



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま

令和6年11月27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

「おいしい！広島」広島の鉄人が行く企画を呉市で開催

日本酒ペアリングに精通したソムリエ・川崎氏が呉市の料理人とともに コワモテ地魚「呉オコゼ」料理に合う地酒をペアリング！

日時：令和6年11月28日(木) 9時00分～11時00分(受付8時45分)
会場：呉市地方卸売市場 厚生施設(〒737-0831 広島県呉市光町15-5)

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エントリーいただいております。

この度、エントリーいただいた呉市を対象に、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、「コワモテ」ながら淡泊な白身が魅力的な地魚「呉おこぜ」を使用した料理と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、呉市からは「コワモテ料理長」のあだ名で知られるクレイトンベイホテル料理長 鷹林氏が参加し、お造りや唐揚げ等の「呉おこぜ」を使用した一皿を披露いただきます。

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：ペアリング企画 09:00～10:00

- ・ 呉の推し食の紹介/使用食材理解
- ・ 川崎氏による日本酒ペアリングセミナー
- ・ 「呉オコゼ」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

第2部：メディア交流会 10:00～11:00

- ・ ペアリングの試飲&試食/撮影
- ・ 登壇者/関係者への個別取材



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

日本酒ペアリングに精通したソムリエ・川崎氏が呉市の料理人とともに
コワモチ地魚「呉オコゼ」料理に合う地酒をペアリング！

日時： 令和6年11月28日(木) 9時00分～11時00分(受付8時45分)
会場： 呉市地方卸売市場 厚生施設(〒737-0831 広島県呉市光町15-5)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/27(水)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