



資料提供	
令和6年8月27日	
課名	農林水産局畜産課
担当	小川 寛大
内線	3603
直通電話	082-513-3598

G7広島サミット2023で活躍した県内の著名な料理人が結集！ 比婆牛流通強化プロジェクト 取組発表会を開催！

県内飲食店合同の秋の比婆牛堪能グルメフェアを9月2日(月)よりスタート！

日時： 令和6年9月2日(月) 11時00分～13時00分(受付10時30分)

会場： そらさやキッチン+ひろば(〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1-4 浜本ビル 1階)

広島県では、生産者、料理人など多様な主体と一緒に、広島の多彩な美味しさを磨き、その魅力を発信する「おいしい！広島プロジェクト」を推進しており、この一環として「広島和牛」のブランド化にも取り組んでいます。

こうした中、サミット首脳の舌をうならせた幻の高級和牛「比婆牛」は、ミネラルを豊富に含む赤身の旨さとすっきりとした脂の味わいを持ちながらも、飼養頭数が少ないため希少性が高く、現在はほぼ広島県内でしか味わうことができません。

県では、比婆牛をはじめとした広島和牛を本県ならではの食資産として捉え、広島和牛のブランド化に向けて取組を行っています。その中でも重点的な取組として、商品価値の向上と流通コストの最適化を目指す「比婆牛流通強化プロジェクト」を開始します。

このプロジェクト発表会では、生産者や料理人の皆様にもご参加いただき、比婆牛の魅力について説明いただくとともに、調理デモンストレーションやメディアの皆様向けの試食、今秋にスタートするグルメフェアの紹介などを行います。

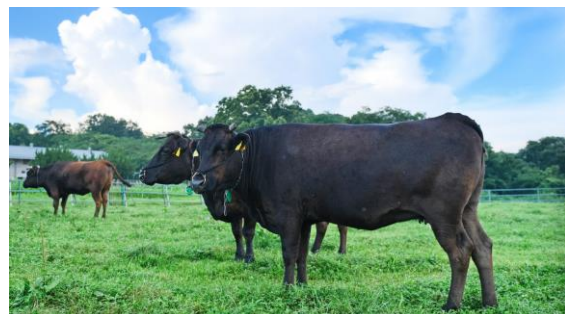
【イベント概要】

第1部：ブランド構築事業発表会 11:00～12:00

- ・主催者挨拶/事業紹介・比婆牛の魅力についてご紹介
- ・比婆牛流通強化プロジェクト発表/取組紹介
- ・比婆牛料理のプレゼンテーション
※流通課題部位の利用促進メニューを含む
- ・秋の比婆牛堪能グルメフェア紹介
- ・加工品開発事業者の公募企画の紹介/募集告知
- ・フォトセッション

第2部：メディア交流会 12:00～13:00

- ・プレゼンテーションされた比婆牛料理の試食/撮影
- ・登壇者/県庁への個別取材



イベント開催概要

開催日時 令和6年9月2日(月) 11:00~13:00 (10:30受付開始)

【第1部】 ブランド構築事業発表会 : 11:00~12:00

【第2部】 メディア交流会 : 12:00~13:00

会場 そらさやキッチン+ひろば

〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1-4 浜本ビル 1階



<アクセス・駐車場>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「本川町」電停
- ・バス…「本川町」「十日市」(広島交通など)

お車でお越しの場合

- ・近隣のコインパーキングをご利用ください。

主な登壇者

(敬称略)

▼料理人

- ・ ル・トリスケル オーナーシェフ **勇崎 元浩**(ゆうざき もとひろ)
フランスやスイスなど様々なレストランで修業を重ね、2000年に幟町に「ル・トリスケル」をオープン。広島県技能者表彰(2022年)、フランス共和国農事功労章シュヴァリエ(2023年)など受章歴多数。2015年からは「ひろしまシェフ・コンクール」の審査員を務めるなど、広島の若手料理人の育成にも尽力。
- ・ 日本料理喜多丘 料理長 **北岡 三千男**(きたおか みちお)
高校卒業後、東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。2013年、2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスのラ・リスト(2020年)、ゴ・エ・ミヨ(2020年)など数多の著名ガイドブックに掲載。
- ・ み乃家 オーナーシェフ **高谷 良佑**(たかたに りょうすけ)
広島生まれ、広島育ちの生粋の広島の料理人。フレンチ畑を歩み、2020年12月に洋食レストラン「み乃家」をオープン。シェフのスペシャリティとして、科学的にも美味しさを追求した豚100%の「ハンバーグステーキ」は同店の名物として厚い支持を得ている。一般社団法人全国司厨士協会テロワール支部事務局長。

▼生産者

- ・ 株式会社ひば高原田中牧場 代表取締役 **田中 高志**(たなか たかし)
繁殖農家だった父の跡を継いで、肥育農家の道を志す。以降、40年以上、比婆牛の肥育に心血を注ぐ。同氏の肥育する比婆牛は広島県畜産共進会・枝肉の部において最優秀賞を何度も受賞するなど確かな実績を持ち、その味わい深さ、香り高さは県内の一流シェフからも高い評価を得ている。

▼主催者

- ・ 広島県 農林水産局 畜産課長 **小川 寛大**(おがわ かんだい)

「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。



岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋(左)と公式ロゴ(右)

比婆牛堪能グルメフェア

▼フェア概要

趣旨	江戸時代から続く歴史を持ち、赤身本来のうま味とさりとした脂を味わえる、希少な「幻の和牛」比婆牛の魅力を堪能していただくフェア。
実施期間	令和6年9月2日(月)～10月末まで(予定)

▼プレゼントキャンペーン内容

実施期間	令和6年9月2日(月)～10月31日(木)
抽選時期	11月中旬頃
内容	広島を代表する飲食店が提供する比婆牛料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。
参加方法	対象店舗にて比婆牛料理をご注文後、お食事の会計時にもらえるQR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。



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的継承につなげていく取組です。

返信先E-mail: hirosima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

比婆牛流通強化プロジェクト 取組発表会を開催！

日時： 令和6年9月2日(月) 11時00分～13時00分(受付10時30分)

会場： そらさやキッチン+ひろば

(〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1-4 浜本ビル 1階)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、8/30(金)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。

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 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。	
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

--