



元気、  
美味しい、  
暮らしやすい  
ENERGY OF PEACE  
ひろしま

資料提供	
令和6年10月29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

## 「おいしい! 広島」プロジェクトの新企画

県内地域の食のプライドがぶつかり合う

# 秋の“FooDrinpic HIROSHIMA 2025”が開幕!!

## 県民参加型「食の推し活合戦」がスタート!

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。

### 本プロジェクトの新企画である「**FooDrinpic HIROSHIMA 2025**」が、本日開幕いたします!

本企画は、広島県の23市町における「推しの食」を発掘・発信し、広く県民に届け、県民運動に発展させ、全国、世界を「おいしい! 広島」で溢れさせ、広島をより活気のある、元気な街にしていくことを目的に、各地の自慢の食を出し合い、その味や食文化の魅力などを競い、高め合う企画「**FooDrinpic HIROSHIMA 2025** (以下「FooDrinpic」とする。)」を、秋と春の2回、開催する予定としております。



秋のFooDrinpicには10市町から13の推しメニュー・テーマが応募され、12月4日に開催される集大成イベントである「**FooDrinpic 広島紅白“食”合戦!**」に向け、**「SNS推し活合戦」と称して県民の皆様への応援投票をWEB上で行うことができる新企画が、本日スタート**いたします。

「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」に向け、「SNS推し活合戦」での応援投票の数やシェアの数などを計測し、食のテーマ性や地域特性なども総合考慮して、出場する推しメニュー・テーマを決定してまいります。

是非とも多くの県民の皆様が「ひろしまの食」の推し活をしていただき、「#おいしい広島」で県内を溢れさせていきたいと考えています。

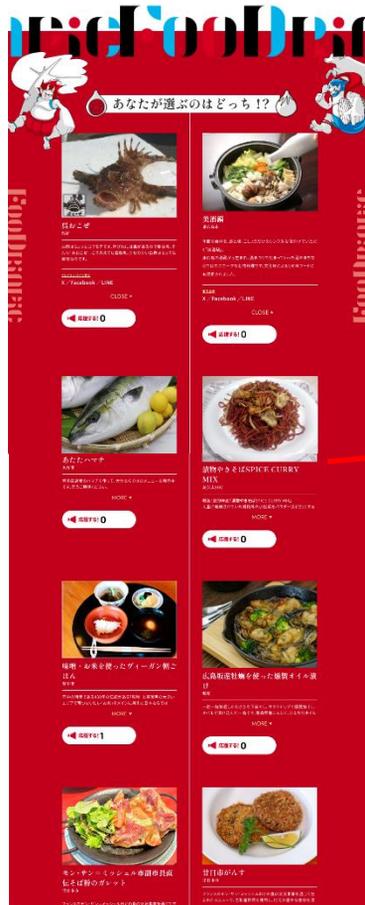
投票に当たっては、個人情報の登録などは不要で、どなたでも気軽に参加いただけます。県民の皆様への応援する地域の食の魅力を広げる絶好の機会にもなりますので、ぜひ、ご取材ください。

### ■ 応援投票について

・実施期間：2024年10月29日（火）～11月20日（水）

### ■ FooDrinpic特設サイト

<https://www.foodrinpic.com>



特設サイトにアクセスし、「応援する！」ボタンを押すことで応援することができます。

また、SNS連携のシェアボタンも備えており、県民のみなさんが推す食を拡散することができます。

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
呉市	クレイトン ベイホテル (CLAYTON BAY HOTEL) , 呉中央水産株式会 社, 呉漁業協同組 合連絡協議会	 <p style="text-align: center;">呉おこぜ</p>	お顔はちょっとコワモテです。背びれには毒があるので要注意。そんな「呉おこぜ」こうみえても高級魚！クセのない白身はととても美味しいのです。
三原市	道の駅 みはら神明の里	<p>地酒「酔心」を引き立てる、 マダコとモクスガニを 使った最高のつまみ</p> 	三原の清流「沼田川」で冬にかけてとれる「モクスガニ」全部からの旨だしがしみわたるフンができました。カニだし餡にクリームのアクセント、そして三原の地ダコとカニ身の炙りを添えて香ばしく仕上げています。
福山市	福山観光 コンベンション 協会	 <p style="text-align: center;">福つまみ</p>	ねぶと / ちいちいいか / くわい / ガス天 / 鯛ちくわを使ったおつまみの総称です。手のひらサイズの食材が、煮たり揚げたり、パッと調理すると、ハマるおつまみに大変身！日々のお酒のおともに、幸せを感じませんか？
府中市	HOTEL SMOKE	 <p style="text-align: center;">至高のヴィーガン朝ごはん</p>	府中の特産である400年の伝統がある「味噌」と寒暖差の大きいエリアで育つおいしい「お米」をメインに据えた日本ならではの“ヴィーガン”を意識した最高の朝ごはんを提案します。府中市の特産を活かした地域の名物料理を目指します。
庄原市	庄原DMO	 <p style="text-align: center;">「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した 創作弁当</p>	地域食材を使い数々の料理を生み出してきた「アヴェニールタウン」の水橋聡シェフが手掛ける創作弁当。比婆牛ローストビーフ、鮎のグリル、総領こんにやくと高野大根の煮物等、旬の味を一つの弁当にまとめました。
大竹市	大竹市料飲同業組 合（日本料理魚 池）、くば漁業協 同組合	 <p style="text-align: center;">あたたハマチ</p>	阿多田島産のハマチを使って、大竹ならではの名物になるメニューを開発中です。乞うご期待ください。

# FoodDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
東広島市	東広島市観光協会	 <p>美酒鍋</p>	<p>季節の食材を、酒と塩、こしょうだけのシンプルな味付けでいただく「美酒鍋」。東広島の酒蔵から生まれ、酒まつりで広まっていった酒のまちならではのユニークな名物料理です。文化庁による100年フードにも認定されました。</p>
廿日市市	廿日市市・モン・サン=ミッシェル市観光友好都市提携記念事業実行委員会（クヴェーレ吉和）	 <p>あわび茸マリネ</p>	<p>フランスのモン・サン=ミッシェル市との食の交流事業を通じて生まれたメニューで、吉和のあわび茸、津田の苺、玖島葱、宮島の牡蠣など廿日市市産の自慢の食材を使用したあわび茸のマリネです。ランチや懐石料理の箸染めとしてお出ししています。</p>
	廿日市市・モン・サン=ミッシェル市観光友好都市提携記念事業実行委員会（地元のごちそう自然のめぐみキッチン）	 <p>廿日市がんす</p>	<p>フランスのモン・サン=ミッシェル市との食の交流事業を通じて生まれたメニューで、吉和産舞茸を使用し、地元の豊かな食材を活かした一品です。地産地消で生産者を応援し、廿日市市の魅力を広めたいとの思いから命名しました。</p>
	廿日市市・モン・サン=ミッシェル市観光友好都市提携記念事業実行委員会（巴里食堂はつかいち店）	 <p>モン・サン=ミッシェル市副市長直伝 そば粉のガレット</p>	<p>フランスのモン・サン=ミッシェル市との食の交流事業を通じて生まれたメニューで、現地でガレット店を運営している副市長直伝のガレットです。生ハムの塩分と半熟卵のまろやかさの調和、カリッとした生地が自慢です。</p>
安芸太田町	地域商社 あきおおた	 <p>漬物やきそばSPICE CURRY MIX</p>	<p>爆誕！劇的味変 「漬物やきそばSPICE CURRY MIX」 大量に廃棄されていた規格外の小松菜をパウダー状に加工すると生の状態よりもポリフェノールが1,000倍に！ 厳選したスパイスと合せたSPICE CURRY MIXが新たなB級グルメを創出</p>
坂町	鈴木水産	 <p>広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け</p>	<p>一粒一粒厳選したむき身を下茹でし、サクラチップで燻製加工しオイルで漬け込んだ一品です。青森県産にんにく、ひまわりオイルやオリーブオイルなど素材にもこだわりました。一度食べたら忘れられないブリッと食感のオイル漬けです！</p>
	わきみず亭	 <p>かき飯</p>	<p>坂町で水揚げされた牡蠣を使用、カツオ、イリコ、サバを瞬間高温高圧成法で粉末にし出汁をつくり、さらに江田島で採れた牡蠣を粉末にしたものを出汁に入れ牡蠣の濃厚な旨味が楽しめます。高野町のお米（コシヒカリ100%）と、もち米をブレンドして炊いています。</p>

