690-2262



小鯛のお刺身
夏の旬の小鯛を贅沢にお刺身にしました。夏の訪れを感じられる逸品です。
店主 櫻田有鏡さんから一言
ここに来れば広島のおいしいものをすべて食べることができるお店です。

華ごころ
〒739-0151
広島県広島市西区条町下見 459-17
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:30
ディナー : 17:00~21:30
(L.O.21:00、ドリンクL.O.21:00)
定休日 : 火曜日(その他、不定休日あり)
TEL:082-421-8756



カワハギの共肝造り
ご注文後に生貨から取り出して潮いた鮮度抜群のカワハギ。コリコリ感のある身をぶつ切りにし、新鮮な肝と組み合わせた絶品料理です。
店主 宮岡隆尚さんから一言
地元をPRすることが使命。広島を誇り、地元の食材を通じて伝えていきます。

海鮮酒場 番屋七宝丸 八丁堀店
〒730-0017
広島県広島市中区鉄砲町7-13 CDビル2階
【営業時間】
ランチ : 11:00~14:00
ディナー : 17:00~21:00 (L.O. 20:30)
定休日 : 火曜日
TEL:082-225-7676



生しらす
瀬戸内の恵みを新鮮なうちに、薬味とポン酢が良く合う、夏にぴったりの逸品です。
店主 小村将伍さんから一言
"瀬戸内さかな"は種類が豊富、身が締まって美味しいです。

割烹大学
〒737-2213
広島県江田島市大柿町大原 1174-2
ランチ : 11:00~14:00
ディナー : 17:00~21:00 (L.O.20:00)
定休日 : 火曜日
TEL:0823-57-2409



瀬戸内 鯛の姿造り
瀬戸内の鮮度抜群のアジを心ゆくまで堪能できる姿造りです。
店主 佐々木鉄次さんから一言
江田島の海で獲れた新鮮な瀬戸内さかなを是非堪能ください。

憩いの料亭 白竜湖
〒739-0016
広島県広島市西区阿町10-20 ホテルヴァンフォーネール3F
【営業時間】
ランチ : 平日 / 11:00~14:30 (L.O.14:00)
ディナー : 平日 / 17:00~22:00 (L.O.21:00)
日曜日 / 17:00~21:00 (L.O.20:00)
定休日 : 不定休
TEL:082-422-1919



安芸津産夏牡蠣とハモのフライ 夏野菜サルサソース
鮮度がよく、味の濃い地元で獲れる夏牡蠣と地物の鯛はフライにして甘みを感じていただけます。さっぱりとしたサルサソースを添えました。
料理長 山本誠さんから一言
一般的に魚種の少ない夏でも瀬戸内ではバリエーション豊かな味わいが楽しめます。新鮮な魚が獲れる広島ならではの逸品をおすすめです。

広島旨い物処 稲茶
〒730-0017
広島県広島市中区鉄砲町7-13
【営業時間】 ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:30~22:00
定休日 : 日曜日・祝日
TEL:082-212-1730



鯛の焼き霜造り
塩を打って炙った鯛に、わさび醤油や特製ジャーゼソースなどを添えて。鹽との新しい出会いをお楽しみいただければと思います。
料理長 下原一晃さんから一言
広島ならではのここでしか食べられない料理を召し上がってください!

雑草庵 安芸
〒730-0034
広島県広島市中区新天地1-28 オペラハウス1階
【営業時間】
ランチ : 平日 / 11:00~14:30 (L.O.14:00)
ディナー : 平日・土曜日 / 18:00~23:00 (L.O.22:30)
定休日 : 日曜日
(月曜日が祝日の場合は日曜日営業、月曜日休み)
TEL:082-249-2293



スズキのオイル焼き
塩と黒胡椒でオイルをかけるながら焼きました。パリッとした皮とふっくらした身の食感のコントラストも楽しめます。
代表 久良将之さんから一言
瀬戸内さかなの素材の良さを活かして、創作も加えた料理をお楽しみください。

正弁丹吾
〒730-0029
広島県広島市中区三川町10-26
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:00 (L.O.13:15)
ディナー : 17:00~22:00 (L.O.21:00)
定休日 : 年中無休 (年末年始の一部を除く)
(月曜日が祝日の場合は日曜日営業、月曜日休み)
TEL:082-248-0672



あこうの姿造り
生貨から生きたあこうを捌くので、鮮度は抜群です。丁寧な仕事で目にも艶やかな姿造りに仕上げます。
料理長 田中登さんから一言
瀬戸内海の蒲刈島の漁師さんから活あこうや活オコゼなど、直接仕入れた新鮮な瀬戸内さかなをご用意しております。

庭園と料亭 半べえ
〒734-0047
広島県広島市南区本浦町8-12
【営業時間】 11:30~21:30
定休日 : 火曜日
TEL:082-282-7121



鯛の竜打ち
涼しげな湯の透明感を楽しんでいただく夏の一品です。喉越しの良い順子と鯛の味わいをお楽しみください。
総料理長 川村満さんから一言
魚種の少ない夏は料理人の目利きがとても重要です。広島を選びすぐりのお店で瀬戸内さかなをお楽しみください。

日本料理 高山
〒730-0021
広島県広島市中区胡町2-17
【営業時間】 18:00~22:30
定休日 : 不定休
TEL:082-545-7717



鯛の酢の物
湯引きに一仕事加え、體以外の魚介を添えて酢の物としてご提案します。手間加わることで一層八毛の食感や味わいをお楽しみいただけます。
代表 高山和典さんから一言
夏は稀に脂ののった鮭色の身の鯛に出会うことがあります。夏にしか味わえない旬の瀬戸内さかなを是非楽しんでください。

