

資料提供

令和6年2月16日
課名：観光課
担当者：岡
内線：3444
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

広島の日本酒のさらなる海外販路拡大に向けて！

海外バイヤー・シェフ等を招聘した日本酒エデュケーションツアー&料理セッションを開催

日本酒エデュケーションツアー：2月19日（月）～20日（火）@県内酒蔵

料理セッション：2月21日（水）@ラ・セッテ（レストラン、広島市中区）

日本酒は近年、海外で目覚ましい普及を遂げており、ワイン大国フランスにおいても高級フレンチレストラン等で提供される機会も増えるなど、優れたアルコール飲料であるという認識が高まっています。吟醸酒発祥の地とも言われる広島県では、この歴史ある県産日本酒を世界屈指の美食の国であるフランスを中心とした海外への輸出促進に取り組んできました。今後、フランスをはじめEUへのさらなる輸出拡大を目指して、食において世界的な影響力・発信力のある海外の著名なシェフやメディア、日本酒バイヤーを招聘し、県内の酒蔵を巡る日本酒エデュケーションツアーならびに日仏伊シェフによる料理セッションを開催いたします。ぜひ貴メディアにて取材いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

【開催概要】

日程	内容（予定）
2/19 （月）	○日本酒エデュケーションツアー（1日目） 【訪問先】山岡酒造（三次市）、藤井酒造（竹原市） 【内 容】酒蔵見学、仕込み水や日本酒のテイスティング、広島発祥の酒米（八反草や八反錦等）や気候風土などの日本酒造りに関するテロワールや、酒造り繁栄の歴史について知識を深める ※「NIPPONIA Hotel 竹原 製塩町（竹原市）」に宿泊し、夕食は県産日本酒のペアリング体験
2/20 （火） 取材可	○日本酒エデュケーションツアー（2日目） 【訪問先】馬上酒造（熊野町）、盛川酒造（呉市）、賀茂泉酒造（東広島市） 【内 容】酒蔵見学、仕込み水や日本酒のテイスティング、漕搾りや軟水醸造法などの伝統的製法や、三大名醸地・西条の歴史を学ぶ ※取材可能酒蔵：盛川酒造
2/21 （水） 取材可	○被招聘シェフ5名（詳細は別紙）及び県内シェフによる県産日本酒と食材を題材とした料理セッション（テーマ：発酵とイノベーション）※17時30分～18時00分の間で、知事出席予定 【場 所】ラ・セッテ（広島市） 【内 容】 ・日仏伊のシェフが即興で料理を創作し、食材とのマリアージュなど、県産日本酒の新たな可能性を発見する機会を創出し、フランスやEUでの県産日本酒取扱レストランの拡大につなげる。 ・セッションには広島県産日本酒ブランドアンバサダーのフィリップ・トルサルル氏も参加し、M.O.F. ソムリエとしての知見をもとに、県産日本酒の価値を伝える。 【県産食材】 かき、広島和牛（比婆牛等）、鯛、チーズ、味噌、海藻 等 【県内シェフ】 <small>ゆうざきもとひろ</small> 勇崎元浩（ル・トリスケル）、 <small>きたむらひでのり</small> 北村英紀（ラ・セッテ）



取材を希望される場合は、2月19日（月）までに「お申込みフォーム」に記載の上、メールまたはFAXにてお申込みください。

お申込みフォーム

FAX:082-223-2135

syokankou@pref.hiroshima.lg.jp
広島県観光課 大和行

広島の日本酒のさらなる海外販路拡大に向けて！

海外バイヤー・シェフ等を招聘した日本酒エデュケーションツアー&料理セッションを開催

日本酒エデュケーションツアー：2月19日（月）～20日（火）@県内酒蔵

料理セッション：2月21日（水）@ラ・セツテ（レストラン、広島市中区）

◆貴社媒体名：

◆貴社名：

部署名：

御芳名：

当日取材に来られる人数： _____ 名

御連絡先：TEL _____ FAX _____

メールアドレス：

当日の御連絡先：

カメラ 有(ムービー/スチール) 無

発売日/放送日： _____ 月 _____ 日

◆取材を希望する項目(☑をお願いします)

※会場への到着予定時刻 _____ 時 _____ 分

日本酒エデュケーションツアーの取材(2/20 盛川酒造)

料理セッションの取材(料理セッションの様子、参加者コメント、完成料理撮影など)

※本用紙にご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。



2024年2月19日～21日

欧州ガストロノミー界を牽引するフランスのミシュラン星付店のシェフ4名と
イタリアの発酵専門の女性シェフが広島県へ

ステファニア ダ レオ

Stefania da Leo



Head of Fermentation @borgosantopietro
Ancestral Cooking
Fermentation R&D
Pop-Up Events
Retreat Chef
Mushroom Growers

気候変動への懸念の世界的な高まりによって、近年市場を急拡大させている「プラントベース」フードを専門とする女性イタリア人シェフ。意識的かつ積極的に植物性の食品を摂取すること、特に発酵の技術によって栄養価やうまみを高めることは世界的に注目されておりステファニアはイタリアトスカーナの5つ星ホテルBorgo Santo Pietro フィレンツェの1星でグリーンスターを獲得したレストランであるSaporiumでヘッドオブファーマンテーションとして活躍。現在は発酵コンサルタントとして独立し、Saporiumを含めて複数のレストランに発酵食材の指導を行っている。



