報道関係者各位

資料提供
令和8年11月4日
課 名：農林水産局畜産課
担 当：課長　宇田
内 線：3603
直通電話：(082)513-3598

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

過去最大67店舗！広島県内の飲食店で「瀬戸内さかな」と「比婆牛」を堪能できる秋のグルメフェアを開催！

期間：令和8年11月1日(日)～12月31日(木)

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。

この取組の一環として、**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「瀬戸内さかな」と「広島が誇る銘柄牛　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開催**しています。
提供店舗は、瀬戸内さかなと比婆牛両方18店舗、瀬戸内さかなのみ37店舗、比婆牛のみ12店舗、**合計67店舗と過去最大規模**です。

季節による大きな水温の変化と、日本有数の干満差による海流が育む**「瀬戸内さかな」**。秋には脂ののった旬魚が揃います。マダイ、サワラ、カワハギなどなど、お馴染みの魚から、出会えたらラッキーな魚まで、和・洋様々な料理でお楽しみいただけます。さらに、**9月12日(土)に開催された「世界初！すしサミットin北九州」**にて横田知事が紹介した**「瀬戸内前鮨」**についても、本グルメフェアに参加する鮨店にて提供します。瀬戸内さかなを職人がこだわりの一貫に仕立てる、広島ならではの鮨を体験していただけます。

「比婆牛」は、長い歴史の中で受け継がれてきた広島の血統と、生産者のこだわりによって育まれてきた、広島和牛の一つです。比婆牛の特徴は、**うまみの濃い赤身とさらっとした脂のバランス**です。赤身には、うまみの素となるミオグロビンが多く含まれており、このミオグロビンは、鉄などのミネラルを含んでおります。
また、脂には、オリーブオイルにも含まれるオレイン酸など、融点の低い成分が多いことから、くちどけの良さが感じられ、冷製料理にも適しています。フェアでは、様々な方法で比婆牛の魅力を引き出した料理を体験していただけます。



グルメフェアに参加する飲食店で瀬戸内さかなや比婆牛をご堪能いただいたお客様の中から、抽選で**素敵な賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施**しております。

参加店舗、応募方法等グルメフェアの詳細については、特設サイトでご確認ください。

比婆牛に関する特設サイト

瀬戸内さかなに関する特設サイト

「瀬戸内さかな」と「比婆牛」の詳細やグルメフェア参加店舗のおすすめ料理を掲載したプレミアムグルメガイド(上写真)を、広島市内観光案内所や広島駅総合案内所等で配布しますので、ぜひ手に取ってみてください。

「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

瀬戸内さかな公式シンボルマーク

「比婆牛」について

庄原地域では、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、「農宝」として大切されていました。遺伝学的な概念のない江戸時代に、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」を作出し以降、庄原地域で代々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「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。

現在、農林水産省による地理的表示保護制度（GI）に広島県で初めて登録（令和元年9月9日）され、その名称やブランドが保護されています。

比婆牛の特徴は、うまみの濃い赤身とさらっとした脂のバランスです。

比婆牛は、一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。

たたらの記憶、はじまりの和牛

比婆牛

HIBAGYU

「おいしい！広島」プロジェクトとは

おいしい！広島

A Taste of HIROSHIMA

「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。

OK!! 広島

本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日から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。

＜問い合わせ先＞
■瀬戸内さかなに関すること
広島県　農林水産局　水産課　課長　半田浩之　電話:082-513-3610
■比婆牛に関すること
広島県　農林水産局　畜産課　課長　宇田久康　電話:082－513－3598
■「おいしい！広島」プロジェクトに関すること
広島県　農林水産局　販売・連携推進課　課長　田中かおり　電話:082－513－3582
■「OK!!広島（おいしいけぇ、ひろしま）」に関すること
広島県　商工労働局　観光課　担当課長　木津早苗　電話:082－513－2420