



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま

資料提供 令和6年1月22日
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

G7広島サミットを契機に新しいひろしまの食の魅力を世界へ
料理人たちが、県産食材で新たな一品を競います！

食べんさい店グランプリ 二次審査(実食審査)を開催！

《令和6年1月31日(水)13:30～15:30 比治山大学9号館2階》

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5月に開催された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。

本プロジェクトの取組の一環として、「おいしい！広島食べんさい店グランプリ」一次審査通過事業者がプライドをかけて磨き上げた“食”を、県民や食の専門家審査員に交え、二次審査(実食審査)を実施します。

ついては、お忙しいとは思いますが、本プログラムの審査会に出席して下さるようお願いいたします。なお、出席される場合は、メール又はFAXにより、令和6年1月30日(火)15時までに、別紙にて申し込みいただきますよう、お願いいたします。



- 名称：「おいしい！広島」プロジェクト
食べんさい店グランプリ二次審査(実食審査)
- 日時：令和6年1月31日(水)13:30～15:10(12:45受付開始)
15:10～15:30(メディア試食・交流会)
- 場所：比治山大学 9号館2階 食品加工・栄養管理実習室
(広島県広島市東区牛田新町4-1-1 9号館2階)
- 内容：実食審査会(本事業の説明、実食審査会、記念撮影)
- 出席者：審査員
食べんさい店グランプリ二次審査通過者

イベント開催概要

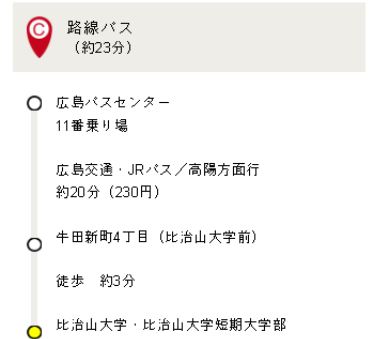
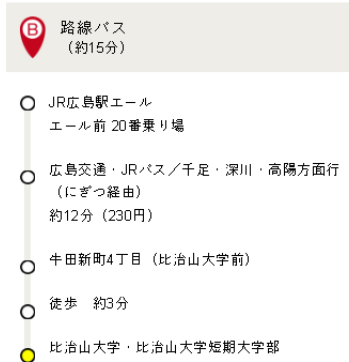
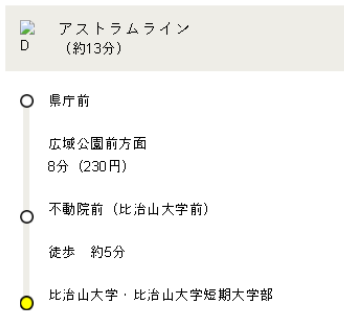
開催日時 令和6年1月31日(水) 13:30~15:30 (12:45受付開始)

フォトセッション 13:30 (予定)
調理・審査時間 14:00~15:00 (予定)
メディア試食・交流会 15:10~15:30 (予定)

会場 比治山大学 9号館 2階食品加工・栄養管理実習室
(住所: 広島県広島市東区牛田新町4-1-1 9号館2階)

■公共交通機関でお越しの方・・・

会場へのアクセス方法: <https://www.hijiyama-u.ac.jp/access.html>



主催 広島県

主な登壇者

- ・グランプリ審査員 (8名)
広島県、食の専門家、県民代表、メディア関係者
- ・グランプリ参加者 (12名)

イベント概要

- ・開会挨拶 (広島県)
- ・フォトセッション
- ・食べんさい店グランプリ (実食審査会)
- ・閉会挨拶 (食の専門家)
- ・メディア試食・交流会
(個別取材、コンクール料理/商品の試食)
※審査結果は、2/7に発表予定です。

食べんさい店グランプリの概要
(HP) <https://oishii.hiroshimakensan.org/grandprix/>

【食べるさい店グランプリ】 一次審査通過者一覧(50音順)

応募部門	店舗名	(料理人)氏名	メニュー名 / 写真	使用する 主な県産食材
1000円以内	ビーフ青ひげ	山下 浩二	 広島牛100%ハンバーグステーキ(冷凍・無添加)	広島牛
	ベッカライ ナガヤ	シュテファン マイク	 Bauern Brot 田舎パン	三次市甲奴町産 減農薬小麦
	ホテル宮島別荘内 Ber 蔵vitto	河戸 宏之	 ルンビニ農園さんの小松菜宮島産カキのお浸し ハマゴウの香り	ルンビニ農園の小松菜 宮島産牡蠣 廿日市桜尾ジン ハマゴウ
1001円～ 3000円以内	CHILAN	ドグエン チラン	 広島サマーモンの低温コンフィ 祇園パセリクリームと柑橘のジュ	広島サーモン かき美醬 江田島オリーブオイル 藻塩、祇園パセリ 生クリーム、蓮根 一味唐辛子 ハーブ マイクログリーン
	Patisserie COGUMAYA	横田 純一	 広島レモンチーズケーキ	広島レモン
	みのる食堂 エキエ広島店	澤井 恭平	 広島和牛「侍BEEF元就」のステーキ丼	広島和牛「侍BEEF元就」 おおあさこしひかり 旬の広島野菜

【食べんさい店グランプリ】 一次審査通過者一覧(50音順)

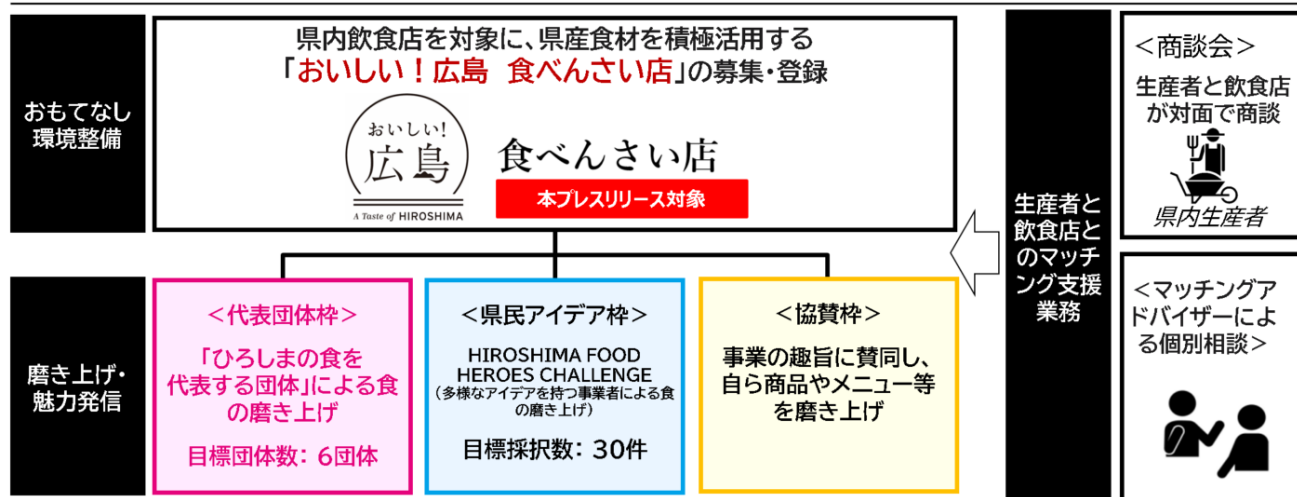
応募部門	店舗名	(料理人)氏名	メニュー名 / 写真	使用する 主な県産食材
3001円～ 5000円	イプシロン (YPSILON)	白木 祐次	 比婆牛と牡蠣 タルト生地包み 庄原野菜添え	比婆牛 牡蠣 海苔 茸 庄原産野菜
	尾道国際ホテル 和食処「四季亭」	竹原 宏治	 穴子ひつまぶし御膳「尾道おひつ」	穴子 米 ちりめん
	日本料理 魚池	保家 彩良	 コースのうちの1品(牡蠣とレモンの寿司タコス)	牡蠣 鯛 レモン 大竹産ヒノヒカリ 生七味(大竹市特産品)
5001円以上	日本料理 魚池	池田 将訓	 コースのうちの1品(鯛のレモン揚げ)	鯛 広島レモン
	ラルドワーズ	藤井 文雄	 コースのうちの1品(牡蠣と季節野菜の菜園仕立て)	牡蠣 季節野菜 季節ハーブ
	リュニベル	今井 良	 おまかせコースのうちの4品(イカダハギの肝のピストゥー和え、牡蠣のロワイヤル、比婆牛ヒレ肉のグリルと広島野菜、幻のりんごのデザート)	カワハギ、牡蠣、比婆牛 平飼い鶏の卵 平飼い鶏、高野りんご 藻塩 桜尾(ウイスキー) 玉ねぎ、紫蘇 ラディッシュ、トマト ハーブ、アスパラ菜 しいたけ、じゃがいも 紅芯大根、人参 ピーマン、ししとう

【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！」と国内外へ向けて、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



<https://oishii.hiroshimakensan.org/>

おいしい！広島 食べんさい店

「おいしい！広島 食べんさい店」HPでは、広島県産農林水産物を活用した料理/商品が体験(購入・堪能)できるお店を掲載しています。



\\ ウェブサイト //



広島県 農林水産局販売・連携推進課
MAIL: 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～
食べんさい店グランプリ 二次審査(実食審査) 開催！

- 日時 : 令和6年1月31日(水) 13:30～15:30 (12:45受付開始)
- 会場 : 比治山大学 9号館2階 食品加工・栄養管理実習室
(広島県広島市東区牛田新町4-1-1 9号館2階)

お手数をおかけいたしますが、令和6年1月30日(火) 15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 miu.hirano@hakuhodo.co.jp