自身でも味噌や醤油を仕込むなど日本の発酵の研究を重ねており日本酒には特に興味があり、Sake Sommelierの取得を目指している。

発酵料理の普及のため、スクールも主催し麴や味噌などの科学的、医学的な価値を広めている。

広島県産日本酒の取り扱いについては、下記のイタリア国内のレストランを進める予定。

- 1、フィレンツェ Saporium
(1星 ホテルBorgo Santo Pietro内)
- 2、トリノ Luogo Divino
<https://luogodivino.superbexperience.com/>
(トリノのワインバー)
- 3、ベルガモ Contrada Bricconi
(1星、グリーンスター)

ルイック ヴィッレミン

Loïc Villemin



Head Chef at TOYA

🌟 @michelinguide 🍀 @michelinguide

4 toques @gaultetmillaufre

3 ecotable @ecotable_

www.toya-restaurant.fr

フランス東北部、ロレーヌ地方の中心に緑深い地に囲まれたレストラン・トーヤ Restraunt TOYAはミシュラン1つ星、グリーンスターレストランであり、TOYAの若きヘッドシェフであるルイックシェフは現在三つ星に一番近い若手として注目されている。ベルナール・ロワゾー始めフランスの一流レストランで修業を積んだフランス料理界のホープの一人。環境に配慮したアメリカNY発のChef 4 the impactに選ばれたことをはじめ、ルイックシェフの料理人としての徹底したゴミゼロ、プラスチックゼロのキッチンの実践は世界で最も持続可能なガストロノミーのあり方として称賛されている。



店名のTOYAは、美しい自然と清く豊饒な湖があるルイックシェフの理想郷、日本の洞爺から取っている。TOYAでは地元の雑穀を使った味噌や醤油を自家製で作っている。

旬の食材を使い、人間の好循環を生み出すことつまり生産者と強い関係を築き、環境と地域社会の両方に良い影響を与えたいと思い厨房に立っている。

シャルル・クーロンボー

Charles Coulombeau

Head chef @lamaisondansleparc

@izakaya_nancy

- 🏆 Prix Taittinger 2020
- 🏆 Acorn Award 30 under 30
- 🏆 Grand de Demain, G&M

いくつかの世界的コンクール、ナショナル・シェフ・オブ・ザ・イヤー（準決勝）、業界で活躍する30歳以下の30人に贈られるAcorn賞を受賞し、イギリスの一つ星、Gravetye Manor *のシェフをつとめていた時にイギリス代表としてテタンジェ国際料理賞に選ばれ、2020年1月にパリで開催される国際決勝大会で優勝。現在はラ・メゾン・ダン・ル・パルクというナンシーの中心部にある1星のレストランでヘッドシェフを務める。プライベート・パーク内にある樹齢100年の木々のパノラマと静寂とリラクゼーションの場となっている。



日本においても加賀のべにや無何有など料理人としての研鑽は既にグローバルに積んでいる。

生産者ネットワークとの緊密な協力のもと、日本料理も取り入れた、風味豊かで質の高い驚きのある料理を提供。日本の食文化を広げる新たな試みとしてFood Truck IZAKAYAも展開。意欲的な日本食の提供も行っている。

マシュー ペロウ

Mathieu Pérou



Head Chef at Le Manoir de la Régate

@lemanoirdelaregate & @cafedesexpos.nantes

& au @michelinguide

Grand de Demain France @gaultetmillaufr

Naoned

ナント郊外の閑静なエリアに佇むル・マノワール・ド・ラ・レガート(Le Manoir de la Régate)は家族4代に渡って受け継がれてきた伝統あるレストランで現在はミシュランの1つ星のほかグリーンスターも獲得している。ブドウの木々に飾られた純白の壁の外観が印象的で、室内は暖炉の残る温かみのある空間が広がり、地産地消にこだわるシェフとしてマシューが進化させた。2018年にはGault&Millau Transmission Ouestのトロフィーを、2022年にはGault&Millau Tour LoireのTerroir d'Exceptionのトロフィーを獲得している。



フランス (Les Fères Ibarboure、Thierry Drapeau)、オーストラリア (Peter Gilmore、Tetsuya Wakuda)、アメリカ (Corey Lee) で一流シェフと働いた経験からインスピレーションを受けフレール・イバルブールで働き始め、オーストラリアのシドニーでは日本人シェフの和久田哲也のもとで働いたという非常にグローバルな経歴を持つ。

エンリック カサルビアス

Enrique Casarrubias

Head Chef at OXTE Paris

@michelinguide ★

Chef/owner @restaurantoxte 🇲🇪🇫🇷

restaurant-oxte.com



パリにあるメキシコレストランであるOXTEは2022年にミシュランの1つ星を獲得しオーナーシェフであるエンリックをパリ最高のシェフのひとりに押し上げた。エンリック・カサルビアスはメキシコシティの肉屋の家に生まれ、市場で長年屋台料理を作っていた。フランス料理の技術を学ぶためにパリに移り住み、ミシュランの一流厨房で何年も働いた。その間、彼と彼の妻は、メキシコの味とソウルをフランス料理のテクニックを取り入れ洗練させ、20年越しでレストランを開くことを実現。



店名は彼の父と母の故郷に由来し、彼らの文化と料理へのオマージュである。サステナブル・ダイニングの理念を掲げ、トゥモロコシの皮のバターなどクリエイティブに食材を余すことなく使い持続可能なレストランとしても評価が高い。メキシコ料理とフランス料理を融合させた独創的な料理はパリ中の話題となっている。