

「おいしい！広島」プロジェクトの令和8年度上半期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、令和8年度上半期の取組状況を報告する。

2 現状・背景

令和8年度は、「おいしい！広島」プロジェクトによる各食資産の認知度の高まりを、更なる実食体験につなげるため、次の取組を進めている。

- ・首都圏のホテルや飲食店等と連携したフェアによる広島の食の魅力発信
- ・食体験を軸とした宿泊プランの企画造成による食をテーマとした広島への誘客促進
- ・来訪者の導線を捉えた情報発信による広島を訪れた旅行者を瀬戸内さかなと日本酒のペアリングなどの食体験に誘導する取組
- ・広島の多彩な食資産を扱う料理人の育成・集積や、生産者と料理人との連携と相互研鑽の促進による地域に根差した食のブランド化

3 令和8年度上半期の取組状況

(1) 価値発信

ア プロモーションの実施

項 目	概 要	取組状況
1 プロモーションの実施	・首都圏等からの誘客促進に向け、食をテーマとしたSNS等での話題化の取組として「OK!!広島 おいしいおせっかい投稿キャンペーン」を実施 応募件数：1,073件 （7月28日～8月16日）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/677489.pdf

項 目	概 要	取組状況
1	プロモーションの実施 ・ 京都高島屋にて「瀬戸内レモン 香るひろしまハーブ鶏フェア」を開催 販売数：1,121食 （8月7日～17日） ・ 東京ドームホテル1フロビーラウンジ「ガーデンテラス」にて広島県産グリーンレモンを使用したドリンクを販売 販売数：121食 （8月20日～9月30日） ・ 「季彩膳酔心 東京駅店」及び「酔心酒蔵 新橋店」にて広島県産ハウスグリーンレモンを使用したメニューを販売 販売数：774食 （8月中旬～9月中旬） ・ 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」での広島県産品販売開始に合わせ、記者発表会を開催 参加メディア：20社 （9月2日）	 https://ok-hiroshima.jp/news/202608061200.html  https://ok-hiroshima.jp/news/202608201000.html  https://ok-hiroshima.jp/news/202608211700.html  https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/681746.pdf

イ 魅力ある広島への食への誘導

項 目	概 要	取組状況
1 誘客キャンペーンの実施	・「OK!!広島食べんさい店キャンペーン」の第2弾を実施（7月30日～9月30日） - 応募者数：1,288人	 https://oishii.hiroshimakensan.org/tabensaiten-campaign/

ウ メディア等を通じた発信

項 目	概 要	取組状況
1 自主広報媒体を通じた発信	・知事の発信力を活かしたショート動画の制作	 すしサミットで「瀬戸内前鮨」を紹介してきます#瀬戸内さかな #瀬戸内前鮨  シャインマスカットは広島県生まれ #本日の横田知事 - YouTube

(2) 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
1	瀬戸内さかなのブランド化 ・旬の瀬戸内さかなを堪能できる「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」を実施 (7月1日～8月31日) ・こだわり漁師や料理人との対話を楽しみながら、瀬戸内さかなのコース料理や県産日本酒を堪能できる体験会を実施 (7月23日、8月20日、9月15日) ・「世界初！すしサミット in 北九州市」に横田知事が参加し、瀬戸内さかなを一貫に仕立てた「瀬戸内前鮓」の魅力をPR (9月12日)	  2026 夏！瀬戸内さかな堪能グルメフェア 【公式】瀬戸内さかな   7月23日 鮭稲穂 8月20日 牡蠣と肉と酒 MURO 9月15日 日本料理 魚池   参加6自治体の渾身の一貫
2	瀬戸内さかなと日本酒のペアリング推進 ・ソムリエを講師として派遣し、各店における具体的なメニューとのペアリングをレクチャーする個別店舗伴走支援を実施 実施支援店舗数：3店舗（9月末時点）	

