

広島県産の野菜を食べよう！！

料理研究家リュウジ氏考案 小松菜を使用した「ひろしまパスタ」レシピによる販売促進

広島県では、多様な主体と連携し、「おいしい！広島」プロジェクトを推進するとともに、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力の発信に取り組んでいます。この一環として、「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」では、県内で生産される農林水産物等の県内外での販路拡大や、企業の皆様と連携した商品開発等を支援しています。

このたび、広島県が三菱食品株式会社、JA全農ひろしま及びカゴメ株式会社と連携して本取組を企画し、カゴメ株式会社と料理研究家リュウジ氏がコラボし、広島県産小松菜を使用した「ひろしまパスタ」のレシピを考案しました。このレシピを活用した小松菜の消費拡大を図るため、県内のスーパーにおいて「チア！ひろしま」登録商品である「JA広島市の直販小松菜」などの販売促進を行っています。

この取組は、「チア！ひろしま」登録商品の認知度向上や生産者の意欲向上にもつながりますので、ぜひ取材いただきますようお願いいたします。

広島県産小松菜の消費拡大に向けた取組内容

- ・料理研究家のリュウジ氏がカゴメ株式会社とコラボし、県産小松菜の風味と食感が引き立つ「ひろしまパスタ」として、究極のトマトクリームミートパスタを開発しました。
- ・6月の1か月間、県内のフレスタ青果売場において、三菱食品株式会社とJA全農ひろしまが連携して作成した、生産者の動画やPOPにより、生産者の背景を伝えるとともに、今回開発したコラボレシピのPOPを掲示し、県産小松菜のPRを実施しています。

生産者POP、動画



メニューPOP



https://www.youtube.com/watch?v=nfKgV2XJ_Ic

【店舗における販促の概要】

レシピ名：究極のトマトクリームミートパスタ

実施店舗：広島県内のフレスタ47店舗

実施期間：令和8年6月1日(月)～6月30日(火)



ひろしまパスタについて

「ひろしまパスタ」は、広島県と包括連携協定を締結しているカゴメ(株)が推進している、広島名産食材とトマトを掛け合わせた赤いパスタを展開することにより、広島県の名産品の魅力を発信する取組です。



～カゴメ(株) 取組紹介から～

広島県は、自然豊かな瀬戸内海に面し、四季折々の海の幸に恵まれている地域であるとともに、温暖な気候を活かした農業が盛んな県です。カゴメは、「G7広島サミット」を契機として、この豊かな広島県の農林水産物を、世界的に喫食されるパスタでメニュー化することで、広島県を訪れる国内外の皆さまへ向けて、県産食材の魅力を発信していきたいと考え、「ひろしまパスタ」メニューの提案を開始しました。

「ひろしまパスタ」は、広島名産食材と、トマト商品を掛け合わせた“赤いパスタ”です。この「ひろしまパスタ」のメニューを広島県の外食店やホテルなどへご提案し、提供飲食店を増やしていくとともに、店舗を盛り上げる販促ツールの支援やSNSを活用した情報発信施策を行っております。また、ご家庭でも「ひろしまパスタ」をお楽しみいただけるよう、スーパー店頭などでPOPやレシピなども展開し、「ひろしまパスタ」を発信しております。

「ひろしまパスタ」を普及することで、広島県の名産品のおいしさや魅力を発信し、地域の食を盛り上げてまいります。

「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



広島県産
応援登録制度



<https://www.hiroshima-ouen.com/>

「おいしい！広島」プロジェクトとは



「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、広島県の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

<https://oishii.hiroshimakensan.org/>



<連絡先>

■ 本取組に関すること

三菱食品株式会社 中四国支社 戦略オフィス 川村陽子

【電話 082-278-5359、メール yoko.kawamura@mitsubishi-shokuhin.com】

■ 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」、「おいしい！広島プロジェクト」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 田中かおり

【電話 082-513-3582、メール nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp】