



令和6年11月19日  
 課名 農林水産局販売・連携推進課  
 担当者 課長 諫山  
 内線 3581  
 課名 商工労働局観光課  
 担当者 観光魅力創造担当監 平野  
 内線 2420

## 「おいしい！広島」プロジェクトの取組状況について

### 1 要旨・目的

県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトについて、秋の集中期間における前半の取組状況を報告する。

### 2 現状・背景

サミットで高まったプレゼンスを追い風に、広島の「おいしい」イメージを定着させ、「ひろしまは美味しさの宝庫である」という、ひろしまブランドの強化につなげるためには、その価値・魅力をさらに高め、県内外から広く共感を獲得する必要がある。

そのため、瀬戸内さかなや広島和牛、日本酒など、県産農林水産物等を使った新たな食の魅力や価値を創り、伝える取組を、多様な主体と共に推進する。


これらの取組を通じて、食の魅力や価値を高め、観光消費額の上昇や、内需の拡大などにも波及させることで、県内の生産者、観光事業者、飲食店、小売など、県内事業者の収益力向上にもつなげる。

### 3 取組状況

「おいしい！広島」プロジェクトの決起会を10月2日に開催するとともに、次の取組により、広島の食の魅力や価値を磨き、県内外へ発信した。


#### (1) 価値づくり

##### ア 強固なブランドイメージを創るための新たな強みの創出に向けた取組

項目	概要	取組状況
<<瀬戸内さかな>>		
1	こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクト発表会の開催 (10月22日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県内初となる、魚種ではなく「ヒト(こだわり漁師)」を軸とした新たな競りの実証実験について説明。</li> <li>・新たな競りに参加するこだわり漁師の魚を使って、流通業者や料理人がその良さを学ぶ研鑽会を実施。</li> </ul>  <p> <a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/595364.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/595364.pdf</a> </p>


項目	概要	取組状況
2 こだわり漁師の競り及び体験会の開催 (10月29日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島魚市場において、こだわり漁師を軸とした競りの開催。</li> <li>・競り落とされたこだわり漁師の瀬戸内さかなを用いた料理と県産日本酒で、特別な食体験の場を提供。</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/595364.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/595364.pdf</a> (上記と同じURL)</p>
3 秋の瀬戸内さかな堪能グルメフェアの開催 (10月25日~12月15日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旬の瀬戸内さかなを堪能できる選りすぐりの料理店合同でグルメフェアを開催。</li> <li>・合わせて、対象料理を食べて応募すると、瀬戸内さかなと広島日本酒セットが抽選で当たるキャンペーンを実施。</li> </ul>	 <p><a href="https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetmap/autumn">https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetmap/autumn</a></p>
《ひろしまフードフェスティバル》		
4 瀬戸内さかなと日本酒のペアリングブースの 出展 (10月26~27日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内さかなの炭火焼と広島日本酒の組み合わせにより、広島らしい食の楽しみ方を提案。</li> <li>・また、比婆牛の洋風しぐれ煮と広島のお米2種の食べ比べセットを提供。</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/596688.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/596688.pdf</a></p>


## イ 食の多様性の創出に向けた取組

項目	概要	取組状況
1 秋の「Foodrinpic 広島紅白“食”合戦！」に向け、「SNS 推し活合戦」の実施 (10月29日~11月20日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県内10市町から13の推しメニュー・テーマが応募され、12月4日に開催予定の集大成イベント「Foodrinpic 広島紅白“食”合戦！」に向け、「SNS 推し活合戦」と称して、WEB上で県民からの応援投票を実施。(エントリー一覧は別紙のとおり)</li> </ul>	 <p><a href="https://foodrinpic.com/">https://foodrinpic.com/</a></p>

項目	概要	取組状況
<p>2 県内ワイナリー8か所を巡るスタンプラリーの開催 (11月1日～12月31日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひろしま地産地消協議会（JA広島中央会、JA全農ひろしま、広島県）において、県内のワイナリー8か所を巡り、和牛など県産グルメが当たるデジタルスタンプラリーを開催。</li> <li>・特設Webサイトでは各ワイナリーの“押しワイン”と“押しペアリング”も紹介。</li> </ul>	 <p><a href="https://winerystampally2024.hiroshimakensan.org/">https://winerystampally2024.hiroshimakensan.org/</a></p>
<p>《広島和牛》</p>		
<p>3 流通課題部位セミナー&amp;活用メニュー開発プロジェクト研鑽会を開催 (11月4日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高級飲食店では通常取り扱わない部位（バラ肉等）の利活用促進を目指して研鑽会を開催。</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/597520.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/597520.pdf</a></p>
<p>4 流通課題のある部位を活用したお土産商品等の実食審査会を実施 (11月11日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品開発及びテスト販売を行う商品を決定するにあたり、県内料理人7名の応募者による実食プレゼンテーション及び審査会を実施（審査結果の発表は11月29日）</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598154.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598154.pdf</a></p>

