

## 広島県産応援登録制度ホームページを開設しました!

～泣ける!ほど おいしい!へ～

### 1 趣旨

広島県産応援登録制度に登録された商品について情報発信を行うため、「**広島県産応援登録制度ホームページ**」の運用を本日から開始し、本県農林水産物のブランド化や、販路開拓を図る。

### 2 ホームページの概要

(1) ホームページ開設日 平成26年7月24日(木)午前10時

(2) URL <http://www.hiroshima-ouen.com>

(3) コンテンツ

○ トップページ

新観光プロモーション「泣ける!広島県」と連携し、

「泣ける!ほど おいしい!へ」のロゴマーク(登録商品への貼付可能)

○ 登録商品の紹介

○ 登録商品の生産者のメッセージ

○ 登録商品が購入できる店舗の紹介

○ その他の情報等

・ イベント情報

・ 登録商品を使用したレシピの紹介

・ SNS機能(フェイスブック等)

9月1日の本格稼働に向けて、段階的に充実させる。

### 3 その他

(1) ㈱アンデルセンとの連携により、登録商品を中心に販売するコーナーを開設し、本日から販売を開始する。

(2) 広島駅弁当㈱から、登録商品を使用した弁当が発売される。



#### 広島県産応援登録制度とは

広島県産の農林水産物等について、生産者等からの申請に基づき、実需者が購入する側の視点で審査(試食含む)を行い、高い評価を得て登録した商品について、販路開拓等を支援する制度で、平成26年度からスタートしており、現在34品目を登録しています。

登録された商品については、県の事業(6次産業化総合支援事業)を活用し、本制度のホームページによるPRや商談会の開催などを実施することにより、本県農林水産物のブランド化、販路拡大を図ることとしています。

■ 広島県産応援登録制度 トップページ



泣ける!ほど  
おいしい!へ

# 広島県産

## 応援登録制度

こだわりの、広島のを応援しています!

登録したい皆様 ● 販売したい皆様 ●

お問い合わせ

  
ホーム

  
制度について

  
登録商品

  
食がつむぐストーリー

  
イベント・フェア

  
地産地消レシピ

  
旬カレンダー



森崎農園  
森崎農園の  
ベビーリーフ



亀田農園  
亀ちゃんトマト  
味特



ルンビニ農園  
ルンビニ農園  
のパセリ



全農  
ZEN NOH  
全農の  
アスパラ



食のプロフェッショナルも認めた!  
生産者が泣ける!ほどこだわった  
広島のを集めました。

制度について

 品種から探す

野菜



きのこ アスパラガス  
クレソン トマト  
バジル パセリ

果物



梨

水産



畜産



食がつむぐ  
ストーリー

すべてみる

story #1



この食材を選んだワケ  
dish×ひろし農園プロコ  
リ

みる

■ HPのロゴ



泣ける!ほど  
おいしい!へ

# 広島県産

## 応援登録制度

■ 商品に貼るシール





広島県産応援登録制度 登録商品一覧

※ 現在 30 事業者, 34 商品が登録 (青果物 28, 畜産物 6)

平成 26 年 7 月 24 日現在

	登録商品名	品目名	登録事業者
1	亀ちゃんトマト味特	トマト	(株)亀田農園 (大崎上島町)
2	アイミイトマト	トマト	(有)グリーンファーム沖美 (江田島市)
3	あくまトマト	トマト	くらはし野菜の王国 (呉市)
4	ウェルカム	アスパラガス	おかもと農園(三次市)
5	(竜) 小松菜	小松菜	河野農園(広島市)
6	小松菜@land	小松菜	@land (広島市)
7	広島県産グリーンアスパラガス	アスパラガス	全国農業協同組合連合会広島県本部
8	幸せの黄色いキノコ たもぎ茸	きのこ類	(株)れもんカンパニー (広島市)
9	松きのこ	きのこ類	(有)世羅きのこ園 (世羅町)
10	世羅幸水農園 世羅梨	梨	(農)世羅幸水農園 (世羅町)
11	野呂山育ちのとまきっず	トマト	(株)ライフハック (呉市)
12	青ネギ「あおいちゃん」	青ねぎ	J A 広島北部クリーンカルチャーグループ (安芸高田市)
13	森崎農園のベビーリーフ	ベビーリーフ	(有)森崎農園 (尾道市)
14	森崎農園のクレソン	クレソン	
15	ルンビニ農園の小松菜	小松菜	
16	ルンビニ農園のスイートバジル	バジル	ルンビニ農園 (広島市)
17	ルンビニ農園のパセリ	パセリ	
18	広島レモン	レモン	広島県果実農業協同組合連合会
19	満汐梅林の長寿青梅	青うめ	万汐農園 (尾道市)
20	赤土じゃがいも「あきつ美人」	馬鈴薯	(有)有田園芸農場 (東広島市)
21	(赤) 馬鈴薯	馬鈴薯	芸南農業協同組合
22	里山の夢 (あきさかり)	米	庄原里山の夢ファーム (庄原市)
23	さくらんぼトマト	ミニトマト	愛菜香 (庄原市)
24	水菜@land	水菜	@land (広島市)
25	おいしい水菜	水菜	宮脇農園 (広島市)
26	有機ベビーリーフ	ベビーリーフ	寺岡有機農場(株) (世羅町)
27	宮地農園のほうれん草サラダ	ほうれんそう	(株)宮地 (福山市)
28	土そだちヒバゴンネギ	青ねぎ	西城町野菜生産協議会青ネギ部会 (庄原市)
29	広島血統和牛「元就」	牛肉 (和牛)	全国農業協同組合連合会広島県本部
30	瀬戸内六穀豚	豚肉	大洋ポーク(株) (尾道市)
31	瀬戸のもち豚	豚肉	日本畜産(株) (福山市)
32	芸北高原豚	豚肉	石橋ファーム (北広島町)
33	ひろしまハーブ鳥	鶏肉	鳥巧商事(株) (三原市)
34	広島熟成どり	鶏肉	サイコー物産(株) (安芸高田市)



