



比婆牛

広島の食文化を牽引する料理人たちのアイデアが集結/実食審査会を公開 幻の「比婆牛」の贈答品やお土産品が新たに誕生します

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

会場： 紙屋町スウィング (〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)

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、その一環として、比婆牛をはじめとした広島和牛のブランド化に向けた取組を行っています。

その中でも重点的に取り組んでいる「比婆牛流通強化プロジェクト」では、流通に課題のある部位を活用したお土産商品等の開発による利活用促進にも取り組んでおり、この度、県内料理人7名から比婆牛を活用した加工商品の多彩なアイデアが寄せられました。

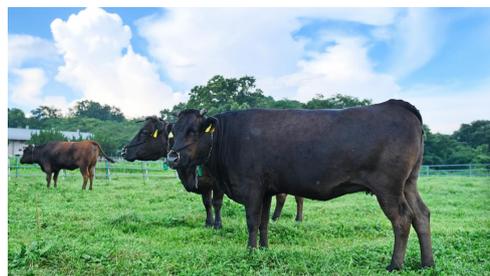
そこで、今後の商品開発、テスト販売を行う商品を決定するにあたり、応募者による実食プレゼンテーションと審査会を実施することとなりました。

メディアの皆様向けの試食機会も設けますので、幻の広島和牛「比婆牛」の魅力を活かした加工食品が生まれる過程をぜひご取材ください。

【イベント概要】

第1部：実食審査会 11:00～12:00

- ・ 主催者挨拶/事業紹介/審査員等紹介
- ・ 実食審査(計7名の商品プレゼン)
- ・ 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商品の試食/撮影 (※登壇者/県庁への個別取材も可能です)

【今後のスケジュール】

11月29日 冬の比婆牛堪能グルメフェアにおいて審査結果を発表

来年2月(予定) 完成した比婆牛加工商品のお披露目会の開催

イベント開催概要

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

実食審査会: 11:00~13:00

会場 紙屋町スウィング (〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)



<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」本通電停
- ・アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

お車でお越しの場合

- ・シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)。

出席者 比婆牛ブランド共創プロジェクト応募者、審査員

審査員(敬称略・予定)

▼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)
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)など数多くの著名ガイドブックに掲載。

▼料理研究家

- ・平山友美フードトータルプランニング 代表 **平山 友美**(ひらやま ともみ)
「食」を中心とした企画開発を得意とするプロデューサー。慶應義塾大学卒業後、エコール辻・東京でフランス料理、イタリア料理、日本料理を修了。製菓、製パン、空間コーディネートなどの師範資格も取得。これらの知識を活かし、商品開発やブランドラインの開発、メニュー考案に携わる。特にフード撮影の盛り付けには強いこだわりを持つ。

▼地域関係者・県民代表

- ・一般社団法人 庄原観光推進機構 主任 **大谷 恵美**(おおたに えみ)
- ・リビング広島 SHUFU-1ミセス **岡本 優華**(おかもと ゆうか)
元広告会社営業、現在はフリーライター。HITひろしま観光大使として、広島のええじゃろ！を発信中。リビングひろしま「SHUFU-1ミセス」として街ネタ取材、インタビューなども実施。広島中央卸売市場の牛枝肉せり見学、市場まつりレポートなどのWeb記事も執筆。おいしい！広島試食投票会、はつかいち菓子試食会にも参加。

▼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)

応募者概要(1/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- リュニベル オーナーシェフ

今井 良(いまい りょう)

高校卒業後、関西を中心にフレンチの修行を重ね、その後渡仏。フランス・ニース地方の100年続いたミシュラン一つ星レストラン「リュニベル」にて経験を積み、帰国後2016年広島市中区白島にて念願の自身のお店「リュニベル」をオープン。

- Ristorante Carlotta オーナーシェフ

宇野 友康(うの ともやす)

広島県出身。2013年に独立。地元食材やイタリア文化を積極的に取り入れたイタリア料理店「Ristorante Carlotta」を開業する。2020年に開催された全国イタリア料理コンクールでは、見事2位を受賞し、その実力が高く評価されている。

- 株式会社リファイン 代表取締役

河野 吉彦(こうの よしひこ)

創作和食、洋食、中華のレストランで培った経験を活かし、ひんなに携わる。料理長として、地元ブランド食材や地域生産者が栽培した食材を余すところなく使用した商品開発を進める。食材にこだわり、消費者の満足度を高めるべく、安心・安全な食品を提供し、フードロス削減にも貢献していく。

- 稲茶 料理長

下原 一晃(しもはら かずあき)

広島県出身。大学卒業後、父の兄弟子の道場六三郎氏の薦めで大阪の南地大和屋で修業。その後、銀座のろくさん亭で修業を重ね、道場六三郎事務所でマネジメントを学び帰広。稲茶を受け継ぎ、料理長に就任。(一社)広島県日本調理技能士会理事長。全国芽生会連合会広島芽生会会長。広島女学院大学日本料理講師。

応募商品アイデア



比婆牛プレミアムローストビーフ



【至高】の比婆牛コンビーフ



比婆牛ハンバーグ



比婆牛生姜飯(の素)

応募者概要(2/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- gruta オーナーシェフ

鶴田 直也(つるた なおや)

広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業する。「ジャージでも気軽に入れるような店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

- 肉割烹 まさ崙 店主

平賀 正樹(ひらが まさき)

広島県生まれ。広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさ崙(まさき)」を開業。和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新たな挑戦を続けている。

- avenir town MIRAINO-MACHI 料理長

水橋 聡(みずはし さとし)

辻調理師専門学校卒業後、複数のホテルで経験を積んだ後、ホテルセンチュリー21の新調理開発室料理長に就任。2004年に庄原市に移り、広島県立県民の森の総料理長を経て、2021年にavenir town MIRAINO-MACHIを開業。

応募商品アイデア



比婆牛のコンビーフ&
高野リンゴのモスタルダ(セット)



「比婆牛×広島食材」贅沢四品セット



「比婆牛たっぷりビーフカレー&
ビーフシチュー(セット)」

「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を推進する取り組みです。



「比婆牛ブランド共創プロジェクト」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

募集期間: 9月2日(月)~10月20日(日)

採択者決定・発表: 11月29日(金) ※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

特設サイト

<https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding>

「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)



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。

返信先E-mail: hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

比婆牛ブランド共創プロジェクト実食審査会

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

会場: 紙屋町スウィング (〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/10(日)夕方18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

--