項 目		概 要	取組状況
2	瀬戸内さかなと日本酒のペアリング推進	・酒蔵と飲食店の交流イベントを実施 (広島市：6月25日、福山市：7月23日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/674076.pdf
		・ペアリングの基礎について学ぶ研修会を実施 (9月9日)	
		・瀬戸内さかなと広島の酒のペアリングの分かりやすい訴求手法として、瀬戸内さかなを代表する“鯛”と広島が発祥である“吟醸酒”を合わせて提案することを「鯛吟醸」として推進	 https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/taiginjo/

イ 食の多様性の創出に向けた取組

項 目		概 要	取組状況
1	広島和牛のブランド化	・料理人を対象に生産地・庄原を訪問し、比婆牛の歴史、飼育環境、生産者の考え方を学ぶ生産地ツアーを実施 (9月2日)	 https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding

項 目	概 要	取組状況
1	広島和牛のブランド化	・オクトーバーフェスト会場にて、広島県食肉事業協同組合連合会の行う「広島和牛を食べよう」イベントに参加し、広島和牛の宣伝及び認知度調査を実施（9月12日～13日、19日～21日）  広島和牛 (@hiroshima.wagyu) - Instagram
2	コウネの認知向上	・「コウネを流行らせたいんじゃ！」特設サイトによる情報発信  広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！
	・「ゲートパークSUMMER FESTA 2026 with HIROSHIMA DOG」においてコウネキッチンカーを出展（6月20日～21日）	 HIROSHIMA DOG FESTA にキッチンカーを出店しました - 広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！
	・「びしょ濡れ、恐竜大作戦！スタジアムにキッチンカー襲来 in 長崎スタジアム 2026」においてコウネキッチンカーを出展（7月11日～12日）	 びしょ濡れ恐竜大作戦！長崎スタジアムシティ 7/11-12 にキッチンカーを出店いたしました - 広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！

項 目		概 要	取組状況
2	コウネの認知向上	・「2026広島みなと 夢 花火大会」においてコウネキッチンカーを出展 (7月25日)	 2026 広島みなと 夢 花火大会 ～花火ミュージアム～にキッチンカーを出店いたしました - 広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！
		・日本最大級の総合観光イベント「ツーリズムEXPOジャパン2026」の広島県ブースに出展 (9月24日～27日)	 出展者情報 ツーリズムEXPOジャパン2026にキッチンカーを出店いたしました - 広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！

ウ 食を支える人たちを応援する取組

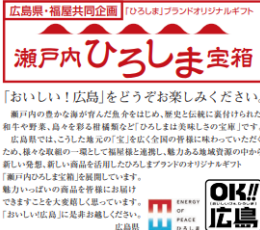
項 目		概 要	取組状況
1	料理人を応援	・プロの料理人が子供たちへ料理人という仕事の魅力を伝え、興味を持ってもらうきっかけとして「目指せ未来の料理人！」を開催 参加者数：洋食15名、和食12名 (8月10日、18日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/678435.pdf
			 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/679073.pdf

項 目		概 要	取組状況
1	料理人を応援	・料理人のさらなるスキルアップを目指し、様々なテーマに基づいた学びの場「ひろしま食文化アカデミー」（テーマ：ジビエ）を開催（8月3日）	
2	生産者を応援	・チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）の審査会を開催し、6商品を新規登録（第1回6月4日、第2回9月3日） ・登録商品の販路拡大に向け商談会を開催（第1回6月19日、第2回7月7日）	 チア！ひろしま 広島県産応援登録制度

エ 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	学校給食を活用した取組	・県内小中学校等の給食における、広島県産の和牛、水産物及び農産物等の提供を支援	 9月1日府中中学校給食メニュー （ふるさと広島和牛丼） https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/680266.pdf
		・食育を通じ、県産農林水産物の魅力や、生産者のこだわりを伝えることで、子供達の地域への愛着心を醸成するため、副読本や映像コンテンツを作成・配布	 食育教材 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/83/chisanchishou-kyuushoku.html

