



令和7年2月7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後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

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	こだわり漁師や料理人と対話できる秋の瀬戸内さかな体験会の開催 (11月30日)	・こだわり漁師や料理人との会話を楽しみながら、カワハギや鯛などの瀬戸内さかなを用いた料理と県産日本酒を堪能できる特別な食体験の場を提供。
		 https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7297/

イ 食の多様性の創出に向けた取組

項目	概要	取組状況
<p>《広島和牛》</p>		
<p>1 流通課題のある部位を活用したお土産商品等の採択者発表会を実施 (11月29日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・11月11日に実施した審査会を受けて採択者3名を発表。 ・あわせて、11月4日に開催した研鑽会で開発された料理のお披露目を行った。 	 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598956.pdf</p>
<p>2 冬の比婆牛堪能グルメフェアを開催 (12月2日～1月31日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・県内28の高級飲食店が合同で、比婆牛料理を楽しめるグルメフェアを開催。 ・参加店舗で対象料理を食べて応募すると、抽選で比婆牛が当たるキャンペーンを実施。 	 <p>https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetquest/winter</p>
<p>《食の多様性》</p>		
<p>1 「広島鉄人が行く」企画の実施 (11月18日～28日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各ジャンルに精通した料理人やソムリエ等を各地域に派遣し、メニューや日本酒とのペアリングの磨き上げを実施。 ・11/18：三原市 「マダコ」、「モクズガニ」を活用したフラン ・11/20：庄原市 「比婆牛」料理×地酒のペアリング ・11/25：安芸太田町 廃棄野菜を活用した「漬物焼きそば SPICY CURRY MIX」 ・11/28：呉市 「呉オコゼ」料理に合う地酒をペアリング 	 <p>比婆牛の料理と日本酒をペアリングする様子</p> <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/598810.pdf (三原市)</p> <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/599014.pdf (庄原市)</p> <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/599666.pdf (安芸太田町)</p> <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/600034.pdf (呉市)</p>

項目	概要	取組状況
<p>2 牡蠣ファン感謝デーin 広島エキニシの開催 (11月22日、23日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・11月23日は「牡蠣の日」であることにちなみ、広島の牡蠣の魅力が堪能できる「はしご牡蠣イベント」をエキニシエリアで開催。 ・参加した24店舗がそれぞれ異なる牡蠣料理を提供。 	 <p>https://kakuken.com/news/archives/43</p>
<p>3 広島つながるフェスタにおける食ブースの出版 (11月24日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・HIT主催観光大使リアルイベント「広島つながるフェスタ」において、コウネをはじめとする県内の多様なおいしいグルメ体験ブースを設置 	 <p>https://event.tarupo.jp/event/12039</p>
<p>4 秋の「FoodRinpic 広島紅白“食”合戦！」の実施 (12月4日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・県内9市町10の推しメニュー・テーマで、紅白に分かれ、渾身の品々を3名の審査員が実食審査を実施。 ・これまでに開催されたSNS推し活合戦のポイントを加味して紅白の勝敗を決定。 	 <p>https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7308/</p>
<p>5 コウネ新メニューお披露目会の実施 (12月14日～15日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・セレクトショップ「Ref.」(広島市中区)にて料理研究家黒田千晴さんを招いてコウネ新メニューお披露目会を開催 ・ファッション×食をテーマにコウネの新しい食べ方を新しい層に提案。 	 <p>https://koune.hiroshima.jp/recipe</p>
<p>6 「ご当地グルメ総選挙」の実施 (12月24日～2月24日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・県民にとって身近な食である「お好み焼」や「もみじ饅頭」などについて、来広者などの他者に自慢できる『推し食』を掘り起こす投票企画を実施。 ・投票は、4つのエリア・7つの食ジャンル毎にX上で実施し、その結果をランキング化して発表予定。 	 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/602754.pdf</p>

項目	概要	取組状況
7	<p>県産食材を活用したビュッフェを首都圏のホテルにて開催 (11月26日～3月3日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル(神奈川県横浜市)において、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を開催 ・広島県産の豚肉や鶏肉、瀬戸内さかな、米など、様々な県産食材を使用したメニューを提供 	 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/600041.pdf</p>

ウ 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	<p>生産者と食品メーカーが連携したコラボレシピの開発 (広島わけぎ部会試食会：11月19日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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(わけぎ)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。 	 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/599536.pdf</p>
2	<p>キッチンカーイベントにおける多様な食資産提供 (12月2日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県庁舎敷地の「憩いの施設」のオープンに向けて実施したイベントにおいて、キッチンカーによる多様な食資産の提供に加え、県産野菜マルシェ、「ひろしま地産地消ワイナリースタンプラリー2024」の参加ワイナリーによるワイン販売を実施。 	 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/599704.pdf</p>
3	<p>ANA あきんど「レモン畑から広がる三原の自然と瀬戸内海を楽しむワクワク体験ツアー」による広島の食文化体験 (12月21日、1月18日、25日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豊かな自然に囲まれたレモン畑での収穫体験に加え、地元食材を使用したランチや収穫したてのレモンを使用したドリンク、デザートを楽しめるツアーを開催。 	 <p>https://www.ana-akindo.co.jp/activities/nouenpjt/</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	<p>県内メディアを通じた発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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タウン誌、②ラジオにより発信。 <p>デジタルサイネージを通じた発信 (11月1日～3月31日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広島駅や平和記念公園レストハウス(～12月末)、広島空港(～3月末)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>① TJ Hiroshima：座談会、連載企画(12月号、1月号)</p> <p>② 広島エフエム(11/20、25)</p> 
2	<p>全国メディアを通じた発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食体験メディアツアーの実施 ・ひろしまブランドショップTAUでのイベント開催 <p>「ひろしま OO(まるまる)たいけんフェスタ 2024 ～ごはんのおとも食べたいけん!～」 (11/23～24)</p>	<p>【広島和牛】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集英社「MORE」デジタル版 比婆牛を堪能できる飲食店の体験記事 【瀬戸内さかな】 ・テレビ朝日「朝だ!生です旅サラダ」 尾道の島旅とセットで地元グルメを紹介 ・NTV「遠くへ行きたい」 平和を祈る旅の道中で旬のあなごを紹介 ・宝島社「リンネル」デジタル版 瀬戸内さかなと備後観光をセットで紹介 【その他】 ・宝島社「リンネル」デジタル版 しまなみ海道のおいしい食を巡るツアー ・集英社「MORE」デジタル版 ・徳間書店「食楽」デジタル版 安芸太田町B級グルメ「漬物焼きそば」 ・たる出版(月間たる) TAUで開催の酒まつりを紹介

項目	概要	取組状況
3	<p>SNS を通じた発信</p> <p>動画を通じた情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 広島には季節に応じた旬な瀬戸内さかなと、多様な料理にあう地酒があることを紹介する動画を制作し、SNS を通じて発信。 	 <p>【瀬戸内さかな×地酒】#おいしい広島堪能シリーズ☺️～第3弾 福山のタイ～(youtube.com)</p>
	<p>トップメッセージの発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 知事が出演し、広島のおいしい食の魅力をショート動画で発信。 ・ 孤高のグルメ「コウネ」編 ・ オフショット（舞台裏） ・ 10 秒 PR「美酒鍋」 	 <p>おいしい！広島を広めたい！\コウネが食べたい知事 編／(youtube.com)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広島のおいしい食の魅力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効果を効果的に発信。 	

4 冬の集中期間の取組

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、県内外へ広島のおいしいの魅力を発信する。

○1月

- ・【首都圏】ひろしまブランドショップTAUにおける「ひろしまかき祭り オイスターバー」（1月10～26日 ※週末限定）
- ・【チア！ひろしま】「広島県産応援登録制度」令和6年度第4回審査会開催（1月28日）
- ・【料理人誘致】県外シェフ招へいツアー（1月27～28日）
- ・【瀬戸内さかな】冬・春の「瀬戸内さかな堪能グルメフェア」（1月30日～3月中旬）
- ・【瀬戸内さかな】広島市中央卸売市場において、こだわり漁師（ヒト）を軸とした新たな競りの定期開催（1月31日～）

○2月

- ・【共創企画】 県産野菜の消費拡大に向けた取組報告に係る三菱食品・JA全農ひろしま・エスビー食品・キッコーマン食品の知事表敬訪問（2月5日）
- ・【広島和牛】 日本ソムリエ協会と連携した比婆牛ガストロノミーツアー（2月11～12日（予定））
- ・【コンクール】 第10回ひろしま和食料理人コンクール（2月18日（予定））
- ・【コンクール】 第11回ひろしまシェフ・コンクール（2月20日（予定））
- ・【首都圏】 羽田エクセルホテル東急における県産食材等を使用した広島フェア（2月1日～3月31日（予定））
- ・【観光プロダクト】 もみじまんじゅう食べ歩きツアー（2月中旬（予定））
- ・【広島和牛】 路面電車「トランルージュ」を利用した期間限定レストラン（2月下旬（予定））
- ・【観光プロダクト】 三次の銘酒 美和桜酒造の酒蔵体験と美和桜ブランドとみよし和牛料理のペアリング体験ガストロノミーツアー（2月下旬（予定））

○3月

- ・【グルメ総選挙】 広島県民が推す「ご当地グルメ総選挙」結果発表（3月7日（予定））
- ・【広島和牛】 お土産商品等の完成お披露目会（3月中旬頃（予定））
- ・【Foodrinpic】 春の集大成イベント「Foodrinpic 広島紅白“食”合戦！」（3月中下旬（予定））
- ・【観光プロダクト】 川辺のJAZZ 川辺のYATAI村（3月下旬頃（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		秋の集中期間	
	共創に向けた仲間づくり		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