



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27日	
課名	販売・連携推進課
担当	諫山
内線	3581
直通電話	082-513-3588

SNS推し活合戦の延べ7,000を超える応援でイベント出場者が遂に決定 “料理の鉄人”も審査する「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！(秋)」開催

日時: 令和6年12月4日(水)10:45～ 場所: ひろぎんキャリア共創センター (広島市南区西蟹屋)

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。

本プロジェクトの一環である「FooDrinpic HIROSHIMA 2025」の秋のイベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！(秋)」を12月4日に開催します。

これまで、県内10市町から13の推しメニュー・テーマが応募され、約1ヶ月にわたる特設WEBサイト上における県民の皆様からの人気投票「SNS推し活合戦」を実施し、延べ7,000を超える応援アクションを得て、本イベントに参加する10チームを決定しました。

その10チームが紅白に分かれ凌ぎを削る本イベントでは、3名の審査員を迎え、美食審査により、紅白のチーム戦でそれぞれの魅力を競い合うこととなります。

県民の皆様が推した各地域の「ひろしまの推しの食」の本気のチーム戦をぜひ、ご取材いただければと思います。

■ イベント概要 (予定)

◇日程: 令和6年12月4日(水) 10:45～

◇場所: ひろぎんキャリア共創センター
(広島県広島市南区西蟹屋1-1-18)

◇主な内容:

[第1部/審査会] 10:45-11:45

- ・ 紅白プレゼンテーション (10チーム)
- ・ 審査員による試食
- ・ 審査結果発表 (紅白組ごと)
- ・ 審査員によるコメント
- ・ フォトセッション～囲み取材～

[第2部/メディア交流会] : 11:45-12:45

- ・ エントリー品の試食/撮影/個別取材等

◇審査員:

広島県知事 湯崎 英彦 氏
ラ・ロシェル 南青山 坂井 宏行 氏
日本料理 喜多丘 北岡 三千男氏



地酒「酔心」を引き立てる、マダコとモクスガニを使った最高のつまみ

呉おこぜ



坂井 宏行氏

■ FooDrinpic実施概要

- ・ 地域の飲食店をはじめとした事業者が一丸となって食の提供・魅力発信に取り組む、地域一推しの食材や食文化を活かしたメニュー又は商品を募集。（令和6年9月4日～10月2日）
- ・ 応募された10市町から13の推しメニュー・テーマについて、「SNS推し活合戦」と称して県民の皆様の応援投票がWEB上で行うことができる企画を実施。（令和6年10月29日～11月20日）
- ・ SNS推し活合戦の結果（応援ボタンの応援数）及び「SNSでのシェアの数」を足したポイントに対し、エントリーされた各市町の人口を考慮し算出）を踏まえ、12月4日の秋のイベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」への出場チームを決定。
- ・ 「広島紅白“食”合戦！」では、勝ち残った10チームを、使用食材や内容などを考慮して紅白の2組に区分し、総得点の高い組を優勝とします。
- ・ 応募のあったすべての地域の推し食を、年度末に完成する新たな広島の推し食が分かるガイドに掲載予定です。

■審査員について（3名）

広島県知事 湯崎 英彦(ゆざき ひでひこ)氏

ラ・ロシェル 南青山 (La Rochel)オーナーシェフ

坂井 宏行(さかい ひろゆき)氏

17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。都内のレストランにて修業を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1994年からテレビ番組「料理の鉄人」にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。2021年文化振興の功績を認められ、文化庁長官勲章受賞。現在、国内外でのイベントや調理師学校にて特別講師をつとめ、後進指導育成に力を入れている。



日本料理 喜多丘 店主

北岡 三千男(きたおか みちお)氏

1948年広島県生まれ。高校卒業後、東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。2013年、2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」に選ばれた。2015年からは「ひろしま和食料理人コンクール」の審査員を務めるほか、定期的に料理人を対象とした勉強会を開催するなど、後進の育成にも注力している。



■ FooDrinpic特設サイト（結果一覧）

<https://www.foodrinpic.com>



秋のFoodDrinpic 2025 決勝対戦表

決勝に残った10チームを、使用食材や内容などを考慮し、以下のとおり紅白の2組に分けました。
 その上で、設定した対戦テーマに合わせて凌ぎを削ります！
 決勝では、審査員による実食審査の得点と合わせて、SNS推し活合戦での得票結果（チーム合計）が
 加味されて勝利チームが決定します。

対戦テーマ(仮)	紅組	白組
日本酒のお供対決！	福山市／福つまみ 	三原市／地酒「酔心」を引き立てる、マダコとモクズガニを使った最高のつまみ 
主役・脇役見事に演じる逸品対決！	廿日市市／廿日市がんす 	坂町／広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け 
瀬戸内さかな推し対決！	呉市／呉おこぜ 	大竹市／あたたハマチ『あたたハ巻キ 35959 酢×』 
彩り豊かな地域の旬を詰め込んだ対決！	東広島市／美酒鍋 	庄原市／「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した創作弁当 
お食事もの対決！	安芸太田町／漬物やきそば SPICE CURRY MIX 	坂町／かき飯 

秋のFoodDrinpic 2025 決勝進出チーム一覧 紅組

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
福山市	福山観光 コンベンション 協会	 <p data-bbox="586 471 686 498">福つまみ</p>	<p data-bbox="868 278 1380 421">ねぶと / ちいぢいいか / 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？</p>
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（地元のごちそう自然のめぐみキッチン）	 <p data-bbox="565 774 708 801">廿日市がんす</p>	<p data-bbox="868 581 1380 724">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。</p>
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	 <p data-bbox="586 1093 686 1120">呉おこぜ</p>	<p data-bbox="868 904 1380 1020">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。</p>
東広島市	公益社団法人 東 広島市観光協会	 <p data-bbox="586 1383 672 1410">美酒鍋</p>	<p data-bbox="868 1180 1380 1354">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。</p>
安芸太田町	地域商社 あきおおた	 <p data-bbox="458 1669 815 1696">漬物やきそばSPICE CURRY MIX</p>	<p data-bbox="868 1456 1380 1657">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</p>

秋のFoodDrinpic 2025 決勝進出チーム一覧 白組

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
三原市	道の駅 みはら神明の里	<p>地酒「酔心」を引き立てる、マダコとモクスガニを使った最高のつまみ</p> 	<p>三原の清流「沼田川」で冬にかけてとれる「モクスガニ」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。</p>
坂町	鈴木水産	 <p>広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け</p>	<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た一品です。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っと食感のオイル漬けです！</p>
大竹市	阿多田島漁業協同組合、くば漁業協同組合、大竹市料飲同業組合（日本料理魚池）、三国酢造株式会社	 <p>あたたハマチ「あたたハ巻キ 35959酢め」</p>	<p>阿多田島産のハマチ（あたたハマチ）を活かしたメニューとして、創業96年の老舗お酢屋「三国酢」を使って、大竹ならではの寿司を作りました。 ※メニュー名の読み方「あたたはまき さんごくごくすじめ」</p>
庄原市	庄原DMO	 <p>「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した創作弁当</p>	<p>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、総領こんにや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。</p>
坂町	わきみず亭	 <p>かき飯</p>	<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。</p>

MISSION 「おいしい！広島プロジェクト」を推進

WHAT

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

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

FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！（秋）の開催！

日時： 令和6年12月4日(水) 10時45分～12時45分(受付10時15分)

会場： ひろぎんキャリア共創センター

(〒732-0804 広島県広島市南区西蟹屋1丁目1-18)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、12/2(月)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