



令和7年10月17日
課名 水産課
担当者 課長 横内
内線 3609

せとうちまえずし

秋の瀬戸内さかなグルメフェア企画「瀬戸内前鮓」 挑戦発表会

の開催について

1 要旨

「おいしい! 広島」プロジェクトの一環として実施している「瀬戸内さかな」ブランド化推進事業では、旬のグルメフェアを通じた魅力的な瀬戸内さかな料理の提供や、おいしさの源である「こだわり漁師」クラフトマンシップに焦点をあてた情報発信や特別競りの開催など取組を進めてきた。

「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」を11月1日の「すしの日」に開始するにあたり、その目玉企画として、県内有数のすし職人が広島ならではの新たな食文化の創出に向け、「瀬戸内前鮓（せとうちまえずし）」の取組に挑戦するため、プロジェクト発表会と銘打って、この取組を公表する。

■「瀬戸内前鮓」

広島らしい白身魚のすしダネを中心とし、白身ならではの淡泊で繊細な風味や調理技法による食感の変化などをお楽しみいただける企画。

2 開催目的

- 「瀬戸内さかな」の認知やブランド強化を図る新たな企画として、県内5店舗の鮓店で「瀬戸内前鮓」の取組を始動させることを発表する。
- 県内有数のすし職人によるプレゼンテーションを通じて、「瀬戸内前鮓」の魅力や意気込みを伝える。
- これらの情報発信を通じて、11月1日から選りすぐりの料理店にて開催する「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」への誘客につなげる。
- 今後は、来店いただいたお客様や参加店舗からの意見を踏まえ、「瀬戸内前鮓」の定義など、企画内容の検討を進め、更なる瀬戸内さかなブランドの認知向上を図る。

3 開催概要

(1) 実施日時

令和7年10月31日（金）10:00～12:00

(2) 会場

紙屋町スウィング 広島市中区基町地下街100号（シャレオ内）

(3) 実施内容

第1部：プロジェクト発表会 10:00～11:00

- ・「瀬戸内前鮓」企画の概要説明
- ・鮓職人による調理プレゼンテーション
- ・秋季グルメフェア・体験会実施告知
- ・フォトセッション

第2部：メディア交流会 11:00～12:00



秋の瀬戸内さかなグルメフェア目玉企画

せとうちまえずし 「瀬戸内前鮪」挑戦発表会

～11月1日「すしの日」を前に 広島の鮪職人が新たな食文化の創出に挑戦～

日時：令和7年10月31日(金) 10時00分～ 会場：紙屋町スウィング

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と共に磨き、発信することで「ひろしま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、地域経済の活性化に繋げていく「おいしい！広島」プロジェクトを推進しており、その一環として「瀬戸内さかな」のブランド化に取り組んでいます。

瀬戸内海は季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の魚が移り変わり、瀬戸内さかなの特徴である多種多様な白身魚は、調理技法との相性が良く、多様な調理で食感や風味の変化が楽しめます。特に、生は「コリコリ」、寝かせれば「しっとり」といった食感と、甘みのある淡泊で繊細な風味は、噛むほどに深まることから、鮪として楽しむことで、一品ごとに異なる魅力をより堪能できます。

このたび、「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」を11月1日の「すしの日」から開始するにあたり、その目玉企画として、県内有数の鮪職人が広島の新たな食文化の創出に向け、広島ならではの「瀬戸内前鮪(せとうちまえずし)」の確立に向けた挑戦を開始します。



11月1日「すしの日」：新米が収穫され、魚には脂がのり、一年中で一番美味しいすしダネが揃う季節であることから、1961年に全国すし商環境衛生同業組合連合会(全国すし連)によって制定されました。すしを楽しむだけでなく、日本の食文化を再認識し、自然の恵みに感謝する大切な日です。

今回は、瀬戸内さかな事業に参加する鮪店のうち5店舗が「瀬戸内前鮪」の取組に挑戦します。今後は、ご来店いただいたお客様や参加店舗からのご意見・ご感想を踏まえ、「瀬戸内前鮪」の定義づけなども整理しながら、企画内容の検討を進め、更なる瀬戸内さかなブランドの認知向上を図っていく方針です。

発表会では、今秋から企画に参加する鮪職人にご登壇いただき、取組への思いや意気込みをお話しいただくとともに、旬の瀬戸内さかなを使った鮪を試食用にご用意します。新たな食文化の創出に挑戦する鮪職人の取組をぜひ取材してください。



「瀬戸内前鮪」企画参加店舗一覧

- ・鮪黒郷
- ・鮪稲穂
- ・鮪なか
- ・鮪柳がわ
- ・鮪広島あじろや

イベント開催概要

開催日時

令和7年10月31日(金) 10:00～12:00

【第1部】 取組発表会 10:00～11:00(60分)

- ・「瀬戸内前鮨」企画の概要説明
- ・鮨職人による調理プレゼンテーション
- ・秋季グルメフェア・体験会 実施告知
- ・フォトセッション

【第2部】 メディア交流会 11:00～12:00(60分)

- ・メディアへの瀬戸内前鮨の試食提供など
- ・鮨職人/広島県への個別取材

会場

紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町 地下街100)



<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」「本通電停」
- ・アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

お車で越しの場合

- ・シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)

主な登壇者(敬称略)

▼鮨職人

- ・鮨稲穂 大将 **三原 美穂** (みはら よしほ)
- ・(※調整中、最大5名)

▼主催者

- ・広島県 農林水産局 水産課 課長 **横内 昭一** (よこうち しょういち)

秋の瀬戸内さかなグルメフェア概要

このたび、秋が旬の瀬戸内さかなを和・洋様々な料理で堪能できる「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」をスタートいたします。

実施期間 2025年11月1日(土)～同12月31日(水)

内容 広島県を代表する42店舗の飲食店で提供される瀬戸内さかな料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

賞品 瀬戸内さかなと広島の日本酒セット(予定) 10名様分

「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク



おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは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的継承につなげていく取組です。



本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げを”更に”高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。