



資料提供  
令和6年10月23日  
課名 販売・連携推進課  
担当 諫山  
内線 3581  
直通電話 082-513-3588

「広島をおいしい！の力でより活力のある元気な街に」

10月  
26・27日

広島のおいしい！でフードフェスティバルを盛り上げる！

「おいしい！広島」プロジェクトプロデュース

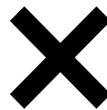
瀬戸内さかなと日本酒のペアリングブース出展！

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「**広島は美味しさの宝庫である**」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい！広島」プロジェクトを進めています。

本プロジェクトの取組の一環として、広島のおいしい！をさらに盛り上げるため、10月26・27日の2日間、広島城周辺で開催されるひろしまフードフェスティバルに出展をいたします。

**メインは「瀬戸内さかな」と「広島日本酒」のペアリング体験！**

広島目の前の海、前浜から揚がった活きのいい白身の魚たちと三大酒どころに数えられる広島日本酒は広島の誇るべき食資産であり、この2つの組み合わせにより広島らしい食の楽しみ方を実感いただけます。



このペアリングを楽しんでいただけるブースでは、「瀬戸内さかなの炭火焼き串」（800円～）と広島日本酒を提供いたします。魚は、秋が旬の白身魚を中心に使用します。日本酒は単品（600円～）だけでなく、利酒セットも同時に提供する予定です。

旬の瀬戸内さかなと県内の酒蔵がプライドをもって仕込んだ日本酒の組み合わせを気軽にお楽しみいただけます。

また、同日隣接するテントでは、比婆牛と広島のお米をお楽しみいただくブースを出展いたします。

広島のお米の自慢のお米2種の食べ比べができ、**ホテル宮島別荘の石岡シェフが監修した「比婆牛の洋風しぐれ煮」をご飯のお供として提供**いたします（800円）。

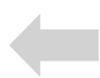


■比婆牛メニュー監修

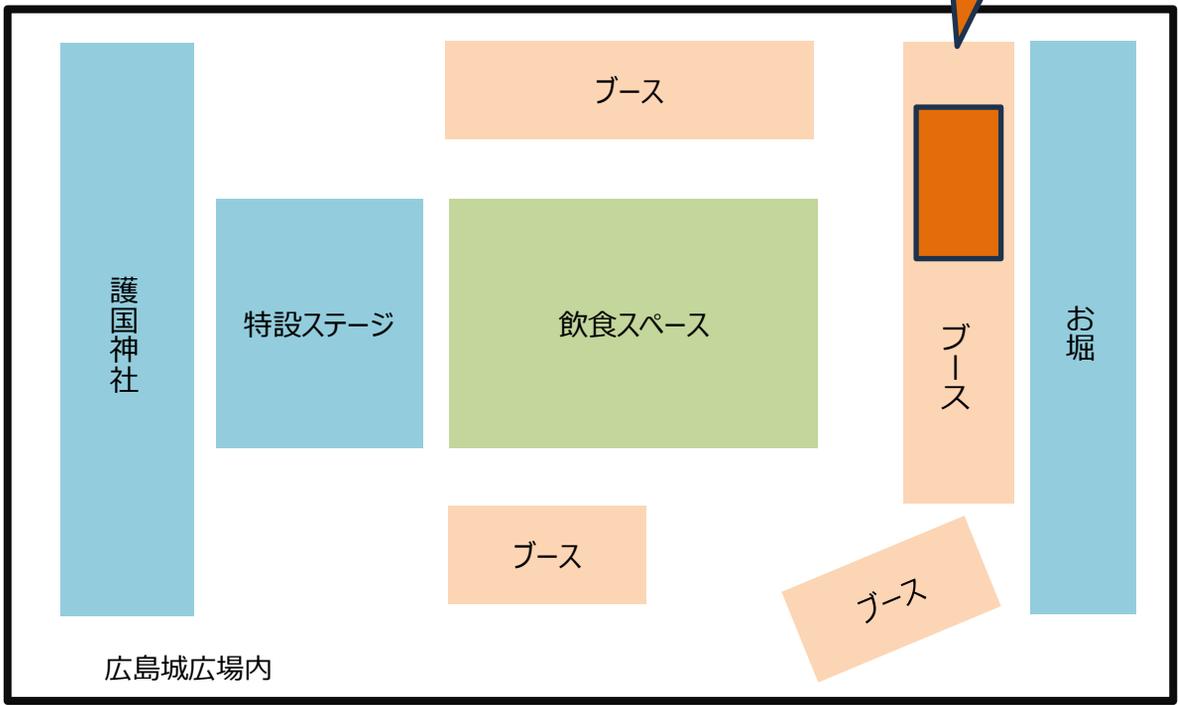
ホテル宮島別荘 料理長 石岡秀樹

1970年広島県生まれ。広島市内及び大阪市内の高級外資系ホテル、有名ホテル、市内レストランなどでフランス料理、イタリア料理を学び料理長、総料理長など多くの経験を積み、2019年4月より宮島別荘の料理長に就任。

■出展エリア 護国神社に向かう道脇の3ブースで出展いたします。



ひろしまスタジアムパーク



広島城広場内

## 「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

## 「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庄原市比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋（左）と公式ロゴ（右）

# おいしい！広島プロジェクト概要

## MISSION 「おいしい！広島プロジェクト」を推進

広島の『多様な美味しさ』を未来へつなぐ、  
このプロジェクトを県民運動に発展させ、盛り上げる

WHAT

WHY

サミットレガシーの発展的継承

OPPORTUNITY

「G7広島サミット」を契機にステークホルダーとともに「おいしい！広島プロジェクト」を立ち上げ、  
広島の食資産・食文化を磨き上げ

ISSUES

人口減少、労働力不足など地方は衰退の危機

HOW

県民や多様な  
ステークホルダーの皆様とともに

地域

行政

生産者

料理人

観光産業

みんなで創造する「おいしい！広島」

飲食店

民間企業

県民

宿泊施設

メディア

関係団体

VISION

広島の美味しさが県民の誇りとなり、  
県外の人々からも高く評価されている

VALUE

広島のブランドイメージがさらに高まり、  
交流人口が拡大し、地域経済が活性化する  
「食を通じて、より活気のある街になる」

オール  
広島で

- 本プロジェクトを盛り上げたい
- 本プロジェクトに取り組むステークホルダーを応援したい

- 「おいしい！広島」関連事業のポータルサイト

URL : <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



- 本件に関するお問い合わせ先

広島県農林水産局 販売・連携推進課

担当 : 諫山 (いさやま)

電話 082-513-3588

メール [nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp)