



資料提供
令和7年6月20日
課 名: 農林水産局畜産課
担 当: 課長 小川
内 線: 3603
直通電話: 082-513-3598

課 名: 農林水産局水産課
担 当: 課長 横内
内 線: 3609
直通電話: 082-513-3610



「OK!!広島プロジェクト」と連動した、広島県の「おいしい！」を堪能できる 県内のプレミアムな飲食店とのグルメフェアが7月1日(火)からスタート！ 瀬戸内さかな&比婆牛プレミアムグルメフェア 発表会を開催！

日時: 令和7年7月1日(火) 14時00分～16時00分(受付13時30分)

会場: 紙屋町スウィング (〒730-0011 広島市中区基町地下街100)

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と共に磨き、発信することで「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を創り、地域経済の活性化に繋げていく「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

6月17日から始まった首都圏等でのプロモーション(「OK!!広島プロジェクト(おいしいけえ 広島)」)と連動した取組として、海と山の恵みに育まれた広島県ならではの食資産である「夏が旬の瀬戸内さかな」と「幻のブランド和牛 比婆牛」を県内の選りすぐりの飲食店でご堪能いただけるフェアを同時開催します。

(県民及び首都圏から来広する観光客の皆様に広島の「おいしい！」を堪能いただけます。)



また、本グルメフェアで提供される海山の幸の「おいしさ」は、生産者、流通事業者、料理人の職人技のリレーによって支えられています。本県では、持続可能な地域食資産の流通を目指し、各ステークホルダーと連携した「瀬戸内さかな」や「比婆牛」のブランド化を進めています。

そこで、本グルメフェア開催のご案内とともに、県産の「おいしさ」を支える職人たちの想いを紹介するプレゼンテーションを実施します。プレスイベントの詳細は以下の通りです。

第1部 発表会(14:00～15:20)

- ・ 合同グルメフェアの開催案内
- ・ 比婆牛の取組発表(生産者～料理人による流通リレーのプレゼン)
- ・ 瀬戸内さかなの取組発表
(生産者～料理人による流通リレーのプレゼン、調理実演会)
- ・ フォトセッション

第2部 メディア交流会(15:20～16:00)

- ・ プレゼンした瀬戸内さかな・比婆牛料理の撮影及び試食会
- ・ 生産者、料理人、流通関係者、グルメフェア担当者への個別取材



イベント開催概要

- 開催日時 令和7年7月1日(火) 14:00～16:00 (13:30受付開始 ※先着順)
- 【第1部】「比婆牛」事業における取組発表会 14:00～14:26(26分)
- 【第2部】「瀬戸内さかな」事業における取組発表会 14:26～15:14(45分)
- 【第3部】メディア交流会：15:20～16:00(40分)

会場 紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町 地下街100)



<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」本通電停
- ・アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

お車でお越しの場合

- ・シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)。

主な登壇者(敬称略)

▼「比婆牛」の取組発表

- ・生産者：庄原市西城町 繁殖農家 **藤井 康永**(ふじい やすひさ)
- ・流通事業者：JAひろしま 営農販売部 部長 **後藤 隆**(ごとう たかし)
- ・料理人：ANAクラウンプラザホテル広島 鉄板焼 愛宕 料理長 **箕浦 孝**(みのうら たかし)

▼「瀬戸内さかな」の取組発表

- ・生産者：深江漁業協同組合 **花高 和帆**(はなたか かずほ)
- ・流通事業者：広島魚市場株式会社 鮮魚部 次長 **右近 浩二**(うこん こうじ)
- ・料理人(研鑽会講師)：穴子と牡蠣 まめたぬき 料理長 **清水 誠**(しみず まこと)

▼主催者

- ・広島県 農林水産局 農林水産ブランド戦略担当部長 **池田 志伸**(いけだ しのぶ)
- ・広島県 農林水産局 畜産課 課長 **小川 寛大**(おがわ かんだい)
- ・広島県 農林水産局 水産課 課長 **横内 昭一**(よこうち しょういち)

「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

「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。



比婆牛

岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋(左)と公式ロゴ(右)



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。

返信先E-mail: hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

瀬戸内さかな&比婆牛プレミアムグルメフェア 発表会を開催！

「OK!!広島プロジェクト」と連動した、広島県の「おいしい！」を堪能できる
県内のプレミアムな飲食店とのグルメフェアが7月1日(火)からスタート！

- 日時: 令和7年7月1日(火) 14時00分～16時00分(受付13時30分 ※先着順)
- 会場: 紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町地下街100号)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、6/30(月)夕方18時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

貴社媒体名			
貴社名			
部署名			
ご芳名	他 名		
ご連絡先	TEL	FAX	
当日のご連絡先			
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。		
発売日/放送日 備考	月	日	

備考ご記入欄: 個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます

--