



### 資料提供

令和7年3月12日  
課名：観光課  
担当者：平野  
内線：2420  
直通電話：082-513-3444

### 報道関係者各位

## 「広島県×広島駅弁当×JR西日本」合同企画

### 料理人コンクール成績優秀者による

## 瀬戸内の「天然真鯛」とブランド牛「比婆牛」を使った新弁当が完成！ メディア向け完成披露会を開催します

開催日時、場所：令和7年3月17日（月）14:00-14:30 県庁北館第1応接室

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、広島駅弁当株式会社・西日本旅客鉄道株式会社中国統括本部広島支社と協働し、料理人コンクール最優秀者考案の広島県産食材などの魅力を詰め込んだ弁当を開発しました。西日本旅客鉄道株式会社中国統括本部広島支社の御協力のもと広島駅等で販売を行います。

### 【開発した弁当】

瀬戸内の天然真鯛を100%使用

### 鯛めし弁当「めで鯛 たべ鯛 楽しみ鯛」

〈考案者〉

半月庵 <sup>むらた のりひろ</sup> 村田 憲洋 さん

(第9回ひろしま和食料理人  
コンクール最優秀者)



〈販売価格〉

1,380円(税込)



広島を代表するブランド牛を使った

### 「比婆牛ローストビーフ弁当」

〈考案者〉

リーガロイヤルホテル広島 <sup>さこたに しん</sup> 迫谷 心 さん

(第10回ひろしまシェフ・  
コンクール最優秀者)



〈販売価格〉

2,800円(税込)



### 【発売日】

令和7年3月17日（月）

### 【発売場所】

広島駅、広島駅弁当HP等

## 【完成披露会】

(1) 日 時 令和7年3月17日(月) 14:00~14:30

(2) 場 所 広島県庁 北館 第1応接室

(3) 出席者 西日本旅客鉄道株式会社中国統括本部 広島支社長 ひろおか けんじ 広岡 研二  
広島駅弁当株式会社 代表取締役社長 なかしま かずお 中島 和雄  
第9回ひろしま和食料理人コンクール 最優秀者 むらた のりひろ 村田 憲洋  
第10回ひろしまシェフ・コンクール 最優秀者 さこたに しん 迫谷 心  
広島県 知事 ゆざき ひでひこ 湯崎 英彦

(4) 次 第 ①出席者紹介

②弁当試食

③記念写真

④質疑応答

★ 完成披露会当日は、その味を取材にお越しいただいたメディアの皆様にご体験していただけるよう、「めで鯛 たべ鯛 楽しみ鯛」と「比婆牛ローストビーフ弁当」を一つずつ、セットにして、お持ち帰りいただけるよう用意いたします。

★ また、会場での試食レポートを希望される方は、レポート用の弁当も別途、用意いたします。

ぜひ取材いただきますよう、お願いします。

## 【ひろしま料理人コンクールについて】

平成26年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

(ホームページ) <https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1586/>

## 【おいしい！広島プロジェクトについて】

「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。

お申込み  
フォーム

**FAX:082-223-2135**

**MAIL:syokankou@pref.hiroshima.lg.jp**

(TEL:082-513-3444) 観光課 行

「広島県×広島駅弁当×JR西日本」合同企画  
料理人コンクール成績優秀者による  
瀬戸内の「天然真鯛」とブランド牛「比婆牛」を使った新弁当が完成！  
メディア向け完成披露会を開催します

【日 時】令和7年3月17日（月）14:00～14:30

【場 所】県庁北館第1応接室

ご取材いただける際は【3月14日（金）15時】までにご返送いただきますよう、  
よろしくお願ひいたします。

貴社媒体名:

貴社名:

部署名:

御芳名:

御連絡先:TEL

FAX

メールアドレス:

当日の御連絡先:

会場での

レポート試食: 無し 有り（鯛めし弁当・比婆牛ローストビーフ弁当）

※ お持ち帰り用で各弁当を1つずつご用意しております。

カメラ

有（ムービー/スチール）

無

発売日/放送日:

月 日

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。