ウ 食を支える人たちを応援する取組

項目	概要	取組状況
<p>1 「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」令和6年度第3回審査会を実施 (10月24日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食のプロによる審査会を実施した結果、新たに7商品を登録。</li> <li>▼パーシモン「柿酢 鈴」</li> <li>▼アサーズ「アサーズ小麦粉、小麦粉のふすま」</li> <li>▼神石牛振興協議会「神石牛」</li> <li>▼株式会社オンザライズ「井原きのこハウス たもぎ茸、井原きのこハウス 乾たもぎ茸」</li> <li>▼ミニとめいとLAB「ミニとめいと」</li> </ul>	 <p><a href="https://www.hiroshima-ouen.com/3234">https://www.hiroshima-ouen.com/3234</a></p>

項目	概要	取組状況
2 広島のおいしい！を創る料理人が集う「ひろしま食文化アカデミー」を開催 (11月14日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・次世代を担う若手料理人の育成を目的に、和と洋の垣根を越え、広島の食文化をより深掘りして学ぶ場や料理人同士の交流の場として開催。</li> <li>・今回は、「比婆牛のコンソメとその応用」をテーマとし、調理実演・試食を実施。</li> </ul>	 <a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598325.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598325.pdf</a>

## エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組

項目	概要	取組状況
1 料理人コンクール最優秀者が母校で出前講座を実施 (10月8日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食部門の第10回ひろしまシェフ・コンクール最優秀者迫谷心（リーガロイヤルホテル広島）氏が母校である広島県立総合技術高等学校で、自らの高校時代や就職してからの思いや日々の業務について講演。</li> </ul>	 <a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7222/">https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7222/</a>
2 ファミリーマート「広島県・愛媛県の柑橘を使用した「サイクリングしまなみ2024」応援商品」の発売 (10月1日～27日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国際サイクリング大会「サイクリングしまなみ2024」（10月27日開催）を盛り上げるため、広島県・愛媛県の柑橘を使用した応援商品（菓子パン2種類）を中国・四国地方のファミリーマート約1,200店で発売。</li> <li>・10月8日に知事を表敬訪問。</li> </ul>	 <a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/593593.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/593593.pdf</a>
3 そごう・西武「包括連携協定締結に合わせた、県産食材のPR」の実施 (10月8日)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県産品の販売促進として、広島和牛販売会の開催、食品売り場でのPOP掲示や特集コーナーによる「瀬戸内さかな」や「おいしい！広島」のPRを実施。</li> </ul>	 <a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7228/">https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7228/</a>

項目	概要	取組状況
<p>4 中国新聞社「ひろしま食の手帖 2025」の出版 (10月17日～)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 広島の食文化・歴史にスポットを当て、「食ネタ」を詰め込んだ「ひろしま食の手帖 2025」を発売開始。</li> <li>・ 冊子の「帯」へ、知事の推薦文を寄稿。</li> <li>・ 10月18日に知事を表敬訪問。</li> </ul>	 <p><a href="https://oishii.hiroshimakensha.org/information/7237/">https://oishii.hiroshimakensha.org/information/7237/</a></p>
<p>5 「広島県×広島駅弁×JR西日本」合同企画 新駅弁開発に向けた産地訪問 (和食：10月31日) (洋食：10月23日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ひろしま料理人コンクールにおける和洋それぞれの最優秀者が、和食では「瀬戸内の真鯛」、洋食では「比婆牛」を使用した駅弁の開発にあたり、食材が産出される背景や生産者との交流を目的に、産地訪問を実施。</li> </ul>	 <p><a href="https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1496/">https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1496/</a></p>
<p>6 生産者と食品メーカーが連携したコラボレシピの開発 (11月14日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 三菱食品、キッコーマン食品、エスビー食品、JA全農ひろしまが連携し、県産野菜（チンゲン菜、白ねぎ）の新しい食べ方提案に向けて、生産者を交えた試食会を開催。</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598355.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598355.pdf</a></p>
<p>7 セブン-イレブン・ジャパン「ええじゃろ！広島フェア」開催 (11月19日～12月2日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 広島県産の食材を使用した商品や地域で馴染みのあるメニュー（7品）を販売。</li> <li>・ 11月18日に知事を表敬訪問。</li> </ul>	 <p><a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598681.pdf">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598681.pdf</a></p>

