



課名：農林水産局
販売・連携推進課
担当：諫山
内線：3581
直通電話：082-513-3582

生産者と食品メーカーが連携し、県産食材の魅力を引き出す新しいレシピを開発 おいしい県産野菜の消費拡大の取組を知事に報告

<日時:2月5日(水)10:00~10:30 場所:県庁北館第1会議室 >

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島」プロジェクトを推進し、広島の多彩な食産産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」では、県内で生産される農林水産物等の県内外での販路拡大や、企業の皆様と連携した商品開発等の支援に取り組んでいます。

この度、本プロジェクトの取組の一環として、三菱食品株式会社、JA全農ひろしま、エスビー食品株式会社、キッコーマン食品株式会社が連携し、県産野菜の消費拡大を目的に、「チア！ひろしま」登録商品の「広島県産チンゲン菜」「広島県産白ねぎ」「広島わけぎ」それぞれの食材の魅力を引き出す新しいレシピの開発やスーパーにおける販売促進に取り組んでおり、この報告のため湯崎知事を表敬訪問します。

今回の取組は、「チア！ひろしま」登録商品の認知度向上や生産者の意欲向上にもつながりますので、是非取材いただきますようお願いいたします。

湯崎知事訪問の概要

- 日時 令和7年2月5日(水)10:00~10:30
- 場所 県庁北館2階第1会議室
- 出席者 広島県知事 湯崎 英彦 (ゆざき ひでひこ)
三菱食品株式会社 中四国支社 支社長 黒瀬 晃一 (くろせ こういち) 様
JA全農ひろしま 園芸部 部長 藤田 佳洋 (ふじた よしひろ) 様
エスビー食品株式会社 中四国支店 支店長 高橋 貞之 (たはかし さだゆき) 様
キッコーマン食品株式会社 中四国支社 支社長 岩峯 崇 (いわみね たかし) 様
JAひろしま 野菜生産部会 チンゲンサイグループ 山元 大介 (やまもと だいすけ) 様
JAひろしま 白ネギ部会 部会長 角田 考志 (かくた たかし) 様
JA尾道市 わけぎ部会 部会長 星丘 徹 (ほしおか とおる) 様
- 内容 「広島県産チンゲン菜」、「広島県産白ねぎ」、「広島わけぎ」の消費拡大に向けた取組報告、生産者動画放映、出席者による試食、懇談、写真撮影、質疑応答及びメディア向け試食



県産野菜消費拡大に向けた取組について

○生産者とのコラボレシピの開発

・三菱食品株式会社を中心となって、生産者と食品メーカーが連携し、広島県で育った野菜の新たな食べ方提案に向けてレシピを開発。

・今回の取組では、エスビー食品株式会社・キッコーマン食品株式会社が協力して、広島県産チンゲン菜・広島県産白ねぎ・広島わけぎを使用した全20メニューのレシピを考案しました。その中から、生産者も交えて試食会を開催し、投票によりPRするメニューを決定しました。



チンゲン菜・白ねぎ部会試食会の様子



わけぎ部会試食会の様子

○スーパーでの消費拡大PR

・今回開発したコラボレシピや生産者動画などを活用して、1月から2月にかけては県内の株式会社フジにて、1月・3月には県内の株式会社フレスタにて、合計80店舗以上で販促に取り組んでいます。

※株式会社フジは、フジグラン・マックスバリュ・マルナカにて展開しています。

・生産者や産地の背景が伝わるよう、三菱食品株式会社とJA全農ひろしまが連携して、産地や商品のこだわりを発信する生産者動画やPOPを制作し、掲示しています。



メニューPOP(チンゲン菜)



メニューPOP(白ねぎ)



生産者POP

販促に使用されるコラボメニュー

○広島県産チンゲン菜使用メニュー

おでんの素で簡単！チンゲン菜としめじの炒め物
おでんの素でチンゲン菜の甘みが際立ちます。
手軽な材料と合わせてさっと作れます。



レシピはこちら！



チンゲン菜ときのこのガーリック炒め
だしとにんにくでチンゲン菜のうま味満載メニューです。
本つゆ1本で簡単に仕上がります。



レシピはこちら！



○広島県産白ねぎ使用メニュー

オイスターソースでネギ焼き鳥

味付けはオイスターソースのみ。

ネギ本来の甘み・旨みを存分にご堪能いただけるレシピです。



レシピはこちら！



長ねぎと鶏もものてり焼き

おうちでお手軽焼き鳥♪とろっと甘い白ネギも絶品です。



レシピはこちら！



○広島わけぎ使用メニュー

わけぎとひき肉のサラダ

ジューシーなひき肉をわけぎに絡めていただくサラダ。

わけぎのシャキシャキ食感を楽しんでいただけます。

レシピはこちら！



「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」
そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



広島県産
応援登録制度

「おいしい！広島」プロジェクトとは

「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。



<取材連絡先>

■ 本取組に関すること

三菱食品株式会社 中四国支社 戦略オフィス 桐野庸平

【電話 082-278-5359、メール yohei.kirino@mitsubishi-shokuhin.com】

■ 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」、「おいしい！広島プロジェクト」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之

【電話 082-513-3582、メール nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp】