



資料提供
令和6年12月27日
課名 農林水産局畜産課
担当 小川 寛大
内線 3603
直通電話 082-513-3598

比婆牛の価値向上と流通コスト最適化を目指す 「比婆牛流通強化プロジェクト」の中間報告会を実施！

広島を代表する料理店合同で、比婆牛の魅力を届ける
冬のグルメフェアを開催中！（12月2日～1月31日）

広島県では、生産者や料理人など多様な主体とともに、広島の美味しさを磨き、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

この一環として県では、比婆牛をはじめとした広島和牛を本県ならではの食資産として捉え、広島和牛のブランド化に向けた取組を行っています。その中でも重点的な取組として、令和6年9月より商品価値の向上と流通コストの最適化を目指す「比婆牛流通強化プロジェクト」を推進しています。

この度、11月29日（金）に本プロジェクトに紐づく3つの小プロジェクトの進捗状況について、中間報告会を開催しました。本資料では、当日の様子に加え、報告会に至るまでの取組についてご紹介します。

① 令和6年11月4日（月・祝）

若手料理人研鑽会&流通課題部位活用セミナー

- 次世代の広島県を担うアンダー40の料理人による流通課題部位を活用したメニュー開発のための研鑽会
- 市場関係者による流通課題部位の有効活用のための料理人向けセミナー



② 令和6年11月11日（月）

比婆牛ブランド共創プロジェクト 実食審査会

- 比婆牛の流通促進を目指す加工品開発プロジェクトの書類選考通過者7名の実食審査会



③ 令和6年11月29日（金）

比婆牛流通強化プロジェクト 中間報告会

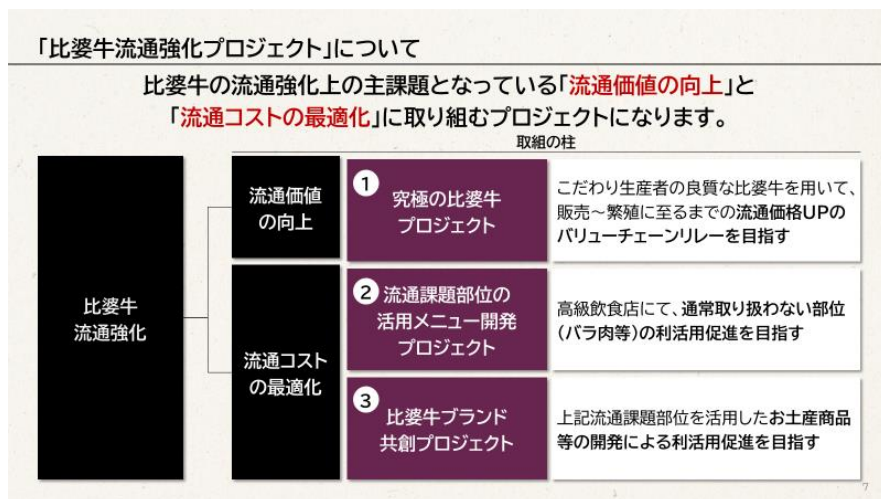
- 加工品開発プロジェクトの採択者、若手料理人研鑽会で開発された流通課題部位活用メニューの発表
- 比婆牛流通価格向上のバリューチェーンリレーを目指すプロジェクトの中間報告および今後の取組発表



「比婆牛流通強化プロジェクト」の全体像

比婆牛は、広島県北東部の里山・庄原市で約180年の歴史を誇る、日本最古の四大蔓牛「岩倉蔓」をルーツに持つ伝統的な和牛です。昨年の「G7広島サミット」で各国首脳に提供されたこともあり、認知度は徐々に拡大しています。

しかし、生産頭数の少なさと流通量の限界から、安定供給の確保や流通課題の解決が求められており、県内外のターゲット層への的確な認知浸透が喫緊の課題となっています。



この課題に対応するため、広島県では本年度9月より「流通価値の向上」と「流通コストの最適化」の2つを柱とし、3つの小プロジェクトから成り立つ「比婆牛流通強化プロジェクト」を立ち上げ、ブランド化に向けた取組を推進しています。

「流通価値の向上」は、比婆牛の本来の価値を一層高めることを目的とし、飲食店から繁殖農家に至るまでのバリューチェーン全体を連携させ、価格の向上を図ることで、最終的には比婆牛の生産頭数の増加を目指す取組です。

具体的には、消費の現場である飲食店において比婆牛のブランド価値を最大限に引き上げ、「発火点」を創出することで、バリューチェーン全体に好循環をもたらし、付加価値の向上を図ります。

「流通コストの最適化」は、流通における課題部位のロスを改善し、スケールメリットの向上を通じて流通コストの最適化を目指す取組です。

ここでいう流通課題部位とは、ヒレやサーロインといった人気部位に比べ、脂身が多いバラ肉や筋の多いスネ肉など、その特性から調理の難易度が高いために活用が進んでいない部位を指します。

本プロジェクトでは、これらの部位を県内の一流料理人の皆様に積極的にご活用いただくことで、比婆牛ブランドの価値を高める新たな一品を開発することを目指し、県内の一流料理人の皆様による比婆牛料理の研鑽会の開催を通じた新たな一皿の創出、県内外の飲食店や料理人による比婆牛を活用した加工品の開発を進めております。

これらの取組を通じて、比婆牛を広島を代表する食材として県内外に打ち出し、「広島は、おいしい！」のイメージ醸成に貢献することを目指します。

若手料理人研鑽会&流通課題部位活用セミナー

「比婆牛流通強化プロジェクト」のうち、「流通コストの最適化」を目的とする取組として、11月4日(月・祝)に、広島市西区古江新町にあるイタリアンレストラン「gruta(グルタ)」で若手料理人研鑽会&流通課題部位活用セミナーが開催されました。

当日は、次世代の広島県を担うアンダー40の料理人3名による流通課題部位を活用した一品の調理デモンストレーションや試食会に加え、市場関係者による流通課題部位を有効活用するための料理人向けセミナーとして、バラ肉の特徴に関する講義や牛肉の鮮度を保つ捌き方のデモンストレーションが実施されました。



Ristorante Carlotta
オーナーシェフ 宇野 友康 氏



gruta
オーナーシェフ 鶴田 直也 氏



肉割烹 まさ菟
店主 平賀 正樹 氏



広島食肉市場株式会社
業務部 部長 濱田 雄司 氏



比婆牛ブランド共創プロジェクト(加工品開発) 実食審査会

「比婆牛流通強化プロジェクト」のうち、「流通コストの最適化」を目的とする取組として、11月11日(月)に広島市中区基町の紙屋町スウィングで「比婆牛ブランド共創プロジェクト」の実食審査会が開催されました。

「比婆牛ブランド共創プロジェクト」は流通課題部位などを活用したお土産商品等の開発を通じて、比婆牛の利活用を促進することを目指す取組であり、多様なアイデアを有する料理人を対象とした公募型のプロジェクトです。

今回は、高級部位を使用し、商品単価8,000円以上の加工品開発を目指す「贈答品開発枠」、流通課題部位を活用し、商品単価5,000円未満の商品開発を目指す「お土産品開発枠」の2つの枠で募集が行われました。

審査会当日は、厳正な書類審査を通過した6名*1の料理人にお集まりいただき、食の専門家や地域関係者による実食審査が実施されました。

▼当日の様子



*1 通過者である下原一晃氏(稲茶)はご都合によりご欠席となり、司会代読でのプレゼンテーションとなりました。

比婆牛ブランド共創プロジェクト 応募者概要(1/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- リュニベル オーナーシェフ

今井 良(いまい りょう)

高校卒業後、関西を中心にフレンチの修行を重ね、その後渡仏。フランス・ニース地方の100年続いたミシュラン一つ星レストラン「リュニベル」にて経験を積み、帰国後2016年広島市中区白島にて念願の自身のお店「リュニベル」をオープン。

- Ristorante Carlotta オーナーシェフ

宇野 友康(うの ともやす)

広島県出身。2013年に独立。地元食材やイタリア文化を積極的に取り入れたイタリア料理店「Ristorante Carlotta」を開業する。2020年に開催された全国イタリア料理コンクールでは、見事2位を受賞し、その実力が高く評価されている。

- 株式会社リファイン 料理長

河野 吉彦(こうの よしひこ)

創作和食、洋食、中華のレストランで培った経験を活かし、自社ブランド「ひんな」に携わる。料理長として、地元ブランド食材や地域生産者が栽培した食材を余すところなく使用した商品開発を進める。食材にこだわり、消費者の満足度を高めるべく、安心・安全な食品を提供し、フードロス削減にも貢献していく。

- 稲茶 料理長

下原 一晃(しもはら かずあき)

広島県出身。大学卒業後、父の兄弟子の道場六三郎氏の薦めで大阪の南地大和屋で修業。その後、銀座のろくさん亭で修業を重ね、道場六三郎事務所でマネジメントを学び帰郷。稲茶を受け継ぎ、料理長に就任。(一社)広島県日本調理技能士会理事長。全国芽生会連合会広島芽生会会長。広島女学院大学日本料理講師。

応募商品アイデア



比婆牛プレミアムローストビーフ



【至高】の比婆牛コンビーフ



比婆牛ハンバーグ



比婆牛生姜飯(の素)

比婆牛ブランド共創プロジェクト 応募者概要(1/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- gruta オーナーシェフ

鶴田 直也(つるた なおや)

広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業する。「ジャージでも気軽に入れるような店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

- 肉割烹 まさ菰 店主

平賀 正樹(ひらが まさき)

広島県生まれ。広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさ菰(まさき)」を開業。和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新たな挑戦を続けている。

- avenir town MIRAINO-MACHI 料理長

水橋 聡(みずはし さとし)

辻調理師専門学校卒業後、複数のホテルで経験を積んだ後、ホテルセンチュリー21の新調理開発室料理長に就任。2004年に庄原市に移り、広島県立県民の森の総料理長を経て、2021年にavenir town MIRAINO-MACHIを開業。

応募商品アイデア



比婆牛のコンビーフ&
高野リンゴのモスタルダ(セット)



「比婆牛×広島食材」贅沢四品セット



「比婆牛たっぷりビーフカレー&
ビーフシチュー(セット)」

比婆牛ブランド共創プロジェクト(加工品開発)の採択者を発表！

11月29日(金)「いい肉(1129)の日」に合わせて、広島市中区本川町のそらさやキッチン+ひろばにて「比婆牛流通強化プロジェクト」の中間報告会が開催されました。

会の初めには、11月11日(月)に実施された「比婆牛ブランド共創プロジェクト」の実食審査会における採択者発表を実施。計3名の料理人が授賞式にて表彰され、表彰パネルの授与、採択者による加工品開発に向けた熱い想いのプレゼンテーションが実施されました。

採択されたレシピは、来年春頃の商品化を目指して開発が進められる予定です。



贈答品開発枠 採択者
リュニベル オーナーシェフ 今井良氏



お土産品開発枠 採択者
avenir town MIRAINO MACHI オーナーシェフ 水橋 聡氏



庄原DMO賞(審査員特別賞) 採択者
株式会社リファイン ひんな 料理長 河野 吉彦氏

若手料理人研鑽会&流通課題部位活用セミナーの成果を発表！

続いて、11月4日(月・祝)に開催された若手料理人研鑽会&流通課題部位活用セミナーの成果発表として、参加したアンダー40の料理人3名による、各々が開発した流通課題部位を活用した一品についてのプレゼンテーションが実施されました。

各料理人からは、研鑽会を通じてアップデートされた料理についての説明が行われ、流通課題部位を美味しく味わっていただくための職人技の解説に、多くの参加者が関心を寄せました。

今回披露された料理は12/2(月)~翌年1/31(金)の期間に開催される「冬の比婆牛堪能グルメフェア(詳細は後述)」にてお召し上がりいただくことができます。



Ristorante Carlotta オーナーシェフ 宇野 友康 氏
(開発された一品: 比婆牛ネックのラグーソース 黒胡椒を練り込んだ自家製ガルガネツリ)



gruta オーナーシェフ 鶴田 直也 氏
(開発された一品: 比婆牛三角バラのベーコンと白菜のロースト)



肉割烹 まさ焔 店主 平賀 正樹 氏
(開発された一品: 比婆牛三角バラ奉書煮 香梅仕立て)

販売～繁殖に至るまでの流通価格UPのバリューチェーンリレーを目指す 「究極の比婆牛プロジェクト」の中間成果を発表！(1/2)

最後に、「比婆牛流通強化プロジェクト」のうち流通価値の向上を目指す取組として、こだわり生産者の良質な比婆牛を用いて、販売～繁殖に至るまでの流通価格UPのバリューチェーンリレーを目指す「究極の比婆牛プロジェクト」の中間報告が実施されました。

比婆牛の生産現場では、そのブランド価値が取引価格に十分転嫁されておらず、比婆牛の出荷頭数を増やすためには、比婆牛を生産する金銭的なメリットを高めることが喫緊の課題となっています。

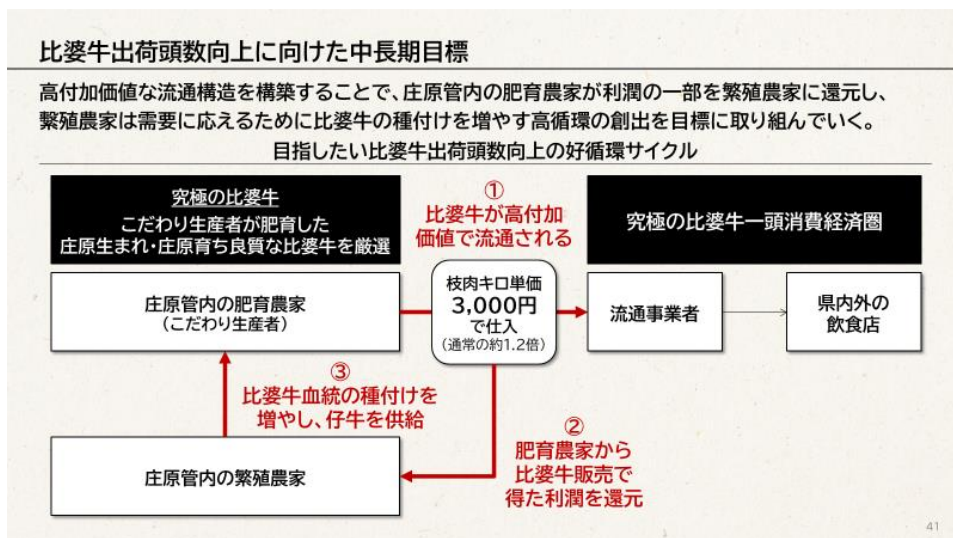
この課題を踏まえ、本プロジェクトでは、最終消費の現場である飲食店を起点に比婆牛の付加価値向上の「発火点」を作り、その付加価値が繁殖農家まで還元されていく「互恵的なバリューチェーンモデルの構築」を目指しています。

具体的な取組として、庄原管内のこだわりの生産者が肥育した庄原生まれ・庄原育ちの比婆牛から厳選した個体を「究極の比婆牛」と名付け、今年9月から11月にかけて流通価値向上の実証実験を実施しました。

