

令和6年度広島和牛ブランド構築事業の取組状況について

1 要旨・目的

「おいしい！広島」プロジェクトの取組と一体的に取り組み、「ひろしまは美味しさの宝庫である」状態を目指し、「ひろしまブランド」の価値向上を図るため、ブランドポテンシャルの高い比婆牛の県内高級飲食店での取扱店舗の拡大、また、美味しさに関わる成分を高める調査・開発を通じた価値要素の明確化などによりブランド力を高める「令和6年度広島和牛ブランド構築事業」の取組状況について報告する。

2 これまでの取組

広島和牛のブランド戦略に基づき、「おいしい！広島」連携を図り、令和6年度の取組を進めた。

(1) プレスイベントの開催①（9月2日）【再掲】

令和6年度の取組を「比婆牛流通強化プロジェクト取組発表会」と銘打ち、生産者や料理人を参集し、報道各社へ発表した。

【実績】

メディア参加者数：10社

（テレビ局5社、新聞・雑誌5社）

特集番組作成（NHK広島放送局、10/25）



発表会に出席いただいた生産者と料理人

(2) プレスイベントの開催②（11月29日）

「比婆牛流通強化プロジェクト中間報告会」と題し、生産者や料理人、食肉事業者を参集し、第3四半期までの取組状況や第4四半期の取組を報道各社へ発表した。

【実績】

メディア参加者数：5社

（テレビ局2社、新聞・雑誌3社）



報告会に出席いただいた生産者や料理人等

(3) 食べる場づくり

秋の「比婆牛堪能グルメフェア」を23店舗で開催した。（9月2日～10月31日）【再掲】

冬の「比婆牛堪能グルメフェア」を28店舗で開催した。（12月2日～1月31日）

【実績】

別紙（A3一覧）

(4) 流通の円滑化

ア 比婆牛の価値向上の取組【再掲】

こだわり生産者の良質な比婆牛を用いて、生産から消費に至るまでの流通価格の向上を目指す取組を試行した。

イ 研鑽会（メニュー開発）

高級飲食店では、料理に使える部分が少ないなど通常取り扱わない部位（流通課題部

位)の利活用促進を目指すため、食肉事業関係者や料理人が集まり、研鑽会を2回行った。(8月19日、11月4日)【再掲】

11月4日の研鑽会において若手料理人(アンダー40)で磨き上げられたメニューは、(2)のプレスイベントにおいて発表した。

ウ 加工商品開発

お土産品や贈答品を開発することにより、流通課題部位の利活用促進を目指す。11月11日(月)に実食審査会を開催し、県内の料理人7名から応募のあった加工商品向けの料理を、県内の著名な料理人などが審査した。【再掲】

審査の結果、3つのレシピが採択され、(2)のプレスイベントにおいて採択者の授賞式を行った。採択されたレシピは、春頃の商品化を目指して開発を進めている。

(5) 情報発信

ア 広島和牛の生産者や食べる場に関する情報を、旅と暮らしを応援する定期購読雑誌やビジネス向けのリフスタイル情報誌に掲載し、首都圏での認知度向上を行った。【再掲】

イ 比婆牛発祥の地を訪れ、その情景を体感してもらうため、日本ソムリエ協会名誉会長の岡昌治氏をお招きし、庄原の多彩な食材とワインなどの飲み物のペアリングを採求する「比婆牛ガストロノミーツアー」を2月11日(火・祝)・12日(月)に実施した。

ウ 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)」で2月23日(日)に実施した。本イベントでは、食品や農林水産に関わる県内有名企業の方々を招待し、比婆牛のみならず、広島県産の食材やお酒を共に盛り上げる機会を創出した。

【実績】テレビ局1社、新聞1社



庄原市を訪れた
日本ソムリエ協会名誉会長の岡昌治氏



飲食可能な路面電車
「TRAIN ROUGE(トラン・ルージュ)」

3 今後の取組予定

○加工商品完成発表会

完成した加工商品を発表し、報道を通じて県民共感を獲得する。

日 時 令和7年3月(予定)