## 広島県野菜をパンと一緒に楽しもう！

### 広島アンデルセンに「広島県野菜コーナー」常設

株式会社アンデルセン（本社：広島市中区、代表取締役社長執行役員：岡田伸朗<sup>のぶあき</sup>）は、広島県産応援登録制度（品質の高い県産の農水産物を登録し、ブランド力を高める新しい制度）に賛同し、広島アンデルセン1Fベーカリーマーケットにおいて「広島県野菜コーナー」を7月24日（木）から常設します。

「パンからはじまる、ヒュッグ※な暮らし。」の考えのもと、パンに合う季節の野菜を選び、お客様にその楽しみ方をご提案します。野菜を利用したメニュー開発、生産者によるデモンストレーションなども行い、アンデルセンの焼きたてのパンと一緒に野菜の魅力をご紹介してまいります。

また、広島県野菜をはじめとした広島県の食材をいかした食事会も開催、アンデルセン自慢のシェフたちが腕をふるい選び抜かれた野菜本来のおいしさをお楽しみいただきます。

※ヒュッグ：「人と人のふれあいから生まれる居心地のいい温かい雰囲気」をあらわすデンマーク語。

#### <広島県野菜コーナー常設>

- とき 2014年7月24日（木）～
- 場所 広島アンデルセン1Fベーカリーマーケット デリ&ミートショップ
- 取扱品目 アスパラガス、コマツナ、ネギ（あおいちゃん）、ベビーリーフ  
アイミートマト、野呂山育ちのとまときつず、有機ルッコラセルバチカ  
広島レモン、赤土じゃがいも（あきつ美人）、パープル水菜、  
亀ちゃんトマト



※取扱品目は季節により変動します。

#### ～瀬戸内のゆたかな素材をいかして～五感で楽しむフランス料理の夕べ

広島県産の野菜をはじめ、この土地、この季節ならではの食材を使用したメニューをお客様にお届け。コーポレートシェフ佐伯の監修のもと、シェフたちが臨場感あふれる会場で腕をふるいます。できたてのお料理に合わせてアンデルセンの焼きたてのパンとおすすめのワインをお楽しみください。

- ・日時 8月25日（月） 18:30～21:00
- ・場所 広島アンデルセン4F スカンジナビアホール
- ・会費 15,000円（税・サービス料込）
- ・お問い合わせ 広島アンデルセン 5F パーティご予約カウンター TEL(082)247-4800 ※ご予約は3日前まで。

<http://www.andersen.co.jp/>

お客様のお問い合わせ先は、アンデルセンお客様相談室:0120-348817  
本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所広報室 義志(ぎし)  
Tel:082-240-9409 Fax:082-240-9072 e-mail:y.gishi@andersen-ai.co.jp

# ANDERSEN

## 【補足資料】

今回取り扱う野菜の一覧

(広島県野菜取扱品目と生産者名 ※取り扱い品目は季節により変動します。)

品名	生産者名
アスパラガス	岡本農園
コマツナ	ルンビニ農園
ネギ (あおいちゃん)	JA 広島北部
ベビーリーフ	森崎農園
アイミートマト	(有) グリーンファーム沖美
野呂山育ちのとまときつず	(有) ライフパック
有機ルッコラセルバチカ	寺岡有機農場
広島レモン	広島県果実農業協同組合連合会
赤土じゃがいも「あきつ美人」	有限会社有田園芸農場
パープル水菜	宮脇農園
亀ちゃんトマト	亀田農園株式会社

