報道関係者各位

資 料 提 供
令和7年2月17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

1日限定「比婆牛電車」運行決定！
～特別な路面電車で味わう、広島和牛「比婆牛」の魅力～

日時：令和7年2月23日(日) 17:00～18:40

会場：TRAIN ROUGE(トラン・ルージュ)

運行経路：広島駅【発】～広電西広島駅～広島駅【着】

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た取組を行っています。

この度、比婆牛の魅力を発信する特別企画「比婆牛電車」を、飲食可能な路面電車「TRAIN ROUGE(トラン・ルージュ)」にて運行します。本イベントには、食品や農林水産に関わる県内有名企業様を特別招待し、比婆牛の認知向上を図るとともに、広島県の食材を共に盛り上げる機会といたします。

当日は、比婆牛を使用した特別料理とともに、ソムリエによるペアリング講座を実施し、相性抜群の県産のお酒をご提供します。移りゆく広島の夜景を眺めながら、比婆牛の至高の味わいをご堪能いただけるまたとない機会です。

メディアの皆様向けの試食及び取材機会も設けています。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。

企画の概要

▌運行日程：令和7年2月23日（日）
▌出発時間：広島駅17:00発
▌所要時間：約90分（広島駅18:40到着）

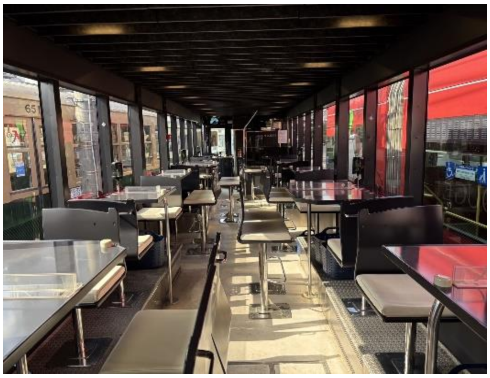
●当日のスケジュール（予定）
17：00　広島駅発車
17：05　比婆牛に関する取組について説明（広島県より）
17：25　提供料理について説明（肉割烹まさ㐂 店主 平賀氏）
17：40　西広島駅にて約20分間休憩
18：05　ペアリング講座（一般社団法人日本ソムリエ協会広島支部長川崎氏）
18：10　比婆牛料理と広島県産のお酒のペアリング体験会
18：40　広島駅到着

●提供料理とドリンク
・比婆牛ウチモモ昆布〆　梶谷農園マイクロハーブと瀬戸内レモンのサラダ
・比婆牛イチボ西條鶴吟醸焼き
・比婆牛ロースと飯蛸の炊き合わせ
・比婆牛三角バラの広島菜寿司
・ドリンクは、広島県産のお酒をはじめ、ソフトドリンクもご用意いたします。
※料理の内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

●ご招待企業（五十音順、変更の可能性あり）
・株式会社マイ・コック様
・株式会社やまだ屋様
・楠原壜缶詰工業株式会社様
・島田水産株式会社様
・田中食品株式会社様

料理担当　平賀正樹氏

ソムリエ　川崎健太氏


黒を基調としたパーティールームのような車内で広島の街並みを眺めながら、比婆牛料理とお酒をお楽しみいただけます。

比婆牛料理×ワイン＝広島を代表する至高のペアリング

- 肉割烹 まさ㐂(まさき)

店主 **平賀 正樹**(ひらが まさき)

広島県出身。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、広島市南区に「肉割烹 まさ㐂（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。

- 一般社団法人　日本ソムリエ協会　広島支部

支部長 **川崎 健太**(かわさき けんた)

広島県出身。独学でワインを学び、現在はワインスクールの講師やコンサルタントとして活動するほか、ワインイベントの企画にも精力的に携わっている。広島市中区にある自身の店舗「Wine bar RAY」では、県内の飲食店とコラボレーションし、和洋を問わず多彩なペアリング企画を定期的に開催。洋食はもちろん、和食とのペアリングも提案し、多くのお客様にお酒の新たな楽しみ方を伝えている。

「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、海藻や野菜にも含まれるミネラルが豊富で旨味コクがあります。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。

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)

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:dackansai_chugoku@din-group.co.jp
お問い合わせ　広島和牛ブランド構築事業広報業務受託事務局
株式会社デイリー・インフォメーション関西中国支社

取材申込書

「比婆牛電車」

日時：令和7年2月23日(日) 17:00～18:40
運行経路：広島駅【発】～広電西広島駅～広島駅【着】

※お手数ですが下記項目をご記入の上、**2/20(木)夕方17時**までにメールにてご返信くださいますよう、お願い致します。

貴社媒体名 (誌名・番組名など)	
貴社名	
部署名	
ご芳名	様　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