

## 最新版ペアリングチャート & 新コンセプト「鯛吟醸」発表！

瀬戸内さかな×広島の酒「ペアリング交流会」を開催しました！

「おいしい！広島」プロジェクトでは、世界最大級の酒類審査会IWC・SAKE部門が広島で開催され世界の注目が集まる「**広島**の酒」と、一年を通して四季折々の旬の美味しさをが味わえる「**瀬戸内さかな**」を組み合わせ、"瀬戸内さかな×広島の酒のペアリング"を推進しています。

この取組の一環として、6月25日（木）に広島市内において、**ペアリングの魅力発信及び県内酒蔵と飲食店の交流**を目的とした、「**瀬戸内さかな×広島の酒ペアリング交流会**」を開催しました。

当日は、飲食店約50名及び酒蔵関係者12蔵の皆様にお集まりいただき、最新版「ペアリングチャート」のお披露目、さらには、**瀬戸内さかなを代表する「鯛」×広島発祥の「吟醸酒**という、広島ならではの**新提案、「鯛吟醸」**を発表し、瀬戸内の鯛と広島の吟醸酒で実際にペアリングを体験いただきながら、お互いの結びつきを深めていただきました。

今後も、県内にペアリングを楽しめる場が広がるよう、飲食店や酒蔵の皆様のご協力いただきながら、ペアリングの推進に取り組んでまいります。

当日発表した最新版「ペアリングチャート」及び「鯛吟醸」の詳細は、特設サイト上で公開しています。  
【特設サイト：<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/taiginjo/>】



ペアリング新コンセプト「鯛吟醸」発表！



鯛料理と各酒蔵おすすめの酒のペアリングを体験いただきました



参加者からは「店で鯛吟醸をやってみたい」「今後も交流の機会がほしい」等のコメントがありました

# 開催概要等

## 開催概要

日時	2026年6月25日（木）13:00～16:00
会場	紙屋町スウィング向いW36（広島市中区基町地下街100号）
参加者	県内飲食店、県内酒蔵
参加費	無料
主催	広島県

## 当日のプログラム

13:00	開場・ペアリング交流会スタート
13:05-13:30	最新版「ペアリングチャート」のお披露目／新コンセプト「鯛吟醸」発表
会期中	県内12酒蔵による日本酒の紹介・造り手との交流
特別企画	「瀬戸内の鯛×広島の吟醸酒」ペアリングのご提供・試食

## 参加酒蔵（12蔵・五十音順／敬称略）

梅田酒造場 / 榎酒造 / 賀茂泉酒造 / 賀茂鶴酒造  
竹鶴酒造 / 白牡丹酒造 / 花酔酒造 / 藤井酒造  
美和桜酒造 / 盛川酒造 / 八幡川酒造 / 山岡酒造

※交流会は7月23日（木）に福山でも開催いたします。（会場：iti SETOUCHI）  
詳細は後日リリースしますので、ぜひ取材をお願いします。

## 当日の発表内容

### ① 最新版「ペアリングチャート」

瀬戸内さかなと広島酒の相性を一覧化した「ペアリングチャート」のアップデート版を本交流会でお披露目しました。

- ・ どの魚にどの日本酒が合うかが一目でわかる、実践的なペアリングの指針。
- ・ 飲食店での接客やメニュー提案、日本酒の魅力発信のツールとして活用可能。
- ・ 特設サイトでWEB版公開。県内飲食店（ペアリング推進店舗）での配布を予定。



【WEB版ペアリングチャート：<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/pairing/>】

### ② 新ペアリングコンセプト「鯛吟醸（たいぎんじょう）」



「鯛吟醸」ロゴ

上品な白身と淡白で奥深い味わいが楽しめる鯛と広島発祥の香り高いふくよかな吟醸酒とのペアリングを楽しむのが「鯛吟醸」です。

広島で獲れる鯛は、日本有数の大きな潮の満ち干きによる潮流に身を引き締められ、美しく豊かに注ぎ込む川の恵みを受けて育ちます。春は桜鯛、秋は紅葉鯛。季節によって味わいに変化するのも魅力です。

広島で生まれた吟醸酒もまた自然が磨き上げた名水で醸され、きめ細やかでふくよかな旨みと、華やかでフルーティな吟醸香を生み出します。

鯛吟醸は広島が誇るふたつの食の宝の組み合わせ。  
**ペアリングの間口を広げる新しい食の提案です。**

【「鯛吟醸」特設サイト：<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/taiginjo/>】



※オリジナルノベルティを当日配布しました。

## 「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

## 瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャートについて

広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化が進むなか、酒どころである広島日本酒を組み合わせ、広島ならではの食の魅力を一層発信するため、令和7年3月に制作した「瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャート」を、この度アップデートしました。

広島の誇る日本酒と瀬戸内さかなのペアリングの可能性や魅力を広く食べんさい店中心に打ち出すことで、さまざまな広島の飲食店でその魅力を顧客に発信する契機をつくることを狙います。

最新版ペアリングチャートはこちら▶

<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/pairing/>



## 「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、「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、広島食文化の発展的継承につなげていく取組です。

## OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)



おいしい！広島プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外皆様にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上がりをもっと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。

