



課名：農林水産局
販売・連携推進課
担当：諫山（いさやま）
内線：3581
直通電話：082-513-3588

株式会社ローソンが湯崎知事を表敬訪問

広島県産ブランド豚や米粉を使用したご当地メニューが完成

<日時:令和7年6月24日(火)13:00～13:20 場所:県庁北館第1会議室>

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「広島は美味しいの宝庫である」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい! 広島」プロジェクトを進めています。

この度、本プロジェクトの一環として、(株)ローソンにおいて、チア! ひろしま(広島県産応援登録制度)登録商品である「瀬戸内六穀豚」や広島県産の米粉などを使用した商品(5品)の販売が開始される運びとなり、その報告のため、知事を表敬訪問されます。また、販売にあたり、ローソン広島県庁駅前店での試食イベントを実施されます。

今回の取組は、県産農林水産物を活用した商品の販売促進につながることから、県民の皆様をはじめ、多くの方々へお伝えしたく、是非取材をお願いします。

県と株式会社ローソンとは、平成24年7月12日に締結した包括的連携協定に基づき、県産品の販売促進など、県民サービスの向上及び地域活性化を進めてまいります。

湯崎知事表敬訪問の概要

1 日時 令和7年6月24日(火)13:00～13:20

2 場所 県庁北館2階第1会議室

3 出席者 広島県知事

湯崎 英彦(ゆざき ひでひこ)氏

株式会社ローソン

理事執行役員 中四国カンパニー プレジデント 田中 勇(たなか いさむ)氏

中四国カンパニー 中四国商品部 シニアマネジャー 烏山 裕司(からすやま ゆうじ)氏

株式会社ポプラリテール

営業本部 事業統括部 営業部長 勝木 正晴(かつき まさはる)氏

営業本部 営業部 広島支店 支店長 和田 晃(わだ あきら)氏

4 内容 発売商品の取組報告、試食、懇談、写真撮影及び質疑応答等

※商品に使用する食材のうち、瀬戸内六穀豚、米粉は広島県産です。

5 発売概要 (1)発売日:2025年7月1日(火)

(2)販売エリア:中四国エリアのローソン(約1,500店舗)

(3)その他:7月1日の発売にあわせ、広島県庁前で試食イベントを実施

LAWSON



「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りを”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。

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



「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！」

そんな想いから、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。

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



<取材連絡先>

■本取組に関すること

株式会社ローソン 広報部【電話03-5435-2773】

■「おいしい！広島」、「チア！ひろしま」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課課長 諫山 俊之【電話: 082-513-3588】

「瀬戸内六穀豚」などの広島県産の食材を使用した商品を発売 7 月 1 日(火)から中国・四国地区のローソン店舗で

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信、以下「ローソン」)は、7 月 1 日(火)から、広島県産のブランド豚「瀬戸内六穀豚」や「瀬戸内産レモン」などの広島県産の食材を使用した 5 品を中国・四国地区のローソン店舗(約 1,550 店:2025 年 5 月末時点、山口県下関市の一部店舗)で発売いたします。

今回発売するのは、ブランド豚「瀬戸内六穀豚」を使用した「広島県産六穀豚と広島菜のおにぎりセット」と「瀬戸内産レモン塩だれの焼そば(広島県産六穀豚使用)」、瀬戸内産レモンを使用した「チーズロールケーキ(瀬戸内産レモン)」と「チーズ蒸しケーキ(瀬戸内産レモン)」、広島県産米粉を使用した「マルゲリータピザパン(広島県産米粉)」の 5 品です。



「広島県産六穀豚と
広島菜のおにぎりセット」
(税込 448 円)



「瀬戸内産レモン塩だれの焼そば
(広島県産六穀豚使用)」
(税込 599 円)



「チーズロールケーキ
(瀬戸内産レモン)」
(税込 200 円)



「チーズ蒸しケーキ
(瀬戸内産レモン)」
(税込 157 円)



「マルゲリータピザパン
(広島県産米粉)」
(税込 157 円)

ローソンは、2012 年 7 月に広島県と包括的連携に関する協定を締結しました。また、広島県が進める「おいしい! 広島」プロジェクトに賛同し、広島県産品を使用した商品の開発・発売などを行っています。これまでも広島県産の米粉を使用したデザートやベーカリーなどのメニューを福山大学の学生さんと共同開発・発売し、幅広いお客様にご好評いただきました。

今後もローソンは広島県にちなんだ商品の発売などを通じて、広島県ならではの多彩な食の魅力を発信してまいります。



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。

<商品詳細>

■7月1日(火)発売

イメージ画像	商品情報
	「広島県産六穀豚と広島菜のおにぎりセット」(税込 448 円) 醤油ベースの甘めの焼肉たれで味付した広島県産の「瀬戸内六穀豚」を盛りつけた塩飯おにぎりと広島県産の「牡蠣出汁醤油」で炊き上げたご飯に広島県産の「広島菜」をトッピングしたおにぎりのセットです。おかずとして、「瀬戸内産レモン」を使用した塩だれで和えた鶏唐揚げ、玉子焼、梅しそ大根を合わせました。
	「瀬戸内レモン塩だれの焼そば(広島県産六穀豚使用)」(税込 599 円) 広島県産の「瀬戸内六穀豚」に「瀬戸内産レモン」を使ったレモン塩だれを和えた、まろやかな味わいの塩焼きそばです。ブラックペッパーをかけることで旨みを引き立てました。
	「チーズロールケーキ(瀬戸内産レモン)」(税込 200 円) 「瀬戸内産レモン」をアクセントに使用した濃厚なチーズクリームがよく合うふんわり焼き上げたロールケーキです。
	「チーズ蒸しケーキ(瀬戸内産レモン)」(税込 157 円) 人気のチーズ蒸しパン生地「瀬戸内産レモン」果汁入りゼリーをまぜこみ、さわやかな風味をつけました。
	「マルゲリータピザパン(広島県産米粉)」(税込 157 円) 広島県産の米粉を使用したマルゲリータピザパンです。ピザソースの上にモッツアレラチーズをトッピングし、バジルソースで仕上げました。