# Foodrinpic

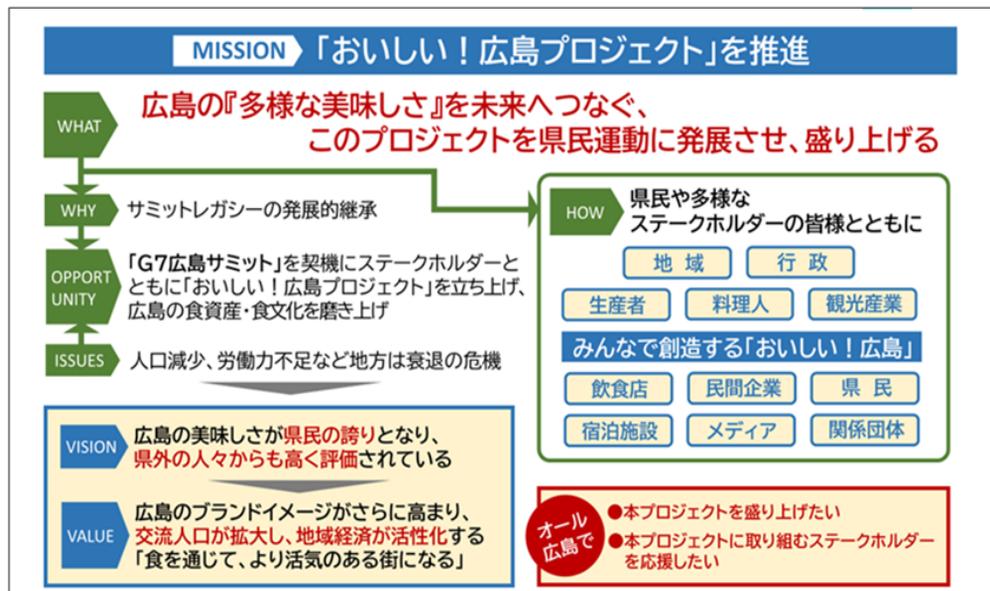
## HIROSHIMA 2025

### ■ FooDrinpic実施概要

- 地域の飲食店をはじめとした事業者が一丸となって食の提供・魅力発信に取り組む、地域一推しの食材や食文化を活かしたメニュー又は商品を募集。（令和6年9月4日～10月2日）
- 「SNS推し活合戦」と称して県民の皆様の応援投票がWEB上で行うことができる企画を本日より実施。（令和6年10月29日～11月20日）
- 推し食テーマやSNS推し活合戦等の結果を踏まえ、12月4日（予定）の集大成イベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」への参加チームを決定。
- また、11月には、中押し企画として、広島の鉄人が行くシリーズを実施予定。
- 「広島紅白“食”合戦！」では、2グループに分類し、勝ち星の多いチームが優勝となります。
- 各企画の詳細は別途発表。

### ■今後のスケジュール（予定）

令和6年10月29日（火）～11月20日（水）	SNS推し活合戦
11月中	広島鉄人が行くシリーズ
11月27日（水）	SNS推し活合戦結果発表
12月4日（水）	FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！（秋）



### ■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)