(2) 価値発信

メディアミックスによる広島のおいしいストーリーを発信

項目	概要	取組状況
1 県内メディアを通じた発信	<p>・おいしい一皿を生み出すために切磋琢磨する料理人と生産者が「主役」となり、こだわりのストーリーを深掘し、①テレビ、②新聞、③タウン誌、④ラジオにより発信。</p> <p>デジタルサイネージを通じた発信 (11月1日~12月31日)</p> <p>・広島駅や広島空港、平和記念公園レストハウスにおいて、県民や国内外からの観光客へ、上記のメディアミックスで発信する広島の食材や料理人、食べられる飲食店を紹介。</p>	<p>①夕方ワイド番組「テレビ派」: (10/18、10/25、11/1、11/8)</p> <p>②中国新聞: 全5段広告 (10/26、11/9)</p> <p>③TJ Hiroshima: 座談会、連載企画 (10月号、11月号)</p> <p>④広島エフエム (10/23、30、11/4、11、13、18)</p> 
2 全国メディアを通じた発信	<p>・取組の独自性に話題性等の切り口を掛け合わせたメディアへの提案</p> <p>・食体験メディアツアーの実施</p> <p>・ひろしまブランドショップT A Uでのイベント開催 「ぶらり銀座 秋の酒まつり」 (10/18~20) 「ひろしまガチャ広 Bar」 (10/25~27)</p> <p>・ひろしまブランドショップT A Uなど首都圏開催イベントへのメディア誘致</p>	<p>【比婆牛】</p> <p>・ <a href="#">フジテレビ「ぼかぼか」</a> 人気コーナーで5週連続紹介</p> <p>【瀬戸内さかな】</p> <p>・ <a href="#">NHK「サラメシ」</a> アナゴ漁師親子に密着</p> <p>・ <a href="#">テレビ朝日「朝だ！生です旅サラダ」</a> 牡蠣水揚解禁に合わせた中継</p> <p>・ <a href="#">BS朝日「魚が食べたい」</a> 鹿川港のこだわり漁師に密着</p>
3 SNS を通じた発信	<p>秋の「#おいしい広島」プレゼントキャンペーン (10月31日~11月14日)</p> <p>・「ええじゃろ広島（広島県公式）」のアカウントをフォローし、「日本酒と合わせたい瀬戸内さかな料理」をコメント欄に記載するとプレゼントが当たるキャンペーンを実施。</p> <p>・ 広島のグルメ情報を発信する地元インフルエンサーを起用し、瀬戸内さかなの魅力をも効果的に発信。</p>	 

#### 4 今後の取組

順次、広島の「おいしい」を共に創る多様な主体による様々な企画やPR、プロモーションを展開し、県内外へ広島の食の魅力や価値を発信する。

##### ○11月

- ・【共創企画】生産者と食品メーカーが連携し、県産野菜（わけぎ）の新しい食べ方提案に向けて、試食会を開催（11月19日）
- ・【TAU】ひろしま ○○（まるまる）たいけんフェスタ 2024 ～ごはんのおとも試食イベント（11月23～24日）
- ・【牡蠣食う研】牡蠣ファン感謝デーin 広島エキニシの開催（11月23日）
- ・【HIT】広島つながるフェスタ ～食ブース連携（11月24日）
- ・【首都圏】ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルにおける広島県産食材等を使用したランチ及びディナー、ビュッフェの開催（11月26日～3月3日）
- ・【広島和牛】流通課題のある部位を活用したお土産商品等の実食審査会の結果発表（11月29日）
- ・【FooDrinpic】料理の鉄人が行く（11月予定）

##### ○12月

- ・【FooDrinpic】秋の集大成イベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」（12月4日）
- ・【ANA】レモン収穫と瀬戸内海を楽しむ体験ツアー（12月21日）
- ・【広島和牛】冬の「比婆牛堪能グルメフェア」（12月2日～1月末（予定））

時期	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
取組	事業・企画等の検討等		→→→→→→→→→→	
	共創に向けた仲間づくり		→→→→→	
			秋の集中期間	冬の集中期間

#### 5 予算

- おいしい！広島推進事業 100 百万円
- その他関連事業
  - ・瀬戸内さかなブランド化推進事業
  - ・広島和牛ブランド構築事業
  - ・ひろしまの食の魅力向上事業 等

#### 6 その他

「おいしい！広島」プロジェクトに関連する情報については、県ホームページのほか、公式ホームページ（<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>）にて、随時情報を掲載する

## 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	 呉おこぜ	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っても美味しいのです。
三原市	道の駅 みはら神明の里	地酒「酔心」を引き立てる、 マダコとモズガニを 使った最高のつまみ 	三原の清流「沼田川」で冬にかけてとれる「モズガニ」全部からの旨いだしがしみわたるフランクができました。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	 福つまみ	ねぶと / ちいちいか / 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	 至高のヴィーガン朝ごはん	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	 「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した 創作弁当	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、総領こんにゃ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	 あたたハマチ	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。



## 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
東広島市	東広島市観光協会	 <p style="text-align: center;">美酒鍋</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。
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 style="text-align: center;">あわび茸マリネ</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。
	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 style="text-align: center;">廿日市がんす</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。
	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 style="text-align: center;">モン・サン＝ミッシェル市副市長直伝 そば粉のガレット</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。
安芸太田町	地域商社 あきおおた	 <p style="text-align: center;">漬物やきそばSPICE CURRY MIX</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
坂町	鈴木水産	 <p style="text-align: center;">広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け</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プリッと食感のオイル漬けです！
	わかみず亭	 <p style="text-align: center;">かき飯</p>	坂町で水揚げされた牡蠣を使用、カツオ、イリコ、サバを瞬間高温高压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。