報道関係者各位

資 料 提 供
令和6年11月15日
課　　名　農林水産局畜産課
担　　当　小川 寛大
内　　線　3603
直通電話　082-513-3598

お土産商品等で流通課題部位の利用促進を図る 比婆牛ブランド共創プロジェクト採択者を発表！

広島の若手料理人（アンダー40）が研鑽した流通課題活用メニューも併せて発表

日時：　令和6年11月29日（金） 11時00分～13時00分（受付10時30分 ）

会場：　そらさやキッチン+ひろば（〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1−4 浜本ビル 1階）

広島県では、生産者、料理人など多様な主体と一緒に、広島の多彩な美味しさを磨き、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。

この一環として県では、比婆牛をはじめとした広島和牛を本県ならではの食資産として捉え、広島和牛のブランド化に向けて取組を行っています。その中でも重点的な取組として、令和6年9月より商品価値の向上と流通コストの最適化を目指す「比婆牛流通強化プロジェクト」（以下、本プロジェクト）を開始しています（3ページ参照）。

この度、本プロジェクトの3つの小プロジェクトの1つの取組として、お土産商品等の開発により流通課題部位の利用促進を目指す**「比婆牛ブランド共創プロジェクト」の採択者発表会を11月29日（金）に開催**いたします。また、本発表会ではもう一つの小プロジェクト「流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクト」の取組として、**広島の若手料理人3名が研鑽会を開き開発したメニューを併せてお披露目**いたします。

本発表会では、料理人による調理デモンストレーションやメディアの皆様に試食・取材いただける機会を設けますので、ぜひ食の魅力の発信にご協力いただきますようお願いします。

【イベント概要】

第1部：発表会　11:00～12:00

- 主催者挨拶/事業紹介
- 比婆牛ブランド共創プロジェクト採択者発表
- 県内若手料理人による課題部位活用メニュー発表
- 冬の比婆牛堪能グルメフェア紹介
- フォトセッション

第2部：メディア交流会　12:00～13:00

- プレゼンテーションされた比婆牛料理の試食/撮影
- 登壇者/県庁への個別取材

実食審査会（11月11日）の様子

イベント開催概要

開催日時　令和6年11月29日(金) 11:00～13:00 (10:30受付開始)

【第1部】発表会: 11:00～12:00

【第2部】交流会: 12:00～13:00

会場　そらさやキッチン+ひろば

〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1−4 浜本ビル 1階

＜アクセス・駐車場＞

公共交通機関をご利用の場合

・広島電鉄…「本川町」電停

・バス…「本川町」「十日市」(広島交通など)

お車でお越しの場合

・近隣のコインパーキングをご利用ください。

主な登壇者(敬称略)

▼比婆牛ブランド共創プロジェクト採択者発表

- **採択者(料理人): 2～3名**(※当日発表)

▼県内若手料理人による課題部位活用メニュー発表(敬称略・五十音順)

(流通課題部位の活用メニュー開発プロジェクト)

- Ristorante Carlotta　オーナーシェフ　**宇野 友康**(うの ともやす)

  広島県出身。2013年に独立。地元食材やイタリア文化を積極的に取り入れたイタリア料理店「Ristorante Carlotta」を開業する。2020年に開催された全国イタリア 料理コンクールでは、見事2位を受賞し、その実力が高く評価されている。

- gruta オーナーシェフ　**鶴田 直也**(つるた なおや)

  広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業する。「ジャージでも気軽に入れるような店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

- 肉割烹 まさ𡚁　店主　**平賀 正樹**(ひらが まさき)

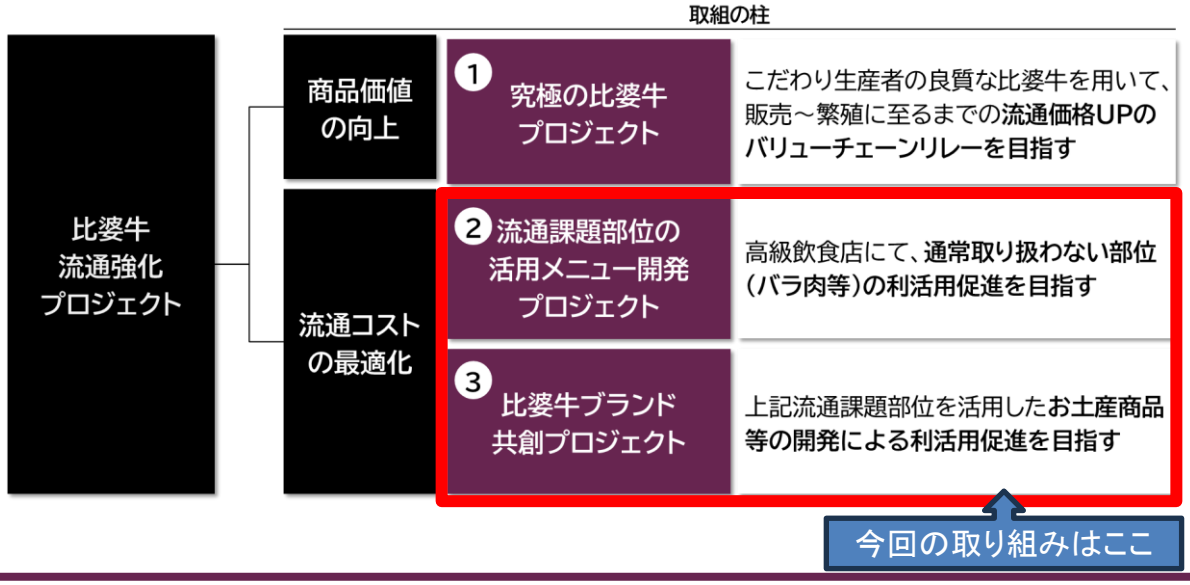
  広島県生まれ。広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさ𡚁 (まさき) 」を開業。和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新たな挑戦を続けている。

▼主催者

・広島県 農林水産局　畜産課長　**小川　寛大**(おがわ かんだい)

「比婆牛流通強化プロジェクト」について

「比婆牛流通強化プロジェクト」は、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」という2つの柱を中心に、3つの小プロジェクトを推進する取り組みです。



「比婆牛ブランド共創プロジェクト」について

趣旨

多様なアイデアを有する料理人を広く募り、幻の広島和牛「比婆牛」の魅力を活かした差別化要素のある加工商品を開発いただく公募型のプロジェクトです。

募集概要

高級部位を使用した「贈答品開発枠」、流通課題部位を使用した「お土産品開発枠」の2枠で募集を行い、各枠1名（合計2名）の採択者を決定。採択者には、加工商品の開発からテスト販売に係る費用一式を支援いたします。

贈答品開発枠： 「ヒレ」や「サーロイン」などの高級部位を活用し、商品単価8,000円以上の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主に大切な方への贈答品として百貨店やECサイトで販売する予定です。 ※活用部位の指定なし

お土産品開発枠： 「ウデ」や「バラ」などの活用が盛んではない部位を使用し、商品単価5,000円未満の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主にお土産や自分へのプチ贅沢商品として、百貨店や道の駅、ECサイトで販売する予定です。

※活用部位の指定あり（かたロース、かたばら、かた/ウデ、すね、うちばら、そとばら、そともも、小間材）

スケジュール

募集期間： 9月2日（月）～10月20日（日）

採択者決定・発表： 11月29日（金）

成果発表会： 2025年3月（予定） ※プレスイベントとして実施予定

特設サイト

https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding

比婆牛ブランド共創プロジェクトの応募者概要(1/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- リュニベル　オーナーシェフ

  今井 良(いまい りょう)

  高校卒業後、関西を中心にフレンチの修行を重ね、その後渡仏。フランス・ニース地方の100年続いたミシュラン一つ星レストラン「リュニベル」にて経験を積み、帰国後2016年広島市中区白島にて念願の自身のお店「リュニベル」をオープン。

