



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7年1月27日 |              |
| 課名        | 販売・連携推進課     |
| 担当        | 諫山           |
| 内線        | 3581         |
| 直通電話      | 082-513-3588 |

**県内多くの地域から地元のプライドをかけた28の食がエントリー！**

## 「おいしい！広島」プロジェクト企画

# 県民もまだ知らない！？各地の推し食の応援合戦 春の“FooDrinpic HIROSHIMA 2025”開幕

## 県民参加型「SNS推し活合戦」がスタート！

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「**広島は美味しさの宝庫である**」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい！広島」プロジェクトを進めています。

本プロジェクトの一環として、<sup>にせんにしゅうご</sup>春の「**FooDrinpic HIROSHIMA 2025 (以下「FooDrinpic」とする。)**」における**各地の推し食の人気投票企画“SNS推し活合戦”**を本日から**スタート**します！

本企画は、県内各地に存在するがまだ知られていない自慢の食をWEBサイト上で紹介し、県民の皆様からの応援投票を行うことで、新たな広島の食の名物を発掘することを目指しています。



春のFooDrinpicには、前回（秋のFooDrinpic）を大きく上回る**28の推し食材・テーマが応募**されました。本日から3月4日（火）まで実施する「SNS推し活合戦」の応援投票の結果により、3月18日（火）に開催される春の集大成イベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」に出場する10のチームを決定します。

春の「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」の進出者は、「SNS推し活合戦」（「応援ボタンの応援数」及び「SNSでのシェアの数」を足したポイントに対し、エントリーされた各市町の人口を考慮し算出）を踏まえ、出場する推しメニュー・テーマを決定してまいります。

前回（秋のFooDrinpic）の「SNS推し活合戦」では、WEBサイトやSNS上から**7,000件を超える応援投票がありました。**

是非とも多くの県民の皆様へ「ひろしまの食」の推し活をしていただき、「#おいしい広島」で県内を溢れさせていきたいと考えています。

投票に当たっては、個人情報登録などは不要で、どなたでも気軽に参加いただけます。県民の皆様への応援する地域の食の魅力を広める絶好の機会ですので、ぜひ、ご取材ください。

### ■ 企画のポイント

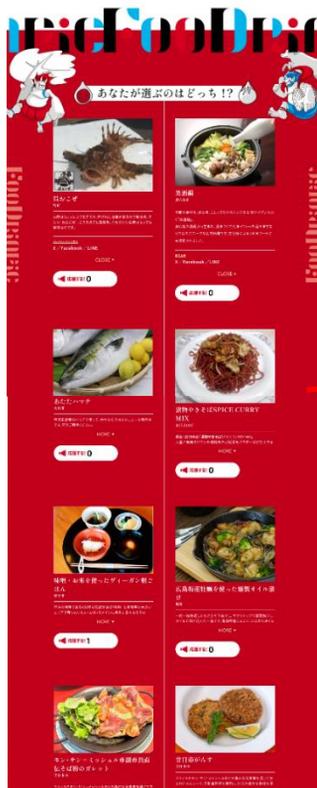
- ・ 県民もまだ知らない各地の特産や食文化を活かした独自のメニューが集まり、新たな広島の名物となるべくアピール合戦を行う企画です。  
広島の知られざる食の魅力や地域の魅力を再発見いただくことができます。
- ・ 数千件を超える応援投票が集まる県民参加型の食の企画です。
- ・ WEB上の人気投票により10チームに絞られる本気の食の推し活対決です。

### ■ 応援投票について

- ・ 実施期間：令和7年 1月27日（月）～3月4日（火）

### ■ FooDrinpic特設サイト

<https://www.foodrinpic.com>



特設サイトにアクセスし、「応援する！」ボタンを押すことで応援することができます。

また、SNS連携のシェアボタンも備えており、県民のみなさんが推す食を拡散することができます。

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町 | 参加事業者                                   | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真   | 詳細なメニュー/コメントなど  |
|------|---|---|---|
| 広島市  | 広島魚市場<br>鯔黒郷                            |  <p>ウマヅラハギ</p>                 | <p>広島湾で漁獲されるウマヅラハギの中で特にカキ筏に集まるプランクトンを豊富に食する習性から、他県産のものに比べ、淡泊でありながら深みのある味わいが魅力的な魚です。しかし、カワハギ（丸ハゲ）が高い人気を集める一方、ウマヅラハギはこれからさらなる可能性を追求していく段階にあります。今回は、地魚の取り扱いに精通した「鯔黒郷」の店主・黒郷修氏にご協力いただき、新たな郷土料理となる「ウマヅラハギ料理」の開発に挑戦します！</p>   |
|      | 草津牡蠣組合                                  | <p>調整中</p> <p>草津牡蠣の広島和牛巻き</p>   | <p>「草津牡蠣の広島和牛巻き」<br/>広島市の名産品「草津牡蠣」を、県が誇るブランド和牛「広島和牛」で贅沢に包み込んだ一品。シンプルながらも、「草津牡蠣」の繊細な塩味と「広島和牛」の香ばしくとろけるような脂身が絶妙に調和し、これまでにない新しい味覚体験をお届けします。海の幸と山の幸が織りなす贅沢なハーモニーを、ご堪能ください！</p>  |
| 呉市   | がんす老舗本店<br>三宅水産                         |  <p>安芸灘ひじきの<br/>すり〜みいコロッケ</p> | <p>「漁師の浜干し安芸灘ひじきのすり〜みいコロッケ」<br/>昨年秋に開催された「呉湾グランプリ」でグランプリを受賞した「漁師の浜干し安芸灘ひじきのすり〜みいコロッケ」。<br/>呉市の海で元気に育った「漁師の浜干し安芸灘ひじき」の芽と茎のダブル食感と、すり身生地によるクリームコロッケの様ななめらかさが魅力！<br/>中身のひじき煮から全て手作りで、冷めても美味しい魔法のコロッケです。</p>   |
| 竹原市  | 道の駅たけはら                                 |  <p>竹原バーガー</p>               | <p>「海と大地の味覚を楽しめる 竹原バーガー第3弾」<br/>竹原バーガー第3弾としてフィッシュバーガーを提案します。地元のパン屋さんの米粉を使用したパンズ、竹原市吉名地区で収穫したじゃがいもを使ったハッシュポテト、地元の完全密閉型植物工場で水耕栽培されたレタス、瀬戸内で水揚げされた白身魚のフライを使用し、海と大地の味覚を存分に味わえるバーガーに仕上がっています。竹原バーガー第1弾のたけのごテリヤキ牛コロッケバーガー、第2弾のたけのご牛すじ煮込みバーガーに続いて竹原の味がぎゅ〜と詰まっています！</p> |
| 三原市  | 三原商工会議所、<br>広島みはらプリン<br>プロジェクト実行<br>委員会 |  <p>広島みはらプリン</p>             | <p>「広島みはらプリン」<br/>三原で生産または製造された地元食材を使用したまちおこしのプリンです。卵や牛乳、季節の果物を使用したスイーツ系のデザートプリンに加え、鶏やタコ、野菜などを使用したおかずになる日本初のカテゴリー（デリカプリン）の2種類が楽しめます。</p>  |

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町 | 参加事業者   | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真  | 詳細なメニュー/コメントなど   |
|------|---|--|--|
| 三原市  | 道の駅みはら神明の里、三原市漁業協同組合、沼田川漁業協同組合、酔心山根本店                   |  <p data-bbox="529 513 746 542">鮎、タコの子、酔心</p> | <p data-bbox="829 272 1389 475">瀬戸内三原の漁場はカニやエビなどグルメな餌と適度な海流で身も締まった美味しい真ダコが獲れる広島県でも随一の名産地です。また、中国山地から流れてくる2級河川の沼田川の清流には鮎が獲れる隠れたポイントが点在しています。この海と川の幸と横山大観愛飲した「酔心」によくあうつまみは三原っ子が愛するご当地グルメです。</p>  |
| 尾道市  | 尾道季節の地魚の店連絡協議会  |  <p data-bbox="565 852 711 880">おのみち桜鯛</p>    | <p data-bbox="829 591 1389 823">「今が旬！おのみち桜鯛～参加店舗が自慢の料理を提供します～」<br/>県内トップクラスの水揚げ量を誇る尾道産の天然真鯛が『尾道季節の地魚の店』で味わえます。年間を通して水揚げされますが、春に獲れるものは「桜鯛」と呼ばれ、見た目の鮮やかさもさることながら、脂が乗りとても美味しいのが特徴です。満開の桜とともにご堪能ください。</p>                                      |
| 府中市  | 大吉ラーメン  |  <p data-bbox="601 1180 675 1209">府中華</p>    | <p data-bbox="829 938 1389 1141">「府中華！」<br/>100年フードにも認定されている伝統の「府中味噌」を使用し、府中市の季節の特産食材を用いたトッピングで、府中でしか食べることのできない特別な府中の中華・府中華を提供します。地域の特産を活かした市民生活に根ざした新たな府中の名物料理を目指しています。</p>   |
| 三次市  | 三次和牛改良組合<br>大鎗牧場<br>表牧場<br>のぼ牧場<br>ゆめマート三次東店<br>美味彩たらんや |  <p data-bbox="579 1528 701 1557">みよし和牛</p> | <p data-bbox="829 1286 1389 1479">三次市は伝統的な和子牛の産地としても知られており、和牛の肥育技術についても、広島県畜産共進会で多数の賞を受賞しています。<br/>昨年度みよしブランドにも認定された、「三次産まれ三次育ち」の肉質等級4等級以上の和牛肉です。ぜひ、中国山地の自然豊かで霧の町三次で育ったみよし和牛をご堪能ください。</p>  |
| 庄原市  | イタリア料理<br>スペランツァ  |  <p data-bbox="601 1856 675 1885">比婆牛</p>   | <p data-bbox="829 1595 1389 1818">「比婆牛を活用した モンテ エ マーレ 山と海の幸」<br/>広島県の北東部に位置する庄原市で中国山地特有の冷涼な気候のなかで生育された広島和牛の一つ。<br/>かつて盛んだった、たたら製鉄で薪など物資の運搬により筋肉が鍛えられ、赤身中にミネラルが豊富に含まれており、うま味コクが豊かです。<br/>この比婆牛を使用し、瀬戸の海の幸と広島野菜を合わせ山の幸と海の幸を表現した料理を目指します。</p> |

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町 | 参加事業者                   | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真   | 詳細なメニュー/コメントなど  |
|------|-------------------------|---|---|
| 大竹市  | 日本料理魚池、くぼ漁協             |  <p data-bbox="529 513 743 542">広島レモンサーモン</p>                      | <p data-bbox="833 291 1386 459">県北で育ったニジマスを、大竹市阿多田島の養殖場で、レモンの餌をあたえ、広島レモンサーモンに育てます。<br/>活きメ後、すぐに加工するため、歯ごたえ、弾力があり、さっぱりとした味わいが特徴の広島生まれ大竹育ちのサーモンです。</p>  |
| 東広島市 | 東広島こい地鶏ブランド推進協議会、お食事処石庭 |  <p data-bbox="554 852 725 877">東広島こい地鶏</p>                        | <p data-bbox="833 625 1386 794">「東広島こい地鶏」は、G7広島サミットで各国首脳にも提供された広島県内唯一のブランド地鶏で、程よい歯ごたえの肉質と豊かな旨味が特徴です。<br/>今回は「石焼きこい地鶏」。酒塩に漬け込み効率的にうまみを引き出して、表面を炭で香ばしく焼いたのち、石焼きで焼いています。</p>   |
|      | 西條お酒とお米の会議所（東広島商工会議所）   |  <p data-bbox="591 1186 686 1215">コマカラ</p>                        | <p data-bbox="833 948 1386 1147">「コマカラ」<br/>酒どころ・米どころである東広島のご当地グルメ！ほんのり香る西条酒の風味と、東広島産米粉によるカリッとした食感が特徴です。米粉は小麦粉に比べて油の吸収が少なく、ヘルシーに楽しめるのも嬉しいポイント。市内の学校給食にも採用され、親しまれています。</p>   |
|      | 広島県央商工会                 |  <p data-bbox="576 1518 701 1547">広島へそ丼</p>                      | <p data-bbox="833 1296 1386 1470">「広島へそ丼」<br/>広島へそ丼は、ホカホカのご飯の上に、へそに見立てた卵黄と食べるラー油、青ネギをのせ、味付けはだし醤油とするのが「きほん」。牛しぐれ煮や焼き豚、天ぷら、ローストビーフ、ちりめん……独自のトッピングを乗せて、アレンジの可能性は無限大！</p>   |
| 廿日市市 | 居食家（いこうや）まちの駅 ADOA大野内   |  <p data-bbox="472 1827 808 1883">進化系お好み！<br/>はつかいちいこう焼スペシャル</p> | <p data-bbox="833 1605 1386 1831">「廿日市玖島ねぎ入りがんす」を使用した「進化系お好み！はつかいちいこう焼スペシャル」<br/>2024年12月に開催された「はつかいちフードフェイトクラブ」（名物料理決定イベント）の食数部門で1位を獲得。「廿日市玖島ねぎ入りがんす」を主役に、上乗せしたシャキシャキの玖島ねぎにサクサクの揚げ麺で食感の驚きをプラス。地元の豊かさを一口で感じられる新しいお好み焼きです。</p> |

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町  | 参加事業者                   | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真  | 詳細なメニュー/コメントなど   |
|-------|-------------------------|--|--|
| 安芸高田市 | 神楽門前湯治村                 |  <p data-bbox="576 510 701 537">夜又うどん</p>                       | <p data-bbox="829 301 1393 446">「鬼より辛い“夜又うどん”」<br/>味噌ベースの出汁に一味やラー油などで辛みを加えたオリジナルうどん。トッピングは安芸高田産のネギと甘味のある豚肉がメインで刺激的な辛さの後にくる芳醇なうま味がやみつきになる一杯です。</p>  |
|       | 川根柚子協同組合、道の駅三矢の里あきたかた産  |  <p data-bbox="554 846 723 873">柚子スカッシュ</p>                     | <p data-bbox="829 668 1393 755">「川根柚子の香りが引き立つ“柚子スカッシュ”」<br/>栽培期間中農薬不使用の川根柚子のペーストを使用した芳醇な香りが引き立つスカッシュです。</p>  |
| 江田島市  | Sugos café (伊勢屋コンサルタン卜) |  <p data-bbox="482 1176 796 1203">江田島産牡蠣の本格麻婆豆腐</p>            | <p data-bbox="829 944 1393 1141">「江田島産牡蠣の本格麻婆豆腐」<br/>江田島産牡蠣が中華専門のシェフがつくる麻婆豆腐とマッチ！一度食べると忘れられない、牡蠣の新たな一面を知れる一品です。牡蠣といえば、様々なメニューがありますが、中華の麻婆豆腐×牡蠣のコラボは、まだ知られていないのではないのでしょうか？牡蠣の新たな一面を広めていきます！</p> |
|       | 峰商事合同会社                 |  <p data-bbox="482 1485 796 1541">壺から香る<br/>江田島熟成さつまいもの極み</p> | <p data-bbox="829 1282 1393 1479">「壺から香る江田島熟成さつまいもの極み！」<br/>江田島の自然と伝統が生んだ極上の壺焼き芋です！『壺焼き芋』は、壺の中に炭を入れて焼き上げる昔ながらの製法です。壺と炭火が織りなす遠赤外線効果でじっくりと焼き上げられた、江田島産のさつまいもは、外は香ばしく、中はしっとりトロける絶品の食感に仕上がります。</p> |
|       | Shirasuya e's           |  <p data-bbox="494 1846 782 1874">江田島海自牡蠣カレーパン</p>            | <p data-bbox="829 1620 1393 1818">「江田島海自牡蠣カレーパン」<br/>広島県江田島市の特産品「牡蠣」と海上自衛隊監修のカレーをパンに閉じ込めた広島らしいカレーパンです。<br/>ちりめんじゃこと大豆の衣が香ばしく、揚げてさっくり食パン生地、江田島産牡蠣の旨味溢れる味わいが特徴です。</p>                            |

# FooDrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町  | 参加事業者           | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真  | 詳細なメニュー名/コメントなど   |
|-------|-----------------|--|---|
| 江田島市  | (有)佐々木 割烹大<br>学 |  <p data-bbox="554 504 722 533">えたじまん弁当</p>                       | <p data-bbox="835 239 1348 295">「江田島食材が沢山！“特製春爛漫えたじまん弁当”」</p> <p data-bbox="835 297 1386 382">江田島湾で水揚げされた海の幸や、江田島の自然が育んだ旬の食材を使用し、春にふさわしい色彩豊かな一皿に仕上げました。</p> <p data-bbox="835 384 1386 498">江田島産のオリーブオイルを使用した鯖のオリーブオイル焼きや、江田島湾で獲れた鯖、鯛をふんだんに使った当店特製のおかず味噌など、江田島の魅力が詰まった心温まる一品です。</p>                               |
| 坂町    | わきみず亭           |  <p data-bbox="601 842 675 871">鯛めし</p>                           | <p data-bbox="835 575 1086 604">「瀬戸内の天然鯛めし」</p> <p data-bbox="835 606 1386 662">瀬戸内海で春に水揚げされる鯛は、桜色になるため桜鯛ともよばれています。</p> <p data-bbox="835 664 1386 836">鯛の旨味を引き出すため、瀬戸内の鯛のエキスで作った鯛出汁醤油で、鯛の身に下味をつけ、広島県北のコシヒカリともち米をブレンドしたものに、瀬戸内のいりこ、国内生産のカツオ、サバ、北海道の昆布をプレスし粉末にしたものから出汁をとり、鯛めしとして炊いています。</p>                        |
|       | おもと             |  <p data-bbox="601 1176 675 1205">さつま</p>                        | <p data-bbox="835 923 1376 979">「瀬戸内の海の幸を使った幻の郷土料理さつま2種」</p> <p data-bbox="835 981 1386 1153">幻の郷土料理と呼ばれている「さつま」は、広島産魚介と坂町産牡蠣を使った漁師飯です。焼いた魚の身をすりつぶし、味噌と出汁で調理しご飯に盛り付けます。昔は家庭ごとの作り方がありましたが、今では幻の郷土料理と呼ばれています。地元食文化の継承と発信を目指す自慢の一品です。</p>  |
| 安芸太田町 | 安芸乃国酒造          |  <p data-bbox="505 1485 772 1541">見浦牧場で育った牛肉の<br/>麦酒(ビール) 煮</p> | <p data-bbox="835 1246 1315 1275">「見浦牧場で育った牛肉の麦酒(ビール) 煮」</p> <p data-bbox="835 1277 1386 1476">広島県西北部、安芸太田町深入山のすその標高700メートルの高原地帯で周年放牧、群飼育を行っている見浦牧場。毎年積雪が2メートルにもなる厳しい自然環境の中で育った、強く元気な「黒毛和牛」をメインに、地域密着型オリジナル麦酒で、和牛のほほ肉をさらにふっくらやわらかく仕上げた麦酒(ビール)煮です。</p> <p data-bbox="835 1477 1325 1506">安芸太田町の名物料理を目指してまいります。</p> |
| 北広島町  | どんぐり荘           |  <p data-bbox="576 1846 722 1875">芸北サーモン</p>                    | <p data-bbox="835 1572 1039 1601">「芸北サーモン丼」</p> <p data-bbox="835 1603 1386 1856">芸北サーモンは天然に限りなく近い自然環境で3年の歳月をかけて育てています。自家採卵から、稚魚・成魚まで一貫して丁寧に管理しており、寄生虫や病気対策のための薬品も使用していません。源流域の冷たく清らかな水で育ったサーモンは、プリプリとした弾力ある食感。脂は少なめでさっぱりとしていながら、濃厚で上品な味わいで、魚特有の臭みもなく生食できます。大自然の中でたくましく育った、格別な味わいです。</p>                          |

# Foodrinpic SNS推し活合戦 エントリー 一覧

| 所属市町  | 参加事業者                  | 推し食材・テーマ/<br>イメージ写真   | 詳細なメニュー/コメントなど  |
|-------|------------------------|---|---|
| 北広島町  | 北広島町（お米の<br>わわわプロジェクト） |  <p data-bbox="496 504 786 533">どぶろくテリヤキバーガー</p> | <p data-bbox="843 272 1158 301">「どぶろくテリヤキバーガー」</p> <p data-bbox="833 301 1389 475">日本一に輝いたお米をはじめ、約20種類もの品種を栽培している「米どころ北広島町」。北広島町内の酒蔵でつくられたどぶろく「朝光」を使用し、砂糖を使わずお米の甘味と醤油が絶妙なテリヤキソースバーガーをつくりました。地域を元気にしたいと開発された食べ応えのある逸品です。</p>   |
| 神石高原町 | 福山ニューキャッ<br>スルホテル      |  <p data-bbox="601 846 676 875">神石牛</p>          | <p data-bbox="833 581 1358 639">「神石牛と内海町の牡蛎を使用した冷製ローストビーフ」</p> <p data-bbox="833 639 1389 726">神石高原町で育てられた希少な神石牛と福山市内海町の牡蛎を組み合わせた一皿です。備後地域自慢の山の幸と海の幸をお楽しみください。</p> <p data-bbox="833 726 1389 842">国内で和牛の歴史のある広島県の中でも100年以上前から神石高原町には種畜場が存在しており、種雄牛（繁殖に用いられる種雄）供給基地として機能し、国内外から「神石牛」の名声が広く知られています。</p>  |
| 広島県全域 | ひろしまパスタ提<br>供店         |  <p data-bbox="554 1174 725 1203">ひろしまパスタ</p>   | <p data-bbox="843 900 1039 929">「ひろしまパスタ」</p> <p data-bbox="833 929 1389 1016">「ひろしまパスタ」は、広島名産食材とトマトを掛け合わせ、広島県民になじみ深い“赤”に仕上げたトマトパスタです。</p> <p data-bbox="833 1016 1389 1103">お店ごとに、広島の食材のおいしさが活きるよう創意工夫された「ひろしまパスタ」をメニュー化し、提供いただいております。</p> <p data-bbox="833 1103 1389 1190">広島の豊かな農林水産物と相性が良いトマトで仕上げた「ひろしまパスタ」を通じて、国内外に広島の魅力を伝えることを目指します。</p> |

以上28エントリー

# FoodDrinpic

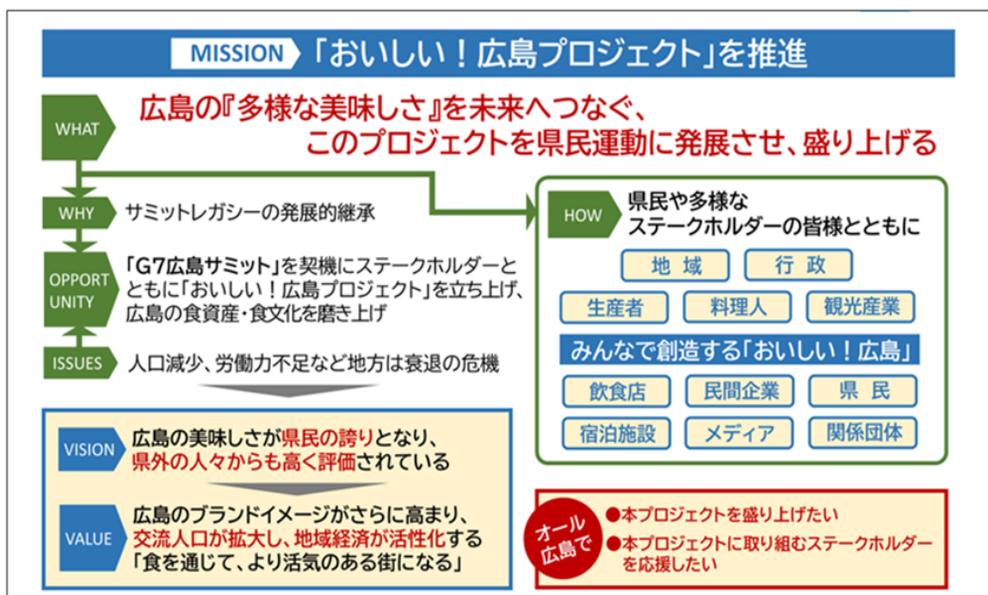
## HIROSHIMA 2025

### ■ FooDrinpic実施概要

- 地域の飲食店をはじめとした事業者が一丸となって食の提供・魅力発信に取り組む、地域一推しの食材や食文化を活かしたメニュー又は商品を募集。（令和6年12月14日～令和7年1月15日）
- 「SNS推し活合戦」と称して県民の皆様の応援投票がWEB上で行うことができる企画を本日より実施。（令和7年1月27日～3月4日）
- 「SNS推し活合戦」（「応援ボタンの応援数」及び「SNSでのシェアの数」を足したポイントに対し、エントリーされた各市町の人口を考慮し算出）を踏まえ、春の「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」に出場する10のチームを決定。
- 春の「広島紅白“食”合戦！」では、勝ち残った10チームを、使用食材や内容などを考慮して紅白の2組に区分し、総得点の高い組を優勝とします。
- 各企画の詳細は別途発表。

### ■今後のスケジュール（予定）

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| 令和7年1月27日（月）～3月4日（火） | SNS推し活合戦                 |
| 3月10日（月）頃            | SNS推し活合戦結果発表             |
| 3月18日（火）PM           | FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！（春） |



### ■本件に関するお問い合わせ先

広島県農林水産局 販売・連携推進課  
担当：諫山（いさやま）  
電話：082-513-3588  
メール：[nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp)