



元気、  
美味しい、  
暮らしやすい  
ENERGY OF PEACE  
ひろしま

課名：農林水産局 販売・連携推進課  
担当：伊藤  
内線：3581  
直通電話：082-513-3588

**【訂正】1月12日付けで資料提供した次の資料に次のとおり(1, 2ページ目)修正がありました。(1月22日修正)**

G7広島サミットを契機に県民のアイデアを全国・世界へ

# 「おいしい！広島」プロジェクト県民アイデア枠 HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE WAVE3 食の磨き上げお披露目会&試食投票会 開催！

《令和6年1月26日(金)11:00～13:00 紙屋町スウィング》

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、昨年開催されたG7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。

この度、本プロジェクトで推進するプログラムの一つである「HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE(ヒロシマフードヒーローズチャレンジ)(以下、本プログラム)」WAVE3に採択された7事業者の皆様がプライドをかけてチャレンジし、磨き上げた“食”のお披露目会を開催します。

加えて、当日の試食会では県民の皆様からの投票を受け、得票数1位の事業者は2月7日(水)に表彰を予定しております。

ご多忙の折とは存じますが、本プログラムのお披露目会に何卒ご出席くださいますようご案内いたします。お手数ですが、メール又はFAXにより、1月25日(木)17時までに、別紙にて参加申込いただきますよう、お願いいたします。

## FOOD HERO (WAVE 3) 食の磨き上げお披露目会&試食投票会

お披露目されたメニューの  
試食投票でグランプリが決定！



- 名称：「おいしい！広島」プロジェクト県民アイデア枠  
HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE  
WAVE3食の磨き上げお披露目会&試食投票会
- 日時：令和6年1月26日(金)11:00～13:00(10:30受付開始)  
(お披露目会:11:00～12:00、試食投票会:12:00～13:00)
- 場所：紙屋町シャレオ 紙屋町スウィング(広島県広島市中区基町地下街100号)
- 内容：お披露目会(本事業の説明、磨き上げ発表、記念撮影)  
メディア関係者/一般のお客様を対象とした試食投票会
- 出席者：広島県副知事 玉井優子 山根 健嗣/ WAVE3採択7事業者(詳細は、次ページのとおりに)

応募枠	市町	WAVE3採択事業者名	出席者名
団体枠	広島市	広島市食肉市場売買参加者組合	花田章浩
	廿日市市	唯一無二実行委員会	大島光人
複数企業連携枠	世羅町 広島市	nature farm ハレの高原 一般社団法人 農LAB よつば tricroa	中尾友人
	三次市 広島市	合同会社安田農産 旭鳳酒造株式会社 空鞆稲生神社 farmer's Collection	安田剛
単一企業枠	坂町	おもと	梶川萌
	北広島町	株式会社中原ファーム	多川純利
	広島市	合同会社フォーユー	栗原典伸

【タイムスケジュール(予定)】

- 11:00-11:05 主催者挨拶 <広島県副知事 玉井優子 山根 健嗣>

---

- 11:05-11:35 各事業者による磨き上げた食の説明

---

- 11:35-11:40 今後のスケジュール説明 <農林水産局 販売・連携推進課 課長>

---

- 11:40-12:00 記念撮影・囲み取材・副知事試食

---

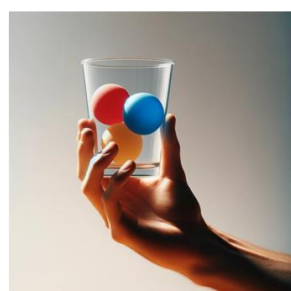
- 12:00-13:00 試食投票会

---

【試食投票会について】

今回のお披露目会では、全7事業者が出展する試食を対象とした投票会を開催いたします。  
得票数1位の事業者は2月7日(水)に表彰を予定しております。

投票イメージ



- ① 受付でカップに入った投票用ボール(3個)をお受け取りください。
  - ② 各ブースで「磨き上げられた一皿」の試食をお楽しみください。
  - ③ 「おいしい!」と感じる試食を提供した事業者を選定いただき、退場口に設置されたボックスに投票いただきますようお願いいたします。
- ※投票は1事業者につき1回(ボール1個)までとさせていただきます。  
 ※試食投票会は、一般のお客様も参加可能です。(30名程度を予定)  
 一般の方へ取材をされる場合は、取材許可などのご協力をお願いします。

応募枠:団体枠

## 広島市食肉市場売買参加者組合(広島市)

## 【磨き上げた食】

## 県産ブランド和牛「広島牛」を使ったベーコン

本年度から広島県外での取り扱いがスタートした、G7広島サミットでも提供された県産ブランド和牛「広島牛」。販路拡大に伴う磨き上げとして、県内の有名料理店や食品加工事業者と協力のもと、広島牛のバラを使った「広島牛ベーコン」を開発しました。ベーコンそのままでも広島牛ならではの美味しさを感じられますが、その他の食材と組み合わせる様々な料理を作ることができます。今後は県内外の有名料理店協力のもと「広島牛ベーコンを使用した料理」の開発・展開のほか、大物料理YouTuberコラボによるPRなどを予定しております。広島県の誇るブランドを県内外、ひいては世界に発信していけたらと考えております。



【取扱店舗】道の駅等で販売予定 ※その他販売先を交渉中

応募枠:団体枠

## 唯一無二実行委員会(廿日市市)

## 【磨き上げた食】

## 廿日市の隠れ名産食材ルバーブを使用したカクテル・デザート

「広島と言えば宮島」という印象が強いですが、母体である「廿日市市」という存在について、県外ではご存じでない方がほとんどです。自然に溢れた街である廿日市市の魅力を伝えるべく、この度、同市の隠れ名産食材・ルバーブを使用したオリジナルカクテル・デザートを開発いたしました。ルバーブはタデ科の植物で赤いセロリのような見た目をしており、食物繊維・ビタミン・カリウム・ミネラルなど豊富な栄養価を誇り、女性にも人気の食材です。廿日市市吉和地域は日本最南端の豪雪指定地域であり、ルバーブ栽培に適した環境です。ジャムなどの加工品として使用されるのが一般的ですが、より多くの方々に廿日市市産ルバーブの魅力を届けたく、飲食店でお楽しみいただけるカクテル・デザートに磨き上げを行いました。広島を代表するシェフや県外のアドバイザー・ソムリエに協力いただき、様々な飲食店で提供できるよう本格的ながらシンプルな一品に仕上げました。



【取扱店舗】おもてなしホテル宮島/旨味処 朋/中土/バーキンなど県内外約10店舗への導入を予定

応募枠:複数企業連携枠

## nature farm ハレの高原/一般社団法人農LAB よつば/tricroa(世羅町・広島市)

## 【磨き上げた食】

## かつての県特産品・ニホンハッカ「アカマル」を使用した加工商品(ハーブティー/焼き菓子/チョコレート/ゼラート)

広島県は昭和初期までニホンハッカの国内三大産地であったといわれています。「ニホンハッカの県特産品としての広がり加工品から推進したい」との想いから、この度、世羅町のnature farm ハレの高原で栽培している「アカマル」を原料とした加工品の開発を行いました。同種は他のミントと比べてメントールが豊富に含まれており、香りも親しみやすいといった特徴があります。この特徴を活かし、中区白鳥に店舗を構える洋菓子店・tricroa(トリクロア)をはじめとする協力先と連携し、様々な加工商品(ハーブティー/焼き菓子/チョコレート/ゼラート)を開発いたしました。「ストレス鎮静効果」も期待されるニホンハッカ。県特産品としての地位向上はもちろん、「ストレス社会」といわれる現代社会に安らぎを提供できる一品になればと願っています。



【取扱店舗】世羅道の駅/広島三越/tricroa/自社ECサイト/各小売店/各飲食店/イベント等

## 応募枠: 複数企業連携枠

合同会社安田農産/旭鳳酒造株式会社/空鞆稲生神社/farmer's Collection  
(世羅町・広島市)

## 【磨き上げた食】

## 伝統産業を担う若手3人が作る新コンセプト日本酒「一味神水」

かつて、広島県は「日本三大酒どころ」である西条を中心に、日本酒文化が盛んな県でした。しかし近年、国内における日本酒の消費量はピーク時の3分の1まで落ちているといわれています。これを受け、「県内の伝統産業を後世に残したい」との思いから、農家・杜氏・神主といった伝統産業を担う若手3人が集結し、新しいコンセプトの日本酒「一味神水」が誕生しました。「一味神水」は県産の「八がつき」のお米を材料に短期醸造することで、低アルコールながらお米本来の風味を堪能することができる、新感覚のお酒です。普段日本酒をあまり飲まない方にもお楽しみいただける特性から「大切な仲間と一致団結・決起を誓う際に飲んでほしい」との思いを込め、「一味神水(意味: 中世日本で農民が一揆の際、集団誓約する儀式)」と名付けました。今回の磨き上げが、広島県内の誇りある伝統産業を後世に残すモデルケースになればと願っております。

【取扱店舗】旭鳳酒造株式会社/福屋 ※近日販売予定



## 応募枠: 単一企業枠

## おもと(坂町)

## 【磨き上げた食】

## 幻の郷土料理 広島漁師飯さつま「牡蠣」

「さつま」は、坂町に伝わる幻の郷土料理です。魚を焼いて身をすりつぶし、味噌を加え、魚の骨を煮出した汁で調理し、温かいご飯の上に盛るのが一般的な食べ方です。昔は家庭ごとに異なる味や作り方がありましたが、今では伝統が風化し、知る人も少ない状況にあります。曾祖父の時代は漁師、祖父が牡蠣養殖業を営んできた当店では、地域唯一のさつま提供店として伝統の味を守り、魅力を広めることに注力しております。この度、本プログラムの採択を受け、県内外から強い支持を得る「広島県産牡蠣」を材料に加えたさつまの磨き上げを行いました。主材料となる鮮魚は広島市中央卸売市場と地元漁師から仕入れ、その他の味噌・醤油・こんにゃくなどの材料も、可能な限り広島県産にこだわっております。広島県の誇る食材でさつま料理全体の認知を向上させ、「広島県のソウルフード」として名を連ねることを目指します。

【取扱店舗】おもと(実店舗/公式ECサイト)/各種イベント



## 応募枠: 単一企業枠

## 株式会社中原ファーム(北広島町)

## 【磨き上げた食】

## 農家のつくる、採れたてパスタ。「VEGE.PA」

自社栽培のお米と野菜を使った、体に嬉しいグルテンフリーの野菜パスタ「VEGE.PA」の磨き上げを行いました。多くの人に愛される「パスタ」にしたことで野菜嫌いなお子様にも美味しく召し上がっていただくことができます。また、捨ててしまう規格外の野菜を使うことでフードロス削減にもつながる、新たな取り組みとなっています。米粉ならではのモチモチ食感と野菜由来の色鮮やかさをお楽しみいただける「VEGE.PA」を通じて、食卓に笑顔と彩りを提供します。今後は各種チャネルでの販売のほか、県内飲食店ででの取り扱いなど販路を拡大し、中山間地域における農業の活性化・持続可能な農業に貢献できればと考えております。



【取扱店舗】無印良品(広島県内3店舗)/北広島町内の道の駅/自社ECサイト/各種イベント ※他販路も開拓中

応募枠: 単一企業枠

**合同会社フォーユー(広島市)****【磨き上げた食】****広島県産食材をふんだんに使った「広島餃子」**

弊社は食品製造事業・飲食店経営を通じて「広島の食文化」の普及・発展に挑戦する、地元密着型の企業です。弊社の人気商品「広島餃子」は、戦後間もない広島でお好み焼に次いで親しまれていたとされる定番メニュー”餃子”を、当時を知る飲食関係者の知見を交えて完全再現した一品です。従来の餃子と比較して小ぶりなサイズ、側部の「ねぎポケット」に刻みネギを乗せて食べるスタイルが特徴で、主に無人販売所での販売を行っております。今回の磨き上げでは、かねてより製造・販売していた「広島餃子」の材料供給元を強化。豚肉やにらなど、複数の材料供給元を確保することで、安定して県産食材を使用できる体制を確立できました。加えて、従来の無人販売所のほか、有名お好み焼グループ、お土産店等への取り扱いが決定するなど販路を拡大。さらに、広島愛の強い著名人、広島県の老舗餃子店らに協力のもとPRの展開を予定しております。これらの磨き上げを通じて、関係者だけでなく、県民一丸となった「新しい広島の食文化」の普及・発展を目指します。



【取扱店舗】自社ONLINE SHOP/無人販売所(広島県内16店舗)/道の駅/広島餃子RED DRAGON工場直売餃子専門店/広島駅前エキニシ地区(電光石火グループ/お玉のキャバツ/瀬戸内トリップアウトレット/瀬戸内トリップ大手町)  
※他販路も開拓中

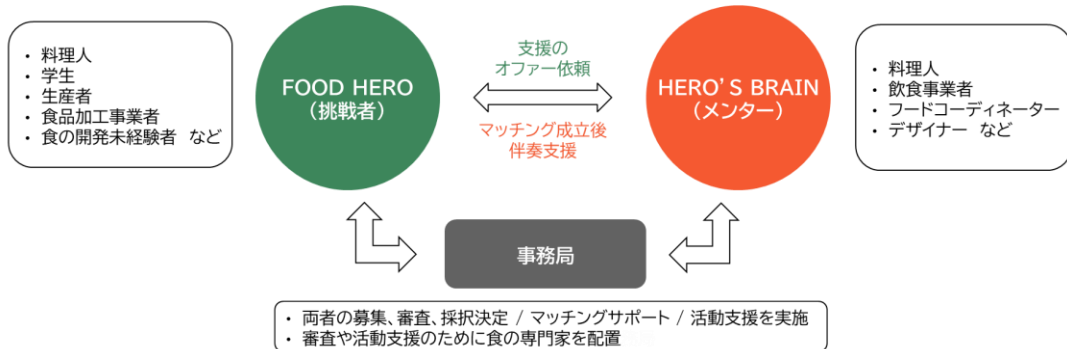
# 【HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGEについて】

「HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE」は広島県の誇るべき一皿と食文化、それらを磨きあげ、全国そして世界へ挑戦する広島のチャレンジャーとその挑戦をサポートする食のメンターを広く全国から募集し、まだ見ぬ“おいしい”の高みを目指すプロジェクトです。

※年度内計3回にわたり募集～お披露目を実施した本プロジェクトは、この度の「WAVE3 食の磨き上げお披露目会&試食投票会」をもって終了となります。

## プログラムの全体構造

食の磨き上げを行うFOOD HEROと、サポートするHERO'S BRAINで構成



※FOOD HEROとHERO'S BRAINのマッチングは必須ではありません

HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE 公式サイト  
<https://food-heroes-challenge.hiroshimakensan.org/>

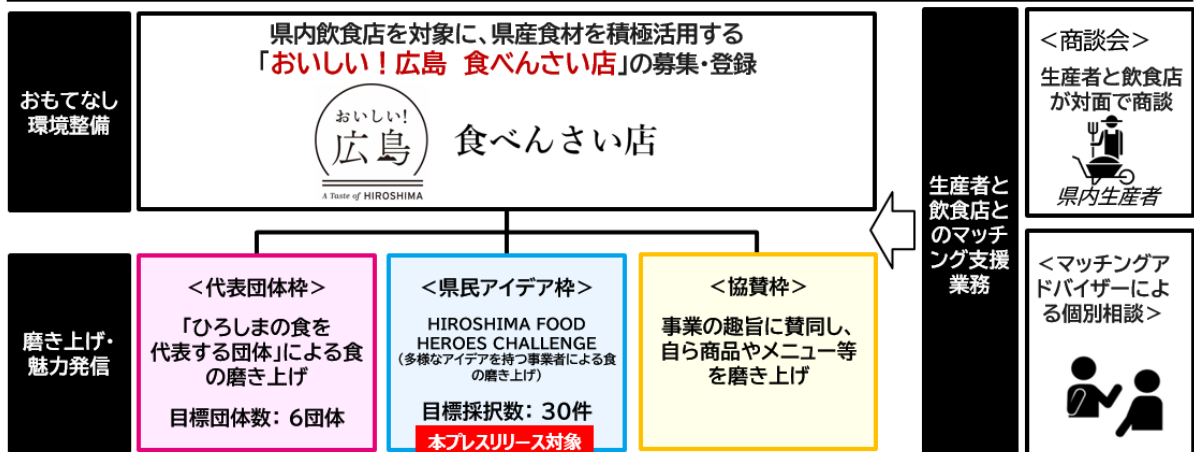


## 【おいしい！広島プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信することで県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることです。

「広島は、おいしい！」と県内外、そして海外へ向けて認知が高まることで、県民も誇りをもって来広するお客様を迎え入れていくことを目指し、ALL広島で広島県産農林水産物を盛り上げていきます。

### 「おいしい！広島」プロジェクトの全体像



広島県 農林水産局販売・連携推進課

MAIL:[nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp)

FAX:082-223-3566

## 取材申込書

おいしい！広島プロジェクト」県民アイデア枠  
HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE  
WAVE3 食の磨き上げお披露目会&試食投票イベント 開催！

- 日時：令和6年1月26日(金)11:00～13:00(10:30受付開始)  
(お披露目会:11:00～12:00、試食投票イベント:12:00～13:00)
- 会場：紙屋町シャレオ 紙屋町スウィング  
(広島県広島市中区基町地下街100号)

お手数をおかけいたしますが、**1月25日(木)17時まで**に、ご返信をお願いいたします。

貴社媒体名		
貴社名		
部署名		
ご芳名	他 名	
ご連絡先	TEL	FAX
当日のご連絡先		
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無	
発売日/放送日	月	日
備考		

※本返信用紙にご記入頂いた個人情報は、個人情報保護法の主旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせて頂きます。

本件についてのお問い合わせ先  
株式会社中国四国博報堂 担当:河上、平野  
[yoko.z.kawakami@hakuhodo.co.jp](mailto:yoko.z.kawakami@hakuhodo.co.jp) [miu.hirano@hakuhodo.co.jp](mailto:miu.hirano@hakuhodo.co.jp)