- Ristorante Carlotta　オーナーシェフ

  宇野 友康(うの ともやす)

  広島県出身。2013年に独立。地元食材やイタリア文化を積極的に取り入れたイタリア料理店「Ristorante Carlotta」を開業する。2020年に開催された全国イタリア 料理コンクールでは、見事2位を受賞し、その実力が高く評価されている。

- 株式会社リファイン 料理長

  河野 吉彦(こうの よしひこ)

  創作和食、洋食、中華のレストランで培った経験を活かし、自社ブランド「ひんな」の開発に携わる。地元ブランド食材や地域生産者が栽培した食材を余すところなく使用した商品開発を進める。食材にこだわり、消費者の満足度を高めるべく、安心・安全な食品を提供し、フードロス削減にも貢献していく。

- 稲茶 料理長

  下原 一晃(しもはら かずあき)

  広島県出身。大学卒業後、父の兄弟子の道場六三郎氏の薦めで大阪の南地大和屋で修業。その後、銀座のろくさん亭で修業を重ね、道場六三郎事務所でマネジメントを学び帰広。稲茶を受け継ぎ、料理長に就任。(一社)広島県日本調理技能士会理事長。全国芽生会連合会広島芽生会会長。広島女学院大学日本料理講師。

応募商品アイデア

比婆牛プレミアムローストビーフ

【至高】の比婆牛コンビーフ

比婆牛ハンバーグ

比婆牛生姜飯(の素)

比婆牛ブランド共創プロジェクトの応募者概要(2/2)

応募者(敬称略・五十音順)

- gruta オーナーシェフ

  鶴田 直也(つるた なおや)

  広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業する。「ジャージでも気軽に入れるような店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

- 肉割烹 まさ𡚁 店主

  平賀 正樹(ひらが まさき)

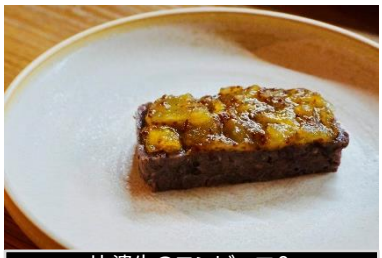
  広島県生まれ。広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさ𡚁 (まさき) 」を開業。和食の伝統文化に「肉」を取り入れた新たな挑戦を続けている。

- avenir town MIRAINO-MACHI 料理長

  水橋 聴(みずはし さとし)

  辻調理師専門学校卒業後、複数のホテルで経験を積んだ後、ホテルセンチュリー21の新調理開発室料理長に就任。2004年に庄原市に移り、広島県立県民の森の総料理長を経て、2021年にavenir town MIRAINO-MACHIを開業。

応募商品アイデア



比婆牛のコンビーフ&
高野リンゴのモスタルダ(セット)

「比婆牛×広島食材」贅沢四品セット

「比婆牛たっぷりビーフカレー&
ビーフシチュー(セット)」

「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を**比婆牛**とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。

比婆牛

岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋（左）と公式ロゴ（右）

比婆牛堪能グルメフェア

趣旨	江戸時代から続く歴史を持ち、赤身本来のうま味とさらりとした脂を味わえる、希少な「幻の和牛」比婆牛の魅力を堪能していただくフェア。
実施期間	秋（実施済）：令和6年9月2日（月）～10月末まで 冬：令和6年12月2日（月）～令和7年1月26日（日）まで

おいしい！広島 A Taste of HIROSHIMA

おいしい！広島プロジェクトは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

返信先E-mail: hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

比婆牛ブランド共創プロジェクトの採択者を発表！

日時：　令和6年11月29日(金) 11時00分～13時00分(受付10時30分)
会場：　そらさやキッチン+ひろば
（〒730-0802 広島市中区本川町2丁目1−4 浜本ビル 1階）

※お手数ですが下記項目をご記入の上、**11/28(木)夕方17時**までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

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 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。
発売日／放送日 備考	月　　日

備考ご記入欄：個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください ※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます