

令和6年度広島和牛ブランド構築事業の取組状況について

1 要旨・目的

「おいしい！広島」プロジェクトと一体的に取り組み、「ひろしまは美味しさの宝庫である」状態を目指すとともに、「ひろしまブランド」の価値向上を図るため、ブランドポテンシャルの高い比婆牛の県内高級飲食店での取扱店舗の拡大、また、美味しさに関わる成分を高める調査・開発を通じた価値要素の明確化などによりブランド力を高める「令和6年度広島和牛ブランド構築事業」の取組状況について報告する。

2 これまでの取組

広島和牛のブランド戦略に基づき、「おいしい！広島」との連携を図り、令和6年度の取組を開始した。

(1) プレスイベントの開催（9月2日）

令和6年度のこの取組を「比婆牛流通強化プロジェクト取組発表会」と銘打ち、生産者や料理人を参集し、報道各社に発表した。

【実績】

メディア参加者数：10社

（テレビ局5社、新聞・雑誌5社）

特集番組作成（NHK広島放送局・10月25日放送）



発表会に出席いただいた生産者と料理人

(2) 食べる場づくり

秋の「比婆牛堪能グルメフェア」を23店舗で開催した。（9月2日～10月31日）

【実績】

別紙（A3一覧）

(3) 流通の円滑化

ア 比婆牛の価値向上の取組

こだわり生産者の比婆牛を用いて、生産から消費に至るまでの流通価格の向上を目指す取組を試行した。

イ 研鑽会（メニュー開発）

高級飲食店では、通常取り扱わない部位（流通課題部位）の利活用促進を目指すため、食肉事業関係者や料理人を集めた研鑽会を実施した。（8月19日、11月4日）

ウ 加工商品開発

お土産品や贈答品を開発することにより流通課題部位の利活用促進を目指す取組を開始した。具体的には、11月11日（月）に実食審査会を開催し、県内の料理人7名から応募のあった加工商品向けの料理を、県内の著名な料理人などが審査した。

(4) 情報発信

広島和牛の生産者や食べる場に関する情報を、旅と暮らしを応援する定期購読雑誌やビジネス向けライフスタイル情報誌に掲載し、首都圏での認知度向上を行った。

3 今後の取組予定

(1) プレスイベントの開催

食べる場づくりなど、第4四半期の広島和牛ブランド化の取り組みを発表し、報道を通じて県民共感を獲得する（11月15日付けで報道発表済）。

日 時 11月29日（金）11:00～13:00

場 所 そらさやキッチン（広島市中区本川町）

内 容 冬の比婆牛堪能グルメフェアの発表、比婆牛加工商品実食審査結果の発表ほか

(2) 食べる場づくり

冬の「比婆牛堪能グルメフェア」（12月2日（月）から1月末（予定））

■ フェア参加店舗：20店舗程度（うち新規店舗8店舗含む）を目標に調整中。

主な参加店舗は次のとおり。

- ・日本料理 喜多丘（広島市東区）
- ・フレンチ リュニベル（広島市中区）
- ・イタリアン イプシロン（広島市中区）
- ・鮨 稲穂（広島市中区）
- ・フレンチ ル・トリスケル（広島市中区）
- ・フレンチ シマラボ（広島市中区）

(3) 開発加工品発表会、ガストロノミーツアー等

日 時 令和7年2月（予定）

4 今後のスケジュール

項目 \ 時期	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
(1) 食べる場づくり・ 流通の円滑化（定期提供）		1回目 流通実証等	2回目	
(2) エビデンスの精度向上	比婆牛の飼育環境調査			取りまとめ
(3) 情報発信（PR）		PR		

5 予算

43,585 千円

