



資料提供
令和8年2月13日
課名：観光課
担当者：平野
内線：2420
直通電話：082-513-2420

報道関係者各位

「広島県×ALOFT 合同企画」

ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者による
イタリア仕込みの広島ジビエドッグが完成！
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8年2月19日（木）16:10-16:30 県庁北館1階第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、広島の多彩な食資産を磨き、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、ALOFT 株式会社と協働し、ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者考案の広島のイノシシを使った「広島ジビエドッグ」を開発しました。次のとおり完成披露会を開催しますので、ご取材いただきますようお願いいたします。

【完成披露会】

(1) 日 時 令和8年2月19日（木）16:10-16:30

(2) 場 所 広島県庁 北館1階 第1応接室

(3) 出席者 ALOFT 株式会社 代表取締役 星加 基喜 氏

第4回ひろしまシェフ・コンクール 成績優秀者 鶴田 直也 氏
広島県 知事 横田 美香

(4) 次 第 ①出席者紹介

②ジビエドッグ試食

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体験していただけるよう、「広島ジビエドッグ」を一つずつ、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、レポート用のジビエドッグも別途、用意いたします。

【考案者】

イタリア料理店 gruta 鶴田 直也 さん

(第4回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者)

コンクール終了後、県の修業支援制度を利用したイタリアでの
修業を通じてジビエ文化や郷土料理に深く影響を受ける。

帰国後、gruta（広島市西区古江新町6-4）をオープン。



【広島ジビエドッグ】～広島の風土と、イタリアの技が出会った1本～

広島のイノシシを使い、イタリア・マレンマ地方のジビエ文化を下敷きに考案された「広島ジビエドッグ」。主役となるジビエソーセージは、肉の纖維と旨みを感じられる触感を残した仕立てに。噛むほどに野性味と滋味が広がります。合わせるのは、無花果の甘みとマスタードの酸味を効かせた特性ソースと ALOFT の香ばしく焼き上げられた自家製ドッグ。

「広島ジビエドッグ」は、日常の延長線上で楽しむ、少し特別な一品です。

〈販売価格〉

400 円（税込 432 円）

〈発売期間〉

令和8年2月19日（木）～令和8年5月31日（日）

〈発売場所〉

ALOFT 各店舗

【ひろしまシェフ・コンクールについて】

次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、ひろしま料理人コンクールとして西洋料理人を対象とした「ひろしまシェフ・コンクール」及び和食の料理人を対象とした「ひろしま和食料理人コンクール」を開催している。これまでのこれら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、ホテル等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！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しいの宝庫である」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“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。

**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×ALOFT 合同企画」

ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者による
イタリア仕込みの広島ジビエドッグが完成！
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8年2月19日（木）16:10-16:30 県庁北館1階 第1応接室
ご取材いただける際は【2月17日（火）15時】までにご返送いただきますよう、
よろしくお願いいたします。

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

※お持ち帰り用でレポート用とは別に各社を1つずつドッグを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。

鶴田流、イタリア仕込みの広島ジビエドッグ!



for the ordinary days
ALOFT
bread & grocery

GIBIER DOG HIROSHIMA



パリッと
ジュウッと
ジビエな
ソーセージ

無花果の甘さと
マスタード香る
モスタルダ
ソース

全粒粉の
香り際立つ
自家製ドッグ

ソーセージを
際立たせる
しつトリソテーの
キャベツ

「ひろしまシェフ・コンクール」成績優秀者／鶴田直也シェフ 監修

広島市西区の住宅街に店を構えるイタリア料理店grutaのオーナーシェフ。

広島県が主催する「ひろしまシェフ・コンクール」で成績優秀者に選ばれた経験の持ち主。
旬の食材を楽しめるランチ・ディナーは味と共に居心地の良さでも評判を呼んでいる。



OK!!
（おいしいけれどひろしま）
広島



HIROSHIMA GIBIER DOG

広島ジビエドッグとは!?

広島の風土と、イタリアの技が出会った一本。

広島で育ったイノシシを使い、イタリア・マレンマ地方のジビエ文化を下敷きに「gruta」鶴田直也シェフがレシピを組み立てた「広島ジビエドッグ」。主役となるジビエソーセージは、肉の繊維と旨みを感じられる、触感を残した仕立てに。噛むほどに、野性味と滋味が広がります。ソーセージづくりを担当したのは広島のジビエソーセージ専門店「.comm」。料理人の思想を、一本のソーセージに仕上げました。そこに合わせるのは、無花果の甘みとマスタードの酸味を効かせたモスタルダ風の特製ソースと広島のペーカリー「ALOFT」の香ばしく焼き上げられた自家製ドッグ。広島の素材、広島の作り手、そしてイタリアの記憶が重なり合う…。

「広島ジビエドッグ」は、日常の延長線上で楽しむ、少し特別な一品です。

監修

イタリア料理店 gruta
鶴田直也シェフ

【 第4回 ひろしまシェフ・コンクール 成績優秀者 】

素材と向き合い土地の味を翻訳する料理人。イタリアでの修業を経て、ジビエ文化や郷土料理に深く影響を受ける。現在は、広島の山・海・畑の食材を主役に、完全予約制のコースを通じて、素材の背景や季節の移ろいまでを一皿に表現しています。

「広島ジビエドッグ」では、食べ慣れた“ドッグ”という形に、広島とイタリアを重ねたgrutaならではの解釈と、シェフが向き合ってきたジビエへの真摯な眼差しが光る一品です。



gruta

〒733-0873 広島市西区古江新町6-4

tel 082-275-6330

open 12:00~14:00・18:00~22:00／close 日・第1・3月



instagram



詳しくは
こちらから!

お問合せ

料理人コンクール実行委員会
(広島県観光課内)

tel 082-513-3444



web

販売情報は
こちらから!



instagram



for the ordinary days
ALOFT
bread & grocery

ALOFTの4店舗にて販売中!!

パセーラ店／大手町店／鶴見店／光南店の各店舗で販売中!

詳しくはALOFTのウェブサイトにてご確認ください。



web