場 所 調整中

内 容 完成した加工商品の発表、加工商品開発に携わった料理人によるプレゼンほか

4 全体スケジュール

項目 \ 時期	4~6月	7~9月	10~12月	1~3月
(1) 食べる場づくり・流通の円滑化(定期提供)		1回目 流通実証等	2回目	
(2) エビデンスの精度向上	比婆牛の飼育環境調査			取りまとめ
(3) 情報発信(PR)			PR	PR

5 予算

43,585千円

冬の比婆牛 堪能グルメフェア ~ 参加店舗および主な比婆牛料理のご紹介 ~

avenir town MIRAINO-MACHI
庄原市総領町下領家 1-3
TEL : 0824-88-3051



■ **季節野菜と比婆牛もも肉のカルパチョ仕立て**
低温調理でじっくりと火を通した比婆牛のもも肉に、旬の冬野菜を添え、バルサミコ酢を効かせたソースで仕上げたカルパチョ仕立てです。比婆牛特有の「脂の融点の低さ」が生み出す滑らかな口どけを存分にお楽しみいただける一品です。

■ **オーナーシェフ 水橋 聡さんからの一言**
こだわりの創作料理でお持ちしておりますので、比婆牛のふるさと・庄原市にお越しの際は是非おいでください！

稲茶
広島市中区鉄砲町 7-13
TEL : 082-212-1730



■ **比婆牛ロース山椒炊き**
一度焼いたロースを、香り豊かな有馬山椒を入れた魚の煮付け風の煮汁で炊き込んでいます。焼くことで肉の味わいを残しつつ、煮炊いて上品な脂のうま味を堪能いただける一品です。

■ **料理長 下原一 晃さんからの一言**
広島ならではの比婆牛の魅力と和の技法で引き立たせる創作料理を提供しています。ここでしか味わえない特別な料理を召し上がってください。

イタリア料理 イブシロン
広島市中区十日市町 2 丁目 9-25
TEL : 082-231-8007



■ **比婆牛ランプとボルチーニ茸 赤ワインソース**
赤身の旨みと脂身のコクが特徴の比婆牛に、ボルチーニ茸を合わせた、香りと旨みが際立つ一品。秋から冬にかけての季節感を楽しめる贅沢な料理です。

■ **オーナーシェフ 白木 祐次さんからの一言**
比婆牛は、生産地を訪れているからこそその安心感と愛情があります。

Éditer
北広島市長笹 10636-1
TEL : 0826-85-0770



■ **比婆牛 ロッシーニ**
フランス料理のオーセンティックな一品を比婆牛の濃厚な旨みを活かしました。ヒレ肉とフォアグラをトリュフ香る比婆牛のミンチでくみ、パイ生地で包むことでリッチに仕上げました。

■ **シェフ 永野 大介さんからの一言**
比婆牛の脂の融点を活かし、料理にフィットするように試行錯誤した一品をお楽しみください。

桜下亭
広島市南区佐野長東西 3 丁目 9-17
TEL : 082-239-1000



■ **比婆牛ランプロティ**
バルミジャーノとアンコールペッパーのソース
ランプの赤身の旨さをじっくりゆっくりローストして引き出しました。ポルト酒、パルメザンチーズ、ピリッとした生胡椒ペーストでご賞味下さい。

■ **シェフ 川根 靖男さんからの一言**
日本庭園とフレンチが融合する空間です。そのギャップを楽しみながら、総合芸術としてのお食事の時間を満喫してください。

懐石わたなべ
広島市中区土橋町 6-14
TEL : 082-503-7228



■ **比婆牛のサラダリーフ巻き すき焼き**
肩ロース、ウデ等を薄切りにし、庄原市内の学生が育てた新鮮なサラダリーフを包み込んで、すき焼きに仕上げました。削り節と昆布で仕上げた繊細な出汁が比婆牛特有の上質な脂と調和し、さっぱりとしながらも奥深い味わいをお楽しみいただけます。