項 目	概 要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	・全農ひろしまと連携し、ファジアーノ岡山 vs サンフレッチェ広島「中国ダービー」開催日にあわせて、来場者参加型イベント「超！投票対決 岡山4大和牛×広島4大和牛」を実施（5月2日）	
	・西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社中国支社が、県内のサービスエリア3店舗において、「ひろしま給食」100万食特別メニューのアレンジメニューを含む「ひろしまパスタ」を発売（5月18日～7月20日）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/668900.pdf
	・株式会社セブン-イレブン・ジャパンと学校法人安田学園安田女子大学が、「カワイイ」を入口に健康的な食選択を促すという大学生のアイデアから生まれた商品の発売開始を知事へ報告（6月16日）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/670906.pdf
	・株式会社 Mizkan、株式会社中国新聞と連携し、「アシタノ」巻頭特集において、広島の食文化に根差した「南蛮漬け」をPRする記事を掲載（6月19日） ・LECTにおいて、「チア！ひろしま」登録食材を使用したレシピの試食等を行うイベントを開催（7月11日）	 実は広島県のご当地メニュー?! “カンタン酢×南蛮漬け” 体感イベント 広島で開催
	・三菱食品ダイヤモンドフェア2026の地域創生コーナーに、広島県ブースを設置（6月30日～7月2日）	

項目	概要	取組状況
2	企業、団体との連携 (共創企画)	・サントリー株式会社が、「瀬戸うちごはん、もっと食べなイキャンペン」において、「金麦」と「小いわしの天ぷら」の組み合わせを楽しむことを提案する取組を知事へ報告（7月2日）  https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/673048.pdf
	・株式会社福屋がお中元として販売する「瀬戸内ひろしま宝箱」において、「おいしい！広島」のリーフレットを同封	 「おいしい！広島」をどうぞお楽しみください。 瀬戸内の豊かな海が育んだ魚介をはじめ、歴史と伝統に裏付けられた和牛や野菜、島々を彩る柑橘類など「ひろしまは美味しさの宝庫」です。広島県では、こうした地元産の「宝」を広く全国の皆さんに味わっていただくため、様々な取組の一環として販路拡大と連携し、魅力ある地域産品の中から新しい発想、新しい商品を活用したひろしまブランドのオリジナルギフト「瀬戸内ひろしま宝箱」を展開しています。 魅力いっぱいのお品々を皆様にお届けできますことを大変嬉しく思っています。 「おいしい！広島」に是非お越しください。 広島県 OK!! 広島
	・麒麟ビール株式会社の「麒麟一番搾り生ビール」の売上の一部を全国の生産者支援に活用する取組「一番搾り ACTION」において、県からは「チア！ひろしま」登録事業者の「NPO 狩留家」（狩留家なす）が対象者として選出され、関係者が副知事に報告（8月25日）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/679926.pdf
	・株式会社 NTT ドコモが、「OK!! 広島食べんさい店キャンペーン」との連動企画として、「OK!! 広島食べんさい店限定！！d払いでお得にお買物をしようキャンペーン」を実施（9月1日～30日）	
	・株式会社カゴメ、エームサービス株式会社と連携し、中四国約30か所の社員食堂で「ひろしまパスタ」の提供を開始（9月18日～）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/682396.pdf

(3) 地域に根差した食のブランド化

項 目	概 要	取組状況
1	ひろしまの食の魅力を高める新たな軸の検討 ・料理人、生産者等の関係者やマーケティング等の専門家を参集し、「ひろしまの食の魅力を高める新たな軸」検討会を開催（9月2日）	 680633.pdf (hiroshima.lg.jp)

4 受賞実績

本県において、10年以上にわたり実施してきた若手料理人の育成が認められ、フランス発祥のレストランガイド「LA LISTE 2027 JAPON（ラ・リスト 2027 ジャポン）」の「ガストロノミーの新たな目的地賞」を受賞した。これまでの取組が実を結び、食における本県のブランド価値が評価された。



