



資料提供	
令和6年9月11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

**腕利きの比婆牛生産者&県内の熟練料理人が結集！**

## 比婆牛流通強化プロジェクト 取組発表会を実施 広島を代表する料理店合同で、秋の比婆牛堪能グルメフェアを 2024年9月2日(月)からスタート！

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、180年の歴史を持つ幻の県産高級和牛「比婆牛」は、ミネラルを豊富に含む赤身の旨さとし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。

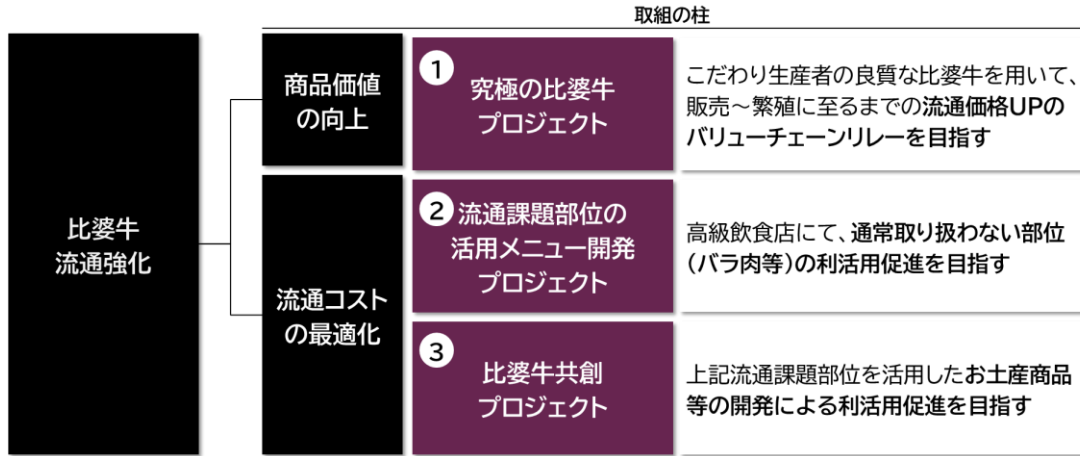
県では、比婆牛をはじめとした広島和牛を本県ならではの食資産として捉え、広島和牛のブランド化に向けて取組を行っています。その中でも重点的な取組として、比婆牛の商品価値向上と流通コストの最適化を目指す「比婆牛流通強化プロジェクト」を始動します。

当日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、比婆牛料理のプレゼンテ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や、料理人を対象とした加工品開発事業の募集告知などを実施いたしました。



# 「比婆牛流通強化プロジェクト」について

「比婆牛流通強化プロジェクト」は、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」という2つの柱を中心に、3つの小プロジェクト推進する取り組みです。



「商品価値の向上」では、腕利きの比婆牛生産者による比婆牛を活用し、販売から繁殖に至るまで、流通価格の向上を目指す「究極の比婆牛プロジェクト」を推進します。

「流通コストの最適化」では、料理研鑽会などを通じて高級飲食店で扱いにくいバラ肉やスネ肉といった流通課題部位の活用を促進する「メニュー開発プロジェクト」、およびこれらの課題部位を活用したお土産商品などの開発を通じて利用促進を目指す「比婆牛共創プロジェクト(HIBAGYU Co-Branding Project)」を推進します。

これらの取り組みを通じて、比婆牛の流通強化を図り、多くのお客様に広島県が誇るブランド和牛を堪能いただく機会を創出してまいります。

取組発表の前段では、県畜産課長の小川寛大(おがわかんだい)よりご来場の皆様へのご挨拶を、同課の松田ひとみ(まつだひとみ)より比婆牛の魅力についてのご紹介を実施いたしました。



県農林水産局畜産課課長の小川(左)、同課の松田(右)。長い歴史を持ち、多くの魅力を有する比婆牛について、生産頭数の少なさ・流通などの現状課題、本事業を通じた展望についてご説明いたしました。



## 「究極の比婆牛プロジェクト」について

「究極の比婆牛」とは、庄原で生まれ育ち、庄原の飼料を使用し、さらに熟練の生産者によって丹精込めて生産された「生産者の顔が見える極上の比婆牛」を指し、ブランドをけん引するフラッグシップ的存在です。

「究極の比婆牛プロジェクト」では、この「究極の比婆牛」のこだわり訴求に加え、県内の一流料理人の卓越した技術を融合させた「究極の比婆牛料理」およびそのプレミアムな食体験を通じて、比婆牛のブランド価値を一層高めて参ります。

当日は中心的なメンバーである「究極の比婆牛」生産者として、ひば高原田中牧場から田中高志(たなかたかし)氏、広島県の食を代表する料理人として、広島県司厨士協会広島テロワール支部支部長 兼 フランス料理店「ル・トリスケル」オーナーシェフの勇崎元浩(ゆうざき もとひろ)氏にご登壇いただき、プロジェクトにかける想いを熱弁いただきました。

「とても手間のかかる方法で比婆牛を肥育しているが、『美味しく食べていただきたい』という一心で40年以上農家を続けてきた。このプロジェクトが比婆牛農家の収益増につながり、近年減少の傾向にある農家の後継者問題の解消に繋がれば嬉しい」(田中氏)



株式会社ひば高原田中牧場の田中氏(左)。地域連携を通じた庄原産飼料の安定調達、比婆牛の体調管理を目的とした6時間おきの定期見回りなど、惜しみない労力と愛情を注いでいる(右)。

「料理人として、素材の魅力を最大限に活かした料理を提供し、多くの人に愛されるブランドに育てていきたい。県内のシェフも比婆牛のブランド化には尽力しているので、食べていただければ、きっとその魅力を理解いただけるはず」(勇崎氏)



ル・トリスケルの勇崎氏(左)。「究極の比婆牛」を用いた一品が披露され、余すことなく牛の全てを使い切るイメージで作られた本品は、生産者に対する最大限のリスペクトを表現し「感謝」と名づけられた(右)。

## 「流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクト」について

流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクトでは、脂身の多さから料理店での活用がなされていない「バラ肉」を材料とした熟練の料理人による一品のプレゼンテーションが実施されました。

当日は流通課題部位のメニュー開発に携わっていただいた日本料理喜多丘 店主の北岡 三千男(きたおか みちお)氏、み乃家 オーナーシェフの高谷 良佑(たかたに りょうすけ)氏にご登壇いただき、比婆牛の魅力を最大限に引き出す職人技が光る一品についてのプレゼンテーションをいただきました。

「比婆牛は全体的に美味しい食材だが、特筆すべきは流通課題部位とされている脂の美味しさ。料理のつなぎ役に適しており、脂だけでも比婆牛の香り高さ、旨味が楽しめる点がとても魅力。流通課題部位について、料理ジャンルの垣根を越えて議論を続けたい」(北岡氏)



日本料理喜多丘の北岡氏(左)。開発された「肉無し牛丼」はバラ肉の脂身のみを使い、野菜に比婆牛の香り・旨味を吸わせた独創的な一品として来場者を驚かせた(右)

「比婆牛は風味や香りが強く、他の食材との相性も良い。今回開発した料理は、それぞれの素材の魅力が引き立つ仕上がりになった。普段は豚肉のスペシャリストとして料理を提供しているが、この事業を契機に比婆牛の魅力普及にも努めたい」(高谷氏)



み乃家の高谷氏(左)。開発された「比婆牛バラ肉のジャンボン 瀬戸内の季節の味覚と共演」は山海の幸を一度に堪能できる一品であり、来場者に「他食材との相性の良さ」という比婆牛の特徴を体感いただいた(右)

# 「比婆牛共創プロジェクト(HIBAGYU Co-Branding Project)」について



**趣旨** 多様なアイデアを有する料理人を広く募り、幻の広島和牛「比婆牛」の魅力を活かした差別化要素のある加工商品を開発いただく公募型のプロジェクトです。

**募集概要** 高級部位を使用した「贈答品開発枠」、流通課題部位を使用した「お土産品開発枠」の2枠で募集を行い、各枠1名(合計2名)の採択者を決定。採択者には、加工商品の開発からテスト販売に係る費用一式を支援いたします。

**贈答品開発枠:** 「ヒレ」や「サーロイン」などの高級部位を活用し、商品単価8,000円以上の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主に大切な方への贈答品として百貨店やECサイトで販売する予定です。 ※活用部位の指定なし

**お土産品開発枠:** 「ウデ」や「バラ」などの活用が盛んではない部位を使用し、商品単価5,000円未満の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主にお土産や自分へのプチ贅沢商品として、百貨店や道の駅、ECサイトで販売する予定です。

※活用部位の指定あり(かたロース、かたばら、かた/ウデ、すね、うちばら、そとばら、そともも、小間材)

**スケジュール**

- 募集開始: 9月2日(月)
- 募集締切: 10月20日(日) ※23:59迄
- 書類審査: 10月下旬
- 事務局面談審査: 11月上旬
- 専門家面談審査: 11月中旬 ※プレスイベントとして実施予定
- 採択者決定・発表: 11月下旬 ※プレスイベントとして実施予定
- 成果発表会: 2025年2月上旬 ※プレスイベントとして実施予定

**応募方法** 下記特設サイトより募集要項のご確認、ご応募いただくことができます。

特設サイト: <https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding>



# 「秋の比婆牛堪能グルメフェア(HIBAGYU Gourmet Quest)」について



**趣旨** 幻の広島ブランド和牛「比婆牛」を広島の熟練料理人が考える「比婆牛コース」堪能できる 県内飲食店合同の期間限定グルメフェアです。

**実施期間** 2024年9月2日(月)～同10月31日(木)

**内容** 広島を代表する飲食店が用意する比婆牛コース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。

**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://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetquest/autumn>  
公式SNS: <https://www.instagram.com/hiroshima.wagyu/>