その結果、A5和牛の枝肉相場の約1.2倍にあたるキロ単価3,000円で仕入れ、県内の一流飲食店を中心に全国の有名和牛ブランドと同等の水準の価格で流通させた結果、仕入分がすべてディスカウントなく、価値に見合った価格で完売する結果となりました。

なお、仕入れた飲食店では、品質の高い比婆牛としてお客様に提供され、高い評価を得る成果を収めています。

今回の実証実験の成功を踏まえ、今後は、庄原管内の肥育農家が高付加価値の流通で得た利益の一部を繁殖農家に還元する仕組みを構築します。



この還元により、繁殖農家にとって比婆牛血統の種付けを増やす動機が生まれ、仔牛の供給量が拡大し、肥育農家への供給が安定、最終的には比婆牛の出荷頭数増加という好循環の実現を目指します。

販売～繁殖に至るまでの流通価格UPのバリューチェーンリレーを目指す 「究極の比婆牛プロジェクト」の中間成果を発表！（2/2）

この出荷頭数向上の好循環サイクルを目指す中長期的な目標に向け、「究極の比婆牛」の流通実証実験を12月2日(月)から始まる「冬の比婆牛堪能グルメフェア」に合わせて継続して実施いたします。

今回、この実証実験に協力、応援いただくパートナーとして、「究極の比婆牛」の肥育農家、流通事業者にご登壇いただき、意気込みなどについてのコメントをいただきました。



西日本フード株式会社
中国事業部 広島営業部
部長 土居 甲伺 氏



JAひろしま 畜産課
課長 野津山 幹文 氏



株式会社ひば高原田中牧場
代表取締役社長 田中 高志 氏
(ご都合によりビデオレターでご参加)

「冬の比婆牛堪能グルメフェア(HIBAGYU Gourmet Quest)」について



趣旨 幻の広島ブランド和牛「比婆牛」を広島の熟練料理人が考える「比婆牛コース」堪能できる 県内飲食店合同の期間限定グルメフェアです。

実施期間 令和6年12月2日(月)～令和7年1月31日(金)

内容 広島を代表する飲食店が用意する比婆牛コースをご注文いただいたお客様の中から、 抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

特設サイト フェアの詳細につきましては、下記特設サイト・公式SNSにてご案内しています。
特設サイト: <https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetquest/winter>
公式SNS: <https://www.instagram.com/hiroshima.wagyu/>

プレゼント内容 **【本賞品】**
厳選の「おうちで比婆牛堪能セット」を抽選で10名様にプレゼント！
【Wチャンス賞】
2回以上のご応募で当選確率が高まる「Wチャンス賞」もご用意！（20名様）



参加方法 対象となる店舗で比婆牛コースをご注文後、お食事の会計時にもらえるQRコードから所定の 応募フォームにアクセスして応募いただきます。

※詳細はキャンペーン特設サイト下部の「キャンペーン参加方法」をご参照ください。

グルメフェア参加店舗一覧(1/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	冬の比婆牛料理
avenir town MIRAINO-MACHI (アブニールタウン ミライノマチ)	〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3	 季節野菜と比婆牛もも肉の カルパッチョ仕立て
稲茶	〒730-0017 広島市中区鉄砲町7-13	 比婆牛ロース山椒炊き
イタリア料理 イプシロン	〒730-0805 広島市中区十日市町 2丁目9-25	 比婆牛ランプとポルチーニ茸 赤ワインソース
Éditer (エディター)	〒731-1713 北広島町長笹10636-1	 比婆牛 ロッシーニ
桜下亭	〒731-0136 広島市安佐南区長東西 3丁目9-17	 比婆牛ランプロティ パルミジャーノとアンコールペッパーのソース
懐石わたなべ	〒730-0854 広島市中区土橋町6-14	 比婆牛のサラダリーフ巻き すき焼き
牡蠣と肉と酒 MURO	〒730-0029 広島市中区三川町10-13	 リブロースミニユス雲丹のせ

