



令和7年3月5日

課 名 農林水産局販売・連携推進課

担当者 課長 諫山

内 線 3581

課 名 商工労働局観光課

担当者 観光魅力創造担当監 平野

内 線 2420

「おいしい！広島」プロジェクトの取組状況について

1 要旨・目的

県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトについて、冬の集中期間における2月末までの取組状況を報告する。

2 現状・背景

サミットで高まったプレゼンスを追い風に、広島の「おいしい」イメージを定着させ、「ひろしまは美味しさの宝庫である」という、ひろしまブランドの強化につなげるためには、その価値・魅力をさらに高め、県内外から広く共感を獲得する必要がある。

そのため、瀬戸内さかなや広島和牛、日本酒など、県産農林水産物等を使った新たな食の魅力や価値を創り、伝える取組を、多様な主体と共に推進する。

これらの取組を通じて、食の魅力や価値を高め、観光消費額の上昇や、内需の拡大などにも波及させることで、県内の生産者、観光事業者、飲食店、小売など、県内事業者の収益力向上にもつなげる。

3 取組状況

次の取組により、広島の食の魅力や価値を磨き、県内外へ発信した。

(1) 価値づくり

ア 強固なブランドイメージを創るための新たな強みの創出に向けた取組

項 目		概 要	取組状況
《瀬戸内さかな》			
1	「こだわり漁師の競り」定期開催発表会 (1月28日)	・広島市中央卸売市場の水産卸売2社が協働し、こだわり漁師に焦点を当てた新たな競りの定期開催が決定したことから、こだわり漁師や市場の競り人が自身のこだわりや意気込みを発表。 ・合わせて、新たな競りに参加するこだわり漁師の魚を使って、流通業者や料理人がその良さを学ぶ研鑽会を実施。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/604769.pdf

項目	概要	取組状況
2	「こだわり漁師の競り」定期開催第1回（初競り） （1月31日）	・広島市中央卸売市場において、県内初となる、評価軸を「こだわり漁師（ヒト）」に置いた新たな競りの定期開催を開始（初競り）。 ・こだわり漁師（現在18名）が、特に厳選した魚のみに自身の顔つき札を入れて出荷し、生産者とそのこだわりを見える化した状態で「こだわり漁師の競り」にかけられる。
3	新春・瀬戸内さかな堪能グルメフェアの開催 （1月31日～3月14日）	・旬の瀬戸内さかなを堪能できる選りすぐりの料理店合同でグルメフェアを開催。 ・合わせて、29店舗で対象料理を食べて応募すると、瀬戸内さかなと広島の日本酒セットが抽選で当たるキャンペーンを実施。
4	こだわり漁師や料理人と対話できる新春・瀬戸内さかな体験会の開催 （2月18日）	・マダイ、サヨリ、カワハギ、アナゴなどの瀬戸内さかなを用いた「白身魚が主役の鮎」を、こだわり漁師や料理人との会話を楽しみながら堪能できる特別な食体験の場を提供。