■ **亭主 渡邊 英雄さんからの一言**
脂の融点が低く旨みのある比婆牛の味わいをお楽しみください。

牡蠣と肉と酒 MURO
広島市中区三川町 10-13
TEL : 080-9690-2262



■ **リブローズミニユズ漬のせ**
リブローズの脂の旨みと雲丹の甘みが絡みなり、とろけるような食感をお楽しみください。低温調理と炙りを施し、脂の旨みを最大限に引き出しました。

■ **店主 櫻田 有幾さんからの一言**
ここに来れば、広島の良いものをすべて食べることができるお店です。

白鷹
広島市中区流川町 1-6
TEL : 082-241-0927



■ **比婆牛の朴葉焼き**
朴葉の上に味噌と比婆牛、旬のお野菜を乗せて焼いております。朴葉と味噌の香りもお楽しみいただきながら、ご賞味ください。

■ **料理長 今岡 貴志さんからの一言**
瀬戸内の四季折々の食材を活かしながら、新たな趣向を凝らした当店ならではの逸品を、ご堪能ください。

Kiyo courage
広島市中区中區町 12-5 韓パークハイツ 1 階
TEL : 082-221-2077



■ **比婆牛カッパのタルタル**
希少部位「カッパ」を軽く火入れし、レアな食感を引き立たせた一品。季節のフルーツを添え、比婆牛の旨みを凝縮したコンソメペースの爽やかなソースでマリネ。滑らかなジャガイモのペーストと共に奥深い風味をご堪能ください。

■ **オーナーシェフ 住田 聖和さんからの一言**
今後もさまざまな比婆牛料理に挑戦してまいりますので、ぜひ楽しみにご来店ください。

gruta
広島市西区古江新町 6-4
TEL : 082-275-6330



■ **比婆牛のグリッリア高野りんごのモスタルダ**
グリッリアした比婆牛（肩ロース芯）にりんごのモスタルダを合わせました。りんごの爽やかさが肉の旨味を更に引き立てる一品です。

■ **オーナーシェフ 鶴田 直也さんからの一言**
比婆牛の魅力は是非お楽しみください。

Shimalabo 本店
広島市中区上八丁堀 4-17-10 ビューグランド 7-12 階
TEL : 082-511-1618



■ **比婆牛ランプのロースト**
旨味の強い赤身のランプをロースト、そのコンソメのあんかけ、ゲランドの風味で仕上げました。

■ **オーナーシェフ 島村 光徳さんからの一言**
比婆牛は広島の良い空気や水を感じます。香りや風味がとにかくしっくりくるんです。

Shimalabo bis
広島市中区胡町 6-26 福屋八丁堀本店 9F
TEL : 082-207-2511



■ **比婆牛カタコブの赤ワイン煮込み**
"プッフブルギニオン"
牛の中でも希少部位であるかたこぶを赤ワインで一晩マリネして煮込んだ赤ワイン風味のシチューです。動く部位なので、柔らかく、繊維感も抜群で、旨みが強いです。

■ **オーナーシェフ 島村 光徳さんからの一言**
比婆牛は広島の良い空気や水を感じます。香りや風味がとにかくしっくりくるんです。

鯨稲穂
広島市中区胡町 5-7 ウインザービル 2 階
TEL : 082-545-5458



■ **比婆牛サーロインの島山人風しゃぶすき**
口どけの滑らかな比婆牛サーロインを薄切りにし、焼きナスで香りを引き立てた、島山人風のしゃぶすきです。G7 広島サミットでもご提供させていただいた一品で、多くのお客様からご好評のお声をいただいております。

■ **大将 三原 美穂さんからの一言**
広島にでたらしい瀬戸内前肴を是非、ご堪能ください。

鉄板焼 愛宕
広島市中区中町 7-20 ANAクアパザ 3F 新4広島別棟 1 階
TEL : 082-241-9129



■ **比婆牛サーロインの鉄板焼**
お肉の代表部位サーロインを確かな鉄板焼の技術でシンプルかつ繊細に焼きあげます。コース、単品、どちらでもご用意いたしております。

■ **料理長 箕浦 孝さんからの一言**
赤身の旨味が特徴の比婆牛を長年の経験を活かし、ベストな熟成具合で提供させていただきます。生熟成のサーロインの旨味を是非味わってください。

NAKADO
広島市中区堀川町 4-18
TEL : 080-5919-8148



■ **比婆牛のコンソメ**
比婆牛のスネ肉や筋から抽出したブイオンを丁寧に濾し、比婆牛のスネ肉のミンチと香味野菜を加え、豊かな旨味が広がるコンソメを作りました。香味野菜の香りを移した牛脂を加えることで、比婆牛ならではの旨味を感じていただけます。

■ **オーナーシェフ 中土 征爾さんからの一言**
比婆牛ならではの旨味をクリアに感じていただければと思います。

肉割烹 まさ姦
広島市南区松原町 1 丁目 6-9
TEL : 082-569-5553



■ **比婆牛のロースと甘鯛のかぶら蒸し**
甘鯛を、すりおろした黒、キクラゲ、百合根、道明寺粉を混ぜ合わせたものとともに、ふんわりと蒸し上げました。仕上げにロース肉を加え、上品な餡をかけて香り豊かな本わさびを添えています。和の伝統に肉の旨味をアクセントとして加えた一品です。

■ **店主 平賀 正樹さんからの一言**
比婆牛は歴史ある血統で希少性が高く、どの個体もクオリティが高い魅力的な牛肉です。是非一度ご賞味ください。

日本料理 喜多丘
広島市東区牛本町 3 丁目 2-20
TEL : 082-227-6166



■ **比婆牛 茄子の油煮**
脂の多いバラ肉の表面を焼くことで出た脂を使って茄子を煮込み、茄子と合わせた一品。比婆牛の脂の旨みを活かした日本料理の一品としての提案です。

■ **料理長 北岡 三千男さんからの一言**
日本料理の伝統的な手法で比婆牛を調理しました。比婆牛と広島食材の組み合わせを色々なお店でお楽しみください。

日本料理 瀬戸内
広島市南区松原町 1-5 新4ビル 4F 広島 2 階
TEL : 082-262-1160



■ **比婆牛の陶板焼き**
「幻の和牛」と呼ばれる、広島県産の希少な比婆牛を陶板焼きでご提供いたします。当店おすすめタレや、塩などで味比べをお楽しみください。

■ **料理長 富岡 正彦さんからの一言**
日本料理の伝統と基本を大切に守り、さまざまなジャンルの技法・食材を取り入れ、新しい日本料理を日々探求しております。

Fine bouche
広島市中区中町 8-5
TEL : 050-5488-0705



■ **茄子のフォンダンと比婆牛のローストビーフ**
比婆牛のローストビーフに、茄子のムースとチップスを合わせました。茄子と比婆牛の旨味を活かしたソースに、小松菜のソース、自家製のガーリックとパプリカ入りマヨネーズがアクセント。季節を感じさせる前菜として、地元の素材をふんだんに使った贅沢な一品です。

■ **オーナーシェフ 山田 崇さんからの一言**
地元の野菜と比婆牛の組み合わせをご堪能ください！

Cent secrets
広島市中区中町 2-8 1F
TEL : 082-569-8261



■ **比婆牛フィレのストロガノフ**
柔らかくジューシーな比婆牛フィレを使用した贅沢なメインディッシュ。サワークリームと比婆牛の出汁をベースに、香ばしい玉ねぎと風味豊かなマッシュルームを合わせたホワイトソースが絶妙な一品です。