〔受賞理由〕

12年続く和食、13年続く洋食の県主催コンクールを礎に、若手育成を重ね、優れた地元食材とともに本物の美食の地としての地位を確立した。

5 今後の取組

秋以降も、生産者や観光事業者、飲食店など、県内の食に関わる事業者・団体等、多様な主体と、広島の「おいしい」を共に創る様々な企画やPR、プロモーションを展開予定。

特に、プロモーションでは、「OK!!広島（おいしいけえひろしま）おいしいおせっかい」キャンペーンを10月から本格展開している。

(1) 価値発信

ア プロモーションの実施

- ・広島出身のタレントとして全国的に有名なアンガールズがキャラクターに扮して、広島食をPR
- ・広島ブランドショップTAUにてPR発表会の実施や動画の配信により首都圏及びSNSを中心としたプロモーションを展開（10月14日～）

イ 食体験を軸とした宿泊プラン等の造成

- ・大手オンライン旅行総合予約サイトを活用した宿泊キャンペーンの実施（10月1日）
宿泊者への特典として配付する「おいしいおせっかいパスポート」にて実施するスタンプリーにより、県内飲食店への誘客・周遊を促進（10月1日～2月28日）

ウ 魅力ある広島食への誘導

- ・広島県民の「行きつけの店」を紹介するコンテンツの充実（10月より順次追加）

- ・インフルエンサーを活用したショート動画の制作（10月より順次公開）
- エ メディア等を通じた発信
 - ・県内外の各種メディアやSNSを通じた情報発信

（２）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
 - （ア）瀬戸内さかなのブランド化
 - ・瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア2026秋編（11月～12月予定）
 - （イ）瀬戸内さかなと広島酒のペアリング推進
 - ・瀬戸内さかな×広島酒のペアリング交流会（2月予定）
 - ・「ひろしまフードフェスティバル2026」への瀬戸内さかな×広島酒ブース出展（10月24日～25日）
- イ 食の多様性の創出に向けた取組
 - （ア）広島和牛のブランド化
 - ・比婆牛調理研究会（10月8日）
 - ・プレスイベント（比婆牛決起会）（10月20日）
 - ・「ひろしまフードフェスティバル2026」への比婆牛ブース出展（10月24日～25日）
 - ・比婆牛グルメフェア2026（11月1日～12月31日）
 - ・流通課題部位を活用し、令和7年度に料理人が開発した加工品を発売予定
 - ・プレミアム体験会（2月）
 - （イ）コウネの認知向上
 - ・各種食イベントへの出展を検討
 - （ウ）牡蠣を通じた観光PR
 - ・県内飲食店（約50店舗）と連携して「牡蠣マシマシ、できます！広島」キャンペーンを実施（10月8日開始）
- ウ 食を支える人たちを応援する取組
 - （ア）料理人を応援
 - ・株式会社イズミとの共創企画として、ひろしまシェフ・コンクールの成績優秀者が考案したおせち「瀬戸内ガストロノミー重」を販売開始（10月1日～）
 - ・LA LISTE 2027 JAPON 特別賞「ガストロノミーの新たな目的地賞」の受賞県として、LA LISTE 2027（パリ）へPRブースを出展（11月23日予定）
 - ・料理人の学びの場「ひろしま食文化アカデミー」（1月予定）
 - ・若手料理人を発掘・育成するひろしま料理人コンクール（2月2日予定）
 - ・現代の名工による特別な食事会「至福の午餐会」（2月21日予定）
 - （イ）生産者を応援
 - ・チア！ひろしまの審査会を開催（第3回11月5日、第4回1月21日予定）
 - ・商談会等を開催（第3回10月22日〔県内飲食店を対象〕予定、他）
- エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組
 - （ア）学校給食を活用した取組

- ・調理実習と食育による高校連携事業（9月30日）
 - ・料理人による小中学校への出前講座（11月以降実施予定）
- （イ）企業、団体との連携（共創企画）
- ・包括的連携協定締結企業等を中心に広島の食を取り上げた連携企画の実施

6 予算

- おいしい！広島推進事業 125,031 千円
- 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
 - ・「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業 等

7 取組スケジュール

「おいしい！広島」プロジェクトに関連するスケジュール等、詳しい内容については、県ホームページのほか、次の特設サイトに掲載する。

- ・「OK!!広島」特設サイト (<https://ok-hiroshima.jp/>)
- ・おいしい！広島公式ホームページ (<https://oishii.hiroshimakensan.org/>)