



**9市町11の地域の推し食を磨き、発信する企画!**

# ～ FooDrinpic Runway 開催 ～

開催時期:令和7年3月5日～3月17日

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である春の「FooDrinpic HIROSHIMA 2025」の開催に向け、**

**各地の推し食をさまざまなカタチで磨き上げ、発信する企画として**

**「FooDrinpic Runway」を開催します!**

本企画は、ひろしまはおいしい!という食の魅力発信を行う同プロジェクト内の特別企画です。FooDrinpicにエントリーした各地の自慢の食テーマやメニューに対して広島の一流料理人が食材の魅力を引き出したり、提供店舗と生産者の意見交換を通して、食材のストーリーとメニューを一層豊かに結びつけるなど、磨き上げる企画を実施します。



3月5日(水)を皮切りに、3月18日(火)に開催されるFooDrinpic秋の紅白“食”合戦まで毎日のように各地で行われる、推し食の磨き上げ企画を是非取材いただければと思います。

## ■企画のポイント

- ・地域からのエントリーされた推し食に関する生産者から、直接、こだわりや魅力だけではなく、生産・流通の課題なども含め、説明いただきます。(一部例外企画あり)
- ・生産者との意見交換や試食を通じ、より食材やメニューの魅力が発見される機会になります。
- ・一部地域では一流料理人がエントリーメニューの磨き上げを提案します。
- ・各地域からの推し食が実際どこで購入、実食できるかについて改めてPRします。

秋に行ったFooDrinpicの集大成イベントに向けて開催した「広島鉄人が行く」企画ではソムリエや一流料理人が各地に赴き、エントリーメニューの磨き上げや意見交換を行うことで、各地域の推し食の魅力を地域の方々と一緒に深めました。



※写真は秋に実施した企画の様子より抜粋

是非とも多くの県民の皆様「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。

県民の皆様が愛着をもつ各地域の食の魅力を深め、広めていく絶好の機会ですので、ぜひ、ご取材ください。

- 現在実施中のSNS推し活合戦（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>



9市町11の地域の推し食を磨き、発信する企画！

# FooDrinpic Runway

## 第一弾実施 確定企画

企画番号 実施日時	会場	エントリーメニュー・テーマ /イメージ写真	参加予定	実施概要
<p><b>企画番号①</b></p> <p>3月5日 10時受付開始 10時半開始</p>	<p>日本料理 魚池 (大竹市西栄3丁目 2-17)</p>	 <p>広島レモンサーモン</p>	<p>くば漁協 広島レモンサーモン生産者 日本料理魚池 大竹市役所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者からの食材の解説</li> <li>・料理人による調理工程の披露（サーモン解体）</li> <li>・考案メニューの試食（メディア向けのご用意あり）</li> <li>・意見交換</li> </ul>
<p><b>企画番号②</b></p> <p>3月10日 11時受付開始 11時半開始</p>	<p>Premium焼肉 神石 (広島県福山市三之 丸町1-18 NEW CASPAビル1F)</p>	 <p>神石牛</p>	<p>福山ニューキャッスル ホテル Premium焼肉 神石 神石牛生産者 神石高原町</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者からの食材の解説</li> <li>・料理人による調理工程の披露とプレゼンテーション</li> <li>・考案メニューの試食（メディア向けのご用意あり）</li> <li>・意見交換</li> </ul>

# FooDrinpic Runway

## 以下実施予定企画

以下の7企画については、近日中に発表いたします。

各地での魅力的な食の磨き上げ企画については是非ご期待ください。

企画番号	エントリーメニュー・テーマ /イメージ写真	参加予定者	実施概要
<b>企画番号③</b>	 江田島産牡蠣の本格麻婆豆腐	Sugos café (伊勢屋コンサルタント) (有)佐々木 割烹大学 牡蠣生産者 漁協関係者 江田島市役所	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者からの食材の解説 (牡蠣生産者・漁師)</li> <li>料理人による調理工程の披露とプレゼンテーション</li> <li>考案メニューの試食 (メディア向けのご用意あり)</li> <li>意見交換</li> </ul>
	 えたじまん弁当		
<b>企画番号④</b>	 ウマツラハギ	広島魚市場 鮭黒郷	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者からの食材の解説</li> <li>料理人による調理工程の披露とプレゼンテーション</li> <li>考案メニューの試食 (メディア向けのご用意あり)</li> <li>意見交換</li> </ul>
<b>企画番号⑤</b>	 比婆牛	イタリア料理 スペランツァ あづま蔓振興会	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者からの食材の解説</li> <li>料理人による調理工程の披露とプレゼンテーション</li> <li>考案メニューの試食 (メディア向けのご用意あり)</li> <li>意見交換</li> </ul>

# FooDrinpic Runway実施一覧(3/3)

整理番号 実施日時(予定)	エントリーメニュー・テーマ /イメージ写真	参加予定者	実施概要
<p><b>企画番号⑥</b></p>	 <p>鮎、タコの子、酔心</p>	<p>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 草津牡蠣組合 広島県日本調理技能士会</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各食材の生産者による食材の解説</li> <li>・エントリーメニューの解説</li> <li>・広島県日本調理技能士会会員によるエントリーメニューの磨き上げ提案の披露</li> <li>・エントリーメニュー、磨き上げメニューの試食</li> <li>・意見交換</li> </ul>
	 <p>草津牡蠣の広島和牛巻き</p>		
<p><b>企画番号⑦</b></p>	 <p>芸北サーモン丼</p>	<p>どんぐり荘 広島県日本調理技能士会</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各食材の生産者による食材の解説</li> <li>・エントリーメニューの解説</li> <li>・広島県日本調理技能士会会員によるエントリーメニューの磨き上げ提案の披露</li> <li>・エントリーメニュー、磨き上げメニューの試食</li> <li>・意見交換</li> </ul>
<p><b>企画番号⑧</b></p>	 <p>夜叉うどん</p>	<p>神楽門前湯治村(権兵衛) 日本中国料理協会 広島県支部</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エントリーメニューの解説</li> <li>・日本中国料理協会広島支部会員によるエントリーメニューのアレンジレシピ提案</li> <li>・エントリーメニュー、アレンジメニューの試食</li> <li>・意見交換</li> </ul>
<p><b>企画番号⑨</b></p>	 <p>おのみち桜鯛</p>	<p>尾道季節の地魚の店 連絡協議会</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・桜鯛漁獲漁師からの食材の解説</li> <li>・提供店舗各店によるメニューの披露とプレゼンテーション(複数者)</li> <li>・メニューの試食会(メディア向けのご用意あり)</li> <li>・意見交換</li> </ul>

返信先E-mail: oishii-hiroshima@mhdf.co.jp

# 取材申込書 FooDrinpic Runway

取材ご希望企画整理番号をご記入ください。※複数記入可

( )

●日時・場所は前項をご確認ください。

※お手数ですが下記項目をご記入の上、それぞれのイベント開催前日の正午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。※以下の必要事項をメール本文にご記載いただくカタチでも結構です。

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

--