■ **オーナーシェフ 熱岡 輝紀さんからの一言**
大切な一日を、極上の比婆牛料理で心を込めておもてないたします！

ホテル宮島別荘 SHIMA CLASSIC
廿日市宮島町 1165
TEL : 0829-44-1180



■ **比婆牛の炙り寿司**
軽く湯引きした比婆牛のバラ肉を炙り寿司に仕上げました。

■ **料理長 石岡 秀樹さんからの一言**
料理のプロデュースは、「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフと石岡料理長が行っています。ここでしか味わえない宮島別荘料理をご堪能ください。

み乃家
広島市西区三篠町 2-3-26
TEL : 082-237-2777



■ **比婆牛バラ肉のジャンボン 瀬戸内の季節の味覚と共演**
山の恵である比婆牛のバラ肉を使い、瀬戸内の海の幸との組み合わせを楽しんでいただく。広島でしか食べられない特別な一品を目指しました。

■ **シェフ 高谷 良佑さんからの一言**
広島の一歩で勝負しています。"勝ってイイな。" と言うまでらるるお店です。今回は比婆牛の魅力を引き出すメニューに仕上げました！

宮島レ・クロ
廿日市宮島町 527-1
TEL : 0829-30-7196



■ **比婆牛イチボのタリアータ**
※仕入れ状況により、比婆牛フィレ肉のグリル
ローストしたイチボ肉にバルサミコ酢のソースと季節の野菜を合わせ、肉の旨みや脂の味わいを引き立てます。

■ **シェフ 黒越 勇さんからの一言**
趣向を凝らしたメニューをご用意してお待ちしております。

ラルエット
広島市中区東白島町 18-5 高野ビル 1F
TEL : 082-221-5220



■ **比婆牛モモ肉のロースト**
香草バターとジェ・ド・ブフ ポレンタ添え
牛たちが本来食べる草を香草バターとサラダで、飼育させるために与える穀物をポレンタ（とうもろこし粉で作った付け合わせ）になぞらえ、比婆牛が育った環境を皿の上に表現しました。

■ **オーナーシェフ 上本 裕さんからの一言**
この一皿を是非召し上がっていただき、比婆牛や広島食材の魅力を味わっていただければ幸いです。

Ristorante Carlotta
広島市中区富士見町 5-12 田ビル 2F
TEL : 082-247-0639



■ **比婆牛ネックのラグーソース**
黒胡椒を練り込んだ自家製ガルガネッリ
旨味の強いネックを肉と同量の玉ねぎの水分のみでじっくり煮込み、トマトペーストやハーブで香り付けたラグーソースに、自家製パスタを合わせた一品。

■ **オーナーシェフ 宇野 友康さんからの一言**
旬の食材で作った逸品とワインのペアリングが絡みやすくなります。ぜひお試しください！

L'UNIVERS
広島市中区東白島町 7-3
TEL : 082-576-7239



■ **比婆牛ヒレのグリル**
紫大根など 10 種以上の広島県産野菜を付け合わせに、比婆牛でとった出汁と赤ワインを煮詰めたソースでお楽しみいただける一品です。

■ **オーナーシェフ 今井 良さんからの一言**
フレンチの概念を覆す、体に優しく心も喜ぶニース料理をご堪能ください！

ル・トリスケル
広島市中区中町 5-17 第 3 沖川ビル 2 階
TEL : 082-511-5031



■ **比婆牛のテリーヌ**
比婆牛チマキを時間をかけて炊きあげ、テリーヌに仕立て、広島県産の黒のエスパーマと組み合わせました。最高の比婆牛を感じてください。

■ **オーナーシェフ 勇崎 元浩さんからの一言**
最高の比婆牛を感じてください。

LE MIROIR
福山市宝町 3-20 ダイアパレス宝町 1F
TEL : 084-922-5822



■ **比婆牛のモモ肉と小じゃがのロティ**
三津湾の牡蠣、ベルギーエシャロットとともに
比婆牛と畑（じゃがいも）と海（牡蠣）を楽しみながら、融合する味わいと旨味がポイントです。

■ **オーナーシェフ 中山 孝雄さんからの一言**
肉本来の味が楽しめるモモ肉で比婆牛をご堪能ください。