

資料提供
令和3年7月20日
課名：畜産課
担当：吉川
内線：3603
直通電話：082-513-3598

～「比婆牛」×県産食材メニューが食べられる～
「比婆牛の魅力探求フェア」が県内高級飲食店 10 店舗でスタート！
キックオフイベントとして
食に精通したインフルエンサーを集めたディナー会を開催します。

【キックオフ・ディナー会】令和3年7月26日（月）19時～21時 場所：肉割烹まさ崙（キ）
【比婆牛の魅力探求フェア】令和3年7月26日（月）～8月22日（日）

広島県では、歴史・血統や地理的表示（GI）保護制度登録など付加価値要素が多い「比婆牛」をひろしまの食のイメージを構成する付加価値の高い食材に引き上げることで、ひろしまブランドの更なる強化を図っています。

今回、県内高級飲食店の10人の料理人が創意工夫を凝らし、比婆牛と県産食材と組み合わせた特別な一皿を考案しました。この一皿を含むコースを各店舗において期間限定で提供します。合わせて、フェア初日には、食に精通した方々を招いた特別ディナー会を、肉割烹まさ崙（キ）（広島市南区段原）で開催します。

ご多忙中のことと存じますが、ぜひ、貴メディアでの取材を賜りますようお願い申し上げます。



肉割烹まさ崙（キ）



店主の平賀正樹氏

《特別ディナー会の概要》

- ◆日 時：令和3年7月26日（月）19：00～21：00（予定）
- ◆場 所：肉割烹 まさ崙（キ）（〒732-0811 広島市南区段原1丁目6-9）
- ◆内 容：比婆牛と県産食材を組み合わせたメニューを含めた特別コース料理の提供
- ◆その他：特別ディナー会は、撮影及び参加者への取材が可能です。
撮影用の料理を準備させていただきます。
必要な場合は、放送用の試食をご用意します。取材申込みに記載してください。

《比婆牛の魅力探求フェア》

- ◆期 間：令和3年7月26日（月）～8月22日（日）
- ◆店 舗：県内高級飲食店 10 店舗 ※別紙参照
- ◆内 容：比婆牛と県産食材を組み合わせたメニューを含めた特別コース料理の提供
- ◆その他：予約が必要となりますので、事前に電話予約をお願いします。

《取材時のお願い》

ご取材のお申し込みは、大変恐縮ですが別紙 F A X 返信用紙にて、7月26日（月）12時までをお願いします。

比婆牛（ひばぎゅう）

広島血統を有し、庄原市内で生まれ、広島県内で育てられた黒毛和種。肉質等級3等級以上の銘柄牛。

口溶けや舌ざわりが良く、噛みしめるたびに、甘味な肉汁が溢れ出します。

2019年9月9日、農林水産省より地理的表示（GI）保護制度※の登録を受けています。

※ 地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」です。



特別ディナー会参加者

○ シャオヘイ氏

平成10年、インターネットに出会いレストランレビューサイト「広島快食案内」を開設。（現在は快食.com <<http://xn--v9ju97ik1fiuv2e6b.com>>）「快食情報交換室」を設置し、汁なし担々麺がブレイクするきっかけを作るなど、影響力が拡大。

これまでに「ためしてガッテン」「日経おとなのOFF」「るるぶ」などのメディアに協力したほか、ラジオ出演、雑誌への寄稿多数。

著書「熱狂のお好み焼～お好み焼ラバーのための新教科書～」など



○ 佐伯貴子氏

広島を中心に県外、さらには海外を訪れ、旬の素材やその土地ならではの料理を楽しむ。時に、星付きレストランや予約困難店を巡り、訪れた国は20カ国以上、外食の日数は年間200日を超える。日々培われた味を見る確かな舌、そして料理への知識の深さに、料理人からの信頼も厚い。

食べ歩きをつづったSNSは、店の予約が増えると噂されるほどの影響力がある。

著書「広島極上レストラン—珠玉の77皿」



○ 増井真太氏

プランナー・コーディネーター。

広島県へのフードツーリズムを民間レベルで推し進めている。牛肉好きで、比婆牛だけでなく、見島牛、無角和種、千屋牛などにも詳しい。



【比婆牛の魅力探求フェア実施店舗】

○注意事項 予約が必要となりますので、事前に電話予約をお願いします。
(順不同)

1 日本料理喜多丘

(広島市東区牛田本町 3-2-20 牛田グランドハイッ
B 1 階)TEL 082-227-6166

瀬戸内の魚介類と厳選された食材を使った懐石料理
のお店。

ミシュランガイド広島・愛媛 2018 星1つ付き店

LaListe (ラリスト※) 2020 選定

※ LaListe (ラリスト): 世界の優秀なレストラン
1,000 店を選定・紹介するグルメガイド



2 ル・トリスケル (広島市中区幟町 5-17 2階)

TEL 082-511-5031

幟町の2階にひっそり佇む隠れ家的フレンチレスト
ラン。ミシュランガイド広島・愛媛 2018 掲載店



3 ホテル宮島別荘 (廿日市市宮島町 1165)

TEL 0829-44-1180

広島の旬の食材をふんだんに使った料理をイタリ
アとフレンチの洋食料理を提供。



4 懐石料理 豆匠 (広島市南区比治山町 6-24)

TEL 082-506-1028

比治山を背に完全個室から一望できる日本庭園を
愉しむ、趣のある雰囲気こだわりの料理を提供。



5 Restaurant Be (レストランビー)

(広島市中区三川町 6-15 2階)

TEL 082-247-1260

開放感たっぷりの店内。

落ち着いた配色で、色とりどりの広島の新鮮な野菜をふんだんに使ったモダンフレンチを提供



6 NAKADO (ナカド)

(広島市中区堀川町 4-18 胡子 GRIT 5F)

TEL 080-5919-8148

2021年2月17日発売のレストランガイド

『ゴ・エ・ミヨ 2021』(イエローガイド)で

3トックとして掲載されたフレンチレストラン



7 肉割烹まさ崧 (キ) (広島市南区段原 1-6-9)

TEL 082-569-5553

和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新しい割烹。

和牛を中心に炭火焼きや出汁と合わせた一品料理が味わえます。



8 Finebouche (フィーヌブーシュ)

(広島市中区小町 8-5)

TEL 082-259-3996

地蔵通り沿いにある厳選した食材を使ったフレンチを提供。

店内は白を基調とした空間になっており、明るい雰囲気です。



9 イタリア料理 LaSette (ラセッテ)

(広島市中区広瀬北町 2-28)

TEL 082-297-1207

広島県庄原市や北海道からの産直無農薬野菜、瀬戸内海産のお魚など、持ち味をこわさないように、丁寧に調理されたイタリアンを提供。



10 MILLE (ミル) (広島市中区西白島町 12-16)

TEL 082-836-3600

中区西白島町にある古民家を改装したフレンチレストラン。

ミシュランガイド広島・愛媛 2018 星1つ付き店



＜取材申込書＞

広島県農林水産局畜産課 宛 (FAX 082-228-0396)

【取材のご案内】

「比婆牛」

- ・日 時：7月26日(月) 19:00～21:00 (受付開始 18:30～)
- ・会 場：肉割烹まさ菘(き) 広島市南区段原1-6-9
- ・その他：撮影用の料理をご準備します(1名分)。
なお、必要な場合は、放送用の試食をご用意します。

【取材への注意点】

- ・新型コロナウイルス感染症対策として、発熱等の症状がある場合は、取材をご遠慮いただきます。
- ・ご取材時には、必ずマスクを着用してください。
- ・受付に手指用の消毒液(アルコール消毒液)をご用意しておりますので、必ずご利用ください。

取材していただける場合は、次表にご記入のうえ、

7月26日(月) 12時までにFAXでご連絡ください。

貴社名 (局・媒体名)	()	
ご芳名		
ご所属		
ご出席人数		人数合計 名
Eメール		
ご連絡先	会社代表 携帯	
カメラの有無	スチールカメラ 台 / ムービーカメラ 台 / カメラなし	
放送用の試食	必要 ・ 不要	
その他 (特記事項等)		

※記入いただきました個人情報、本取材のみに使用いたします。

※ご出席にあたり、ご掲載・OAのご予定がありましたら、ご記入いただければ幸いです。

【ご掲載・OA ご予定日】

別紙 2

肉割烹まさき地図



住所 広島市南区段原1丁目6-9

電話番号 082-569-5553

行き方 広電5系統（比治山線）/「段原1丁目駅」下車，徒歩3分

駐車場 駐車場はございませんので，近くのコインパーキングをご利用ください。