



|            |                |
|------------|----------------|
| 資料提供       |                |
| 令和6年11月15日 |                |
| 課名         | 農林水産局 販売・連携推進課 |
| 担当         | 諫山 俊之          |
| 内線         | 3581           |
| 直通電話       | 082-513-3588   |

## 広島鉄人が行く企画～庄原市で開催～

# 日本酒ペアリングに精通したソムリエ・川崎氏が庄原の料理人とともに 幻の広島県産和牛「比婆牛」料理×地酒のペアリング探求！

日時：令和6年11月20日(水) 12時00分～14時00分(受付11時30分)

会場：avenir town MIRAINO-MACHI(〒729-3703 広島県庄原市総領町下領家1-3)

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。

県では、その一環として、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とした県民参加型の「食の推し活合戦」である「FooDrinpic HIROSHIMA 2025(以下、「FooDrinpic」とする。)」を展開しており、現在、秋季エントリーとして、10市町13エントリーをいただいております。

この度、エントリーいただいた市町の一つである庄原市を対象に、日本酒ペアリングに精通したソムリエの川崎氏をお招きし、同市が誇る幻の和牛「比婆牛」を使用した料理に合う地酒のペアリングを探求するワークショップを開催いたします。

なお、本企画は、庄原市のFooDrinpicの応募テーマである『食材の宝庫・庄原』の地域食材を活用した創作弁当のメインメニューである「比婆牛もも肉のグリル」を中心とした「比婆牛料理」と庄原の日本酒とのペアリング探求企画となっております。

ぜひ、メディアの皆様にも取材・試食いただき、食の魅力の発信にご協力いただきますようお願いいたします。

### 【イベント概要】

#### 第1部：メニュー開発 12:00～13:30

- ・ 庄原の推し食の紹介/使用食材理解
- ・ 川崎氏による日本酒ペアリングセミナー
- ・ 比婆牛料理と地酒のペアリングセッション
- ・ 振り返り/フォトセッション



比婆牛料理



比婆美人酒造(株)  
 生熊酒造(株)  
 花酔酒造(株)  
 (有)北村醸造場

#### 第2部：メディア交流会 13:30～14:00

- ・ ペアリングの試飲&試食/撮影
- ・ 登壇者/関係者への個別取材

## イベント開催概要

開催日時 令和6年11月20日(水) 12:00~14:00 (11:30受付開始)

第1部(ペアリング会)…12:00~13:30

第2部(メディア交流会)…13:30~14:00

会場 avenir town MIRAINO-MACHI  
(〒729-3703 広島県庄原市総領町下領家1-3)



<アクセス>

・中国道庄原ICから国道432経由13km15分

出席者(敬称略・予定)

### ▼ソムリエ

- ・ 一般社団法人 日本ソムリエ協会 広島支部長 **川崎 健太**(かわさき けんた)

広島県出身。独学でワインを学び、現在は(一社)日本ソムリエ協会広島支部の支部長を務める。ワインスクールの講師やコンサルタントとして活動するほか、ワインイベントの企画にも精力的に携わっている。広島市中区にある自身の店舗「Wine bar RAY」では、県内の飲食店とコラボレーションし、和洋を問わず多彩なペアリング企画を定期的開催。洋食はもちろん、和食とのペアリングも提供し、多くのお客様にお酒の新たな楽しみ方を提案している。日本のソムリエとして日本酒の探求にも力を注いでおり、今回の企画にも強い情熱をもって臨む。



### ▼料理人

- ・ avenir town MIRAINO-MACHI オーナーシェフ **水橋 聡**(みずはし さとし)

広島県出身。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。



### ▼生産者

- ・ 比婆美人酒造株式会社 担当者(予定)
- ・ 生熊酒造株式会社 担当者(予定)
- ・ 花酔酒造株式会社 担当者(予定)
- ・ 有限会社北村醸造場 担当者(予定)

返信先E-mail: oishi-hiroshima@mhdf.co.jp

## 取材申込書

日本酒ペアリングに精通したソムリエ・川崎氏が庄原の料理人とともに  
幻の広島県産和牛「比婆牛」料理×地酒のペアリング探求！

日時： 令和6年11月20日(水) 12時00分～14時00分(受付11時30分)

会場： avenir town MIRAINO-MACHI(〒729-3703 広島県庄原市総領町下領家1-3)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/19(火)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<br>※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<br>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