



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11月22日	
課名	農林水産局 販売・連携推進課
担当	諫山
内線	3581
直通電話	082-513-3588

緊急開催！「おいしい！広島」広島の鉄人が行く企画～安芸太田町篇～

街中華の人気店“中国料理 川菜味”店主の松村昭二氏が 廃棄野菜を活用した「漬物焼きそば SPICY CURRY MIX」を 安芸太田町の新名物に導く！？オソラーカーンの出稽古！

日時：令和6年11月25日(月) 14時00分～15時45分(受付13時45分)

会場：中国料理川菜味(〒732-0052 広島県広島市東区光町1丁目6-16 光町ハイム 103)

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」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安芸太田町を対象に、新名物を目指す「漬物焼きそば SPICY CURRY MIX」を、各地のスパイスに精通した中国料理の料理人である松村昭二氏(中国料理 川菜味 店主)が磨き上げを実施します。

現在のレシピをもとに、実際の調理を行いながら意見交換し、ライブ感溢れる料理のブラッシュアップの瞬間をぜひご取材ください。

当日はビフォーアフターの味比べ用の試食もご用意いたしますので、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。

【当日の実施概要と取材ポイント】

第1部：磨き上げ 14:00～15:15

- ・オソラーカーンによる調理披露、食材紹介、試食
- ・松村氏による厨房での実践アドバイス、意見交換
- ・両名によるツープラトン調理
- ・完成品試食、食べ比べ / フォトセッション

第2部：試食／取材対応 15:15～15:45(予定)

- ・メディア各位への試食/撮影
- ・個別取材

安芸太田町の廃棄野菜(小松菜)をパウダーにして活かした独自の調理法！



中国料理のベテラン料理人が、安芸太田町の名物B級グルメに鍋を振りながらガチンコアドバイス！

ブラッシュアップされた料理の食べ比べ&覆面料理人と中華料理人の2ショット！

イベント開催概要

開催日時 令和6年11月25日（月）14:00～15:45（13:45受付開始）
第1部 磨き上げ調理・ディスカッション 14:00～15:15
第2部 試食・取材時間 15:15～15:45（予定）

会場 中国料理 川菜味
（〒732-0052 広島県広島市東区光町1丁目6-16 光町ハイム103）



<アクセス>・JR広島駅北口から徒歩7分(約500m)

出席者（敬称略・予定）

▼料理人

中国料理 川菜味 **松村 昭二**（まつむら しょうじ）

岩国市出身。高校卒業後、大阪市にある専門学校で料理を学ぶ。卒業後、呉市にあった陳建一氏がオーナーを務める中国料理店「四川飯店」で20年以上に渡り修業。2013年12月に独立し、川菜味をオープン。店名にある「川菜」は中国語で四川料理という意味。長年培った本物の中華料理の技術を活かし、街中華ながら本格的な四川料理をリーズナブルに提供している。令和5年度おいしい！広島プロジェクトアワード「中国料理部門」でゴールドアワードを受賞するなど、広島での食の発信にも精力的な活動を行なっている。



▼応募者

安芸乃国酒造株式会社 代表取締役社長 **オソラー・カーン**

広島県最高峰の恐羅漢に突如現れた謎の覆面鉄板焼職人。ハンバーガー、焼きそば、お好み焼き、炒め物など多彩な鉄板料理は見るものを魅了とする。地産地消を大事にしメニューには地元の食材が使われることが多い。覆面の下には保育士の資格を持つ男の顔があるらしいが、まだ誰も見た人はいない。得意技は鉄板ヘラでそばを豪快に返す「ワンハンド・バックブリーカー」、千手観音と呼ばれる手さばき。現在はクラフトビール・発泡酒業界にも参戦中！！



「漬物焼きそばとは

安芸太田町では、焼いた漬物を食べる文化があります。冬の保存食であった漬物が寒さで凍ってしまうため、解凍の目的で焼いたことが始まりではないかと言われています。この食文化を活かし、安芸太田町の名物として生まれたのが「漬物焼きそば」です。



MISSION 「おいしい！広島プロジェクト」を推進

広島の『多様な美味しさ』を未来へつなぐ、
このプロジェクトを県民運動に発展させ、盛り上げる

WHAT

WHY

サミットレガシーの発展的継承

OPPORTUNITY

「G7広島サミット」を契機にステークホルダーとともに「おいしい！広島プロジェクト」を立ち上げ、広島の食資産・食文化を磨き上げ

ISSUES

人口減少、労働力不足など地方は衰退の危機

HOW

県民や多様なステークホルダーの皆様とともに

地域

行政

生産者

料理人

観光産業

みんなで創造する「おいしい！広島」

飲食店

民間企業

県民

宿泊施設

メディア

関係団体

VISION

広島の美味しさが県民の誇りとなり、
県外の人々からも高く評価されている

VALUE

広島のブランドイメージがさらに高まり、
交流人口が拡大し、地域経済が活性化する
「食を通じて、より活気のある街になる」

オール
広島で

- 本プロジェクトを盛り上げたい
- 本プロジェクトに取り組むステークホルダーを応援したい

返信先E-mail: oishi_hiroshima@mhdf.co.jp

取材申込書

「漬物焼きそば SPICY CURRY MIX」を安芸太田町の新名物に！
オソーカーンが中国料理 川菜味に出稽古！

日時： 令和6年11月25日(月) 14時00分～15時45分(受付13時45分)

会場： 中国料理 川菜味(〒732-0052 広島県広島市東区光町1丁目6-16 光町ハイム 103)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/24(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