日本料理 喜多丘
〒732-0066
広島県広島市東区牛田本町3-2-20
【営業時間】 ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~22:00
定休日 : 日曜日・水曜日
※完全予約制
※当日のご予約はお受けしておりません。予めご了承くださいませ。
TEL:082-227-6166



鯛のもろこし揚げ
鯛、大葉、とうもろこしと広島夏の旬の食材で仕上げた一品です。
店主 北岡三千男さんから一言
夏は稀に脂ののった鮭色の身の鯛に出会うことがあります。夏にしか味わえない旬の瀬戸内さかなを是非楽しんでください。

日本料理 魚池
〒739-0603
広島県大竹市西栄3丁目2-17
【営業時間】
仕出し : 10:30~18:30 (日曜日は17:00まで)
ランチ : 11:30~L.O.13:30
ディナー : 17:30~21:00(要予約)
定休日 : 水曜日、その他月2回
*土・日・祝日は
[お座敷 (仕出し)のみ営業]
TEL:0827-52-2511



鯛と玉ねぎの梅肉あんかけ
同じ旬の食材である鯛の身を新玉ねぎをしっかりと煮込んだ梅肉を合わせてさっぱりと仕上げました。
三代目 池田将嗣さんから一言
70年の伝統活かしたたくさん地魚料理でお待ちしております!

白麿
〒730-0028
広島県広島市中区流川町1-6
【営業時間】 18:00~23:00 (L.O.22:00)
定休日 : 日曜日・祝日
TEL:082-241-0927



鯛しゃぶ
鯛の骨からとった出汁にくらげ、何も付かずそのままの味をお楽しみいただく一品です。
料理長 今貴志さんから一言
瀬戸内の白身は日本一にたり漁師野村さんの鯛の肉質は絶品です。

坪希
〒737-2312
広島県江田島市沖美町畑6-2
【営業時間】 ランチ : 12:00~15:00
ディナー : 17:30~21:30
TEL:0823-48-0018



夏の瀬戸内さかなのお造り
※特別コース(はな)で出てくるお造りです
夏の旬の瀬戸内さかなを贅沢に使用したお造りです。瀬戸内海の幸を心ゆくまで堪能いただけます。
店主 坪木優幸さんから一言
江田島の漁師から仕入れた新鮮な瀬戸内さかなは絶品です。

和菜亭 次郎丸
〒739-0044
広島県広島市西区条町下見 1076-1
【営業時間】
ランチ : 11:00~15:00 (L.O.14:00)
ディナー : 17:30~21:00 (L.O.20:00)
定休日 : 月曜日 (月曜日が祝日の場合は日曜日営業、振替で店休日をいただきます。)
TEL:082-423-7556



穴子の天ぷら
広島の夏の穴子をふっくらとした食感で仕上げた天ぷらです。
統括部長 松岡 正己さんから一言
定食・会席・逸品料理・お肉もあります。広島ならではの美味しいものをお楽しみください。

鮭 あらた
〒730-0051
広島県広島市中区大手町3丁目1-10
【営業時間】
ランチ : 11:00~24:00
ディナー : 18:00~24:00
定休日 : 日曜日・祝日
TEL:082-249-2299



鯛の湯引き
瀬戸内の上質な鯛をシンプルな湯引きに仕上げました。
大将 高山 仁さんから一言
あまり鯛を使うことがなかったのですが、ごだわり漁師さんの鯛は抜群でした。職人の手間でおいしい瀬戸内さかなを是非お楽しみください。

鮭 なか
〒730-0051
広島県広島市中区大手町2丁目6-8
【営業時間】
ランチ : 12:00~14:00
ディナー : 17:30~21:30
定休日 : 日曜日・祝日
TEL:082-578-6438



キスと赤ウニの握り鮓
昆布締めすることで、旨みが凝縮したキスに、濃厚なウニが合う逸品です。
大将 中森融さんから一言
毎日変わる瀬戸内さかなに合わせて、温度や下味などを変えています。

鮭 稲穂
〒730-0021
広島県広島市中区胡町5-7 ウィンザービル 2階
【営業時間】 ランチ : 12:00~14:00
ディナー : 18:00~23:00
定休日 : 月曜日
TEL:082-545-5458



ごちのお造り
その日獲れた活鮮をその日の内に、歯を強く食感を感じていただくために、少し厚めに切っております。
大将 三原美穂さんから一言
広島にて広島らしい瀬戸内鮓を是非、ご堪能ください。

鮭 広島あじろや本店
〒732-0822
広島県広島市南区松原町5-1 BIG FRONT 広島4F
【営業時間】
ランチ : 11:30~13:30 (L.O.)
ディナー : 17:00~21:00 (L.O.)
定休日 : 月曜日 (祝日の場合は営業)、年末年始
TEL:082-263-1555



アコウの握り鮓
瀬戸内を代表する夏の高級魚「アコウ」に、青柚子の皮を削ってさっぱり仕上げました。
料理長 平田成昭さんから一言
瀬戸内産を中心とした天然物にこだわり、その日の魚に合わせた美味しい食べ方をご提案します。

鮭 黒郷
〒730-0016
広島県広島市中区磯町11-1 磯町シールド
【営業時間】
ランチ : 11:30~14:00
ディナー : 17:00~22:00
定休日 : 水曜日
TEL:082-555-2896



小鯛の握り鮓
夏の旬の小鯛を贅沢に使った逸品。ネギと生薑が良く合う、夏の訪れを感じることが出来ます。
店主 黒郷修さんから一言
瀬戸内さかなは鮮度抜群。一番美味しい時は是非召し上がってください。