グルメフェア参加店舗一覧(2/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	冬の比婆牛料理
割烹 白鷹	〒730-0028 広島市中区流川町1-6	 <p>比婆牛の朴葉焼き</p>
Kiyo Courage (キヨ コラージュ)	〒730-0016 広島市中区幟町12-5 幟パークハイツ1階	 <p>比婆牛カッパのタルタル</p>
gruta (グルタ)	〒733-0873 広島市西区古江新町6-4	 <p>比婆牛のグリッリア 高野りんごのモスタルダ</p>
Shimalabo 本店	〒730-0012 広島市中区上八丁堀4-1 アーバンビューグラントタワー12階	 <p>比婆牛ランプのロースト</p>
Shimalabo Bis	〒730-0021 広島市中区胡町6-26 福屋八丁堀本店 9F	 <p>比婆牛カタコブの赤ワイン煮込み ”ブッフ ブルギニョン”</p>
鮨 稲穂	〒730-0021 広島市中区胡町5-7 ウインザービル2階	 <p>比婆牛サーロインの魯山人風しゃぶすき</p>
鉄板焼 愛宕	〒730-0037 広島市中区中町7-20 ANAクラウンプラザホテル広島 別棟1階	 <p>比婆牛サーロインの鉄板焼</p>

グルメフェア参加店舗一覧(3/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	冬の比婆牛料理
NAKADO (ナカド)	〒730-0033 広島市中区堀川町4-18	 比婆牛のコンソメ
肉割烹 まさ菰	〒732-0811 広島市南区段原1丁目6-9	 比婆牛のロースと 甘鯛のかぶら蒸し
日本料理 喜多丘	〒732-0066 広島市東区牛田本町3丁目2-20	 比婆牛 茄子の油煮
日本料理 瀬戸内	〒732-0822 広島市南区松原町1-5 ホテルグランヴィア広島2階	 比婆牛の陶板焼き
Fine Bouche (フィーヌ ブーシュ)	〒730-0041 広島市中区小町8-5	 茄子のフォンダンと 比婆牛のローストビーフ
Cent secrets (ソンスクレ)	〒730-0037 広島市中区中町2-8 1F	 比婆牛フィレのストロガノフ
ホテル宮島別荘 SHiMA CLASSiC	〒739-0505 廿日市市宮島町1165	 比婆牛の炙り寿司

グルメフェア参加店舗一覧(4/4) ※マップ掲載順

参加店舗名	住所	冬の比婆牛料理
み乃家	〒733-0003 広島市西区三篠町2-3-26	 比婆牛バラ肉のジャンボン 瀬戸内の季節の味覚と共演
Les Clos (宮島レ・クロ)	〒739-0588 廿日市市宮島町527-1	 比婆牛 イチボのタリアータ ※または比婆牛フィレ肉のグリル
ラルエット	〒730-0043 広島市中区東白島町18-5 高野ビル 1F	 比婆牛モモ肉のロースト 香草バターとジェ・ド・ブフ ポレンタ添え
Ristorante Carlotta (リストランテ カルロッタ)	〒730-0043 広島市中区富士見町5-12 田ビル 2F	 比婆牛ネックのラグーソース 黒胡椒を練り込んだ自家製ガルガネツリ
L'UNIVERS (リュニベル)	〒730-0004 広島市中区東白島町7-3	 比婆牛ヒレのグリル
ル・トリスケル	〒730-0016 広島市中区幟町5-17 第3沖川ビル2階	 比婆牛のテリーヌ
Le Miroir (ル・ミロワール)	〒720-0045 福山市宝町3-20 ダイアパレス宝町1F	 比婆牛のモモ肉と小じゃがのロティ 三津湾の牡蠣、ベルギーエシャロットとともに

「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。



岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋(左)と公式ロゴ(右)



本事業は、「おいしい広島プロジェクト」の一環として実施されます。「おいしい広島プロジェクト」は、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き、発信していくことで、広島の食文化の発展と継承に貢献する取組です。