お客様のお問い合わせ先は、アンデルセンお客様相談室:0120-348817  
本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所広報室 義志(ぎし)  
Tel:082-240-9409 Fax:082-240-9072 e-mail:y.gishi@andersen-ai.co.jp



～瀬戸内のゆたかな素材をいかして～

## 五感で楽しむフランス料理の夕べ

広島県からご協力いただいた野菜をはじめ、  
この土地、この季節ならではの食材に  
コーポレートシェフ佐伯の監修のもと、シェフたちが腕をふるいます。  
その場で仕上げるお料理の音・光・香・味わい…  
そして、お皿の上のデザインやヒュッゲな空間。  
お料理にあわせて、焼きたてのパンと  
おすすめのワインもお楽しみいただけます。  
名残惜しい夏の一夜を素敵におすごしください。

と き 2014年 8/25 (月)  
18:30～21:00

と ころ 広島アンデルセン4F スカンジナビアホール

会 費 15,000円 (税・サービス料込)

※ご予約は3日前までをお願いいたします。



*French Dinner*

### Menu

- ・彩り野菜の様々な調理法と瀬戸内魚介類のパナッシュ
- ・広島熟成鶏のガランティースと小さな野菜
- ・鮭と車海老のコンフィ
- 小松菜のソテーとトマトのファルス たもぎ茸添え
- 小魚の裏漉しソースとバジルのピューレ
- ・広島血統和牛「元就」のロース肉のロースト
- 香草の香り 炎のフランベ (広島産山葵 海人の藻塩)
- ・広島産レモンのガトーと三良坂ピオーネ
- 大崎上島ブルーベリーのテリーヌ
- ・コーヒー ※お料理の内容は変更になる場合がございます。

### Wine

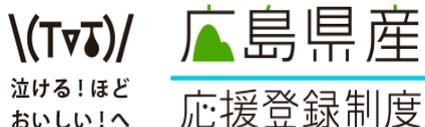
- <スパークリングワイン>  
せらワイン ロゼスパークリング NV (せらワイナリー)  
辛口/広島県 世羅郡 世羅町産
- <白ワイン>  
プイイ・フェイッセ 2010年 (フェブレ)  
辛口/フランス ブルゴーニュ地方 マコネ地区産
- <赤ワイン>  
レ・フィエフ・ド・ラグランジュ 2010年 (シャトー・ラグランジュ)  
辛口/フランス ボルドー地方 オー・メドック地区 サン・ジュリアン村産

※お申し込み時に、1Fパーティカウンターでチケットをご購入ください。

お問い合わせは 広島アンデルセン5Fパーティご予約カウンター TEL (082) 247-4800

[協力]    
逆ける!ほど  
おいしい!へ 応援登録制度

ANDERSEN  
HIROSHIMA



広島市東区矢賀5丁目1-2

## 広島県産応援登録制度「ひろしまよくばり弁当」発売のお知らせ

拝啓、陽春の候、皆様ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
さて、この度広島県産応援登録制度を活用させていただき、登録生産者のこだわり食材を使い「ひろしまよくばり弁当」を発売します。

このたび広島駅弁当では、取組を行っている「地産地消」について、この制度を活用しより強化してまいります。

敬具

### 記

- 1、 弁当名  
「ひろしまよくばり弁当」
- 2、 内容  
広島県産応援登録制度登録商品・・・ @land 生産の小松菜使用  
他広島県産食材・・・ 卵、鶏肉、お米  
広島の味・・・ がんす、広島菜  
広島食材を使いながら、リーズナブルに彩にも配慮し仕上げました。  
広島県産応援登録制度登録商品については順次使っていく予定です。
- 3、 価格：税抜 398 円（税込 429 円）
- 4、 販売期間は、平成26年7月24日（木）～平成26年9月30日（火）までを予定。
- 5、 販売予定数：期間内 40,000 個
- 6、 販売箇所・マダムジョイ千田店、楽々園店、各種量販店

◎お問い合わせは、広島駅弁当株式会社 商品事業部  
広島市東区矢賀5丁目1-2  
TEL 082-286-4328  
FAX 082-288-7860  
佐藤、渕原

(TVO)  
愛知の味とおいしい  
広島県産  
応援登録商品  
を使用しています

一食あたり  
500kcal  
以下  
ひろしま  
よくばり弁当  
広島県産 小松菜・卵・鶏肉 広島風味 がんす・広島菜