**プレゼント内容** **【本賞品】**  
厳選の「おうちで比婆牛堪能セット」を抽選で10名様にプレゼント！  
**【Wチャンス賞】**  
2回以上のご応募で当選確率が高まる「Wチャンス賞」もご用意！（20名様）



**参加方法** 対象となる店舗で比婆牛コースをご注文後、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。

※詳細はキャンペーン特設サイト株の「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(1/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	秋の比婆牛料理
<p>avenir town MIRAINO-MACHI (アブニールタウン ミライノマチ)</p>	<p>〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3</p>	 <p>比婆牛もも肉のロースト 米ナスの コンフィチュール 黒ニンニクのソース</p>
<p>イタリア料理 イプシロン</p>	<p>〒730-0805 広島市中区十日市町2丁目9-25</p>	 <p>比婆牛ランプとポルチーニ茸 赤ワインソース</p>
<p>Éditer (エディター)</p>	<p>〒731-1713 北広島町長笹10636-1</p>	 <p>比婆牛 ロッシーニ</p>
<p>桜下亭</p>	<p>〒731-0136 広島市安佐南区長東西3丁目9-17</p>	 <p>比婆牛内ももロースト</p>
<p>懐石わたなべ</p>	<p>〒730-0854 広島市中区土橋町6-14</p>	 <p>比婆牛ウチモモの ローストビーフのうちとそと</p>
<p>牡蠣と肉と酒 MURO</p>	<p>〒730-0029 広島市中区三川町10-13</p>	 <p>比婆牛モモの檜焼きステーキ</p>

グルメフェア参加店舗一覧(2/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	秋の比婆牛料理
割烹 白鷹	〒730-0028 広島市中区流川町1-6	 <p>比婆牛ヒレ肉の炭火焼</p>
Kiyo Courage (キヨ コラージュ)	〒730-0016 広島市中区幟町12-5 幟パークハイツ1階	 <p>比婆牛の冷製ポトフ ～プロヴァンス風～</p>
gruta (グルタ)	〒733-0873 広島市西区古江新町6-4	 <p>比婆牛スネ肉のコンビーフ</p>
Shimalabo 本店	〒730-0012 広島市中区上八丁堀4-1 アーバンビューグランドタワー12階	 <p>比婆牛ランプのロースト</p>
Shimalabo Bis	〒730-0021 広島市中区胡町6-26 福屋八丁堀本店 9F	 <p>比婆牛カタコブの赤ワイン煮込み ”ブッフ ブルギニョン”</p>
鮨 稲穂	〒730-0021 広島市中区胡町5-7 ウインザービル2階	 <p>比婆牛サーロインの魯山人風しゃぶすき</p>



グルメフェア参加店舗一覧(3/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	秋の比婆牛料理
<p>NAKADO (ナカド)</p>	<p>〒730-0033 広島市中区堀川町4-18</p>	 <p>比婆牛のコンソメ</p>
<p>肉割烹 まさ菰</p>	<p>〒732-0811 広島市南区段原1丁目6-9</p>	 <p>比婆牛のイチボの昆布締め 甲イカの酒盗焼 胡瓜砵巻き</p>
<p>日本料理 喜多丘</p>	<p>〒732-0066 広島市東区牛田本町3丁目2-20</p>	 <p>比婆牛 茄子の油煮</p>
<p>Cent secrets (ソンスクレ)</p>	<p>〒730-0037 広島市中区中町2-8 1F</p>	 <p>比婆牛フィレのストロガノフ</p>
<p>ホテル宮島別荘 SHiMA CLASSiC</p>	<p>〒739-0505 廿日市市宮島町1165</p>	 <p>比婆牛の洋風握り寿司</p>
<p>み乃家</p>	<p>〒733-0003 広島市西区三篠町2-3-26</p>	 <p>比婆牛バラ肉のジャンボン</p>

グルメフェア参加店舗一覧(4/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	秋の比婆牛料理
<p>Les Clos (宮島レ・クロ)</p>	<p>〒739-0588 廿日市市宮島町527-1</p>	 <p>比婆牛 イチボのタリアータ</p>
<p>Ristorante Carlotta (リストランテ カルロッタ)</p>	<p>〒730-0043 広島市中区富士見町5-12 田ビル 2F</p>	 <p>比婆牛スネ肉の13時間ロースト</p>
<p>L'UNIVERS (リュニベル)</p>	<p>〒730-0004 広島市中区東白島町7-3</p>	 <p>比婆牛ヒレのグリル</p>
<p>ル・トリスケル</p>	<p>〒730-0016 広島市中区幟町5-17 第3沖川ビル2階</p>	 <p>比婆牛のテリーヌ</p>
<p>Le Miroir (ル・ミロワール)</p>	<p>〒720-0045 福山市宝町3-20 ダイアパレス宝町1F</p>	 <p>比婆牛のロースト 夏野菜の香草マリネ</p>

## 「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。



# 比婆牛

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)



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。