<https://oishii.hiroshimakensha.n.org/information/7459/>



<https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetmap/spring>



イ 食の多様性の創出に向けた取組

項 目	概 要	取組状況
《広島和牛》		
1 日本ソムリエ協会と連携した比婆牛ガストロノミーツアーの実施 (2月11日～12日)	・日本ソムリエ協会名誉顧問の岡昌治氏を招へいし、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探求する企画。 ・比婆牛のふるさと庄原市を訪問し、和牛の歴史や生産地の情景を深く堪能した後、広島市内の飲食店を訪問。庄原の情景を思い浮かべつつ、それぞれの比婆牛料理と日本最高峰のソムリエが選ぶワインによる奇跡のペアリングにより、食の魅力を演出。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/605339.pdf
2 路面電車「トランルージュ」を利用した期間限定レストランの開催 (2月23日)	・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)」において運行。 ・食品や農林水産に関わる県内有名企業様を特別招待し、比婆牛料理と県内のお酒のマリアージュを体感いただき、広島県の食材を共に盛り上げる機会を創出。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/608176.pdf
《食の多様性》		
1 新たな清酒酵母の開発と新酵母を使った日本酒の披露 (1月9日)	・県食品工業技術センターが長期保管してもフレッシュな酒質を実現する清酒酵母「ひろしま LeG-爽」を開発。 ・酒類業界新年互例会において、夏の暑さに強い、新しい酒造好適米「萌えいぶき」と新酵母「ひろしま LeG-爽」で醸した日本酒「明魂 (めいこん)」による乾杯を実施。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/603375.pdf
2 春の「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」に向け、「SNS 推し活合戦」の実施 (1月27日～3月4日)	・28の推し食材・テーマが応募され、3月18日に開催予定の集大成イベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」に向け、「SNS 推し活合戦」と称して、WEB上で県民からの応援投票を実施。(エントリー一覧は別紙のとおり)	 https://foodrinpic.com/

項 目	概 要	取組状況
3 三次の銘酒美和桜酒造の酒蔵体験と美和桜ブランドとみよし和牛のペアリング体験の開催 (1月29日)	・県観光連盟が取り組む「HYPP（ハイプ）」企画の一つとして、飲食店「美味彩々らんや」と美和桜酒造がモニターツアーを実施。 ・三次の名酒 美和桜酒造の酒蔵体験とお酒に合うみよし和牛やオールみよし食材の絶品コース料理を堪能。	
4 県産食材を活用したコース料理を首都圏のホテルにて開催 (2月1日～3月31日)	・羽田エクセルホテル東急（東京都大田区）において、広島県産食材等を使用したランチ・ディナーコースやアラカルトパスタなどを提供。 ・広島県産の豚肉や鶏肉、瀬戸内さかな、米など、様々な県産食材を使用したメニューを開発。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/608389.pdf
5 瀬戸内海と酒と食を楽しむための周遊企画の実施 (2月3日～3月31日)	・県観光連盟が取り組む「HYPP（ハイプ）」企画の一つとして、Discover Chugoku Shikoku が「瀬戸内さざなみ線ほろ酔いハシゴ旅」を実施。 ・瀬戸内さざなみ線沿い（ＪＲ呉線の呉駅～三原駅間）の地酒とご当地限定料理が楽しめる周遊クーポンを販売。	
6 「宮島口そぞろあるき」もみじまんじゅう食べ比べツアーの開催 (2月10日)	・県観光連盟が取り組む「HYPP（ハイプ）」企画の一つとして、(株)ハーストリープラスが広島食文化に触れるモニターツアーを実施。 ・宮島口周辺の5店舗を地元ガイドと一緒に巡り、もみじ饅頭の歴史や製法に触れながら、実際に味わうことで、多彩なもみじ饅頭の魅力を体験。	 

項 目	概 要	取組状況
7 広島の新たな食の魅力を発見する「スペシャルディナー」の提供 (2月25日)	・広島アンデルセンにおいて、広島県産食材を活用したスペシャルディナー「広島の美味しさをめぐる」食事会を開催。 ・7名のシェフが、広島県産の肉類（比婆牛、ラム肉）や瀬戸内さかな（サーモン）、野菜（青パパヤ、落花生）などの各産地を訪問。その食のストーリーとともに特別なメニューを提供。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/606556.pdf

ウ 食を支える人たちを応援する取組

項 目	概 要	取組状況
1 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」令和6年度第4回審査会を実施 (1月28日)	・食のプロによる審査会を実施した結果、新たに3商品を登録。 ▼大成ファーム 株式会社 「ひりょうやさんのトマト」 ▼株式会社 白鷺 「瀬戸内 島の不知火」 ▼東広島こい地鶏ブランド推進協議会「東広島こい地鶏」	 https://www.hiroshima-ouen.com/3274
2 県外シェフ招へいツアーを実施 (1月27～28日)	・著名なシェフの誘致に向けて、課題を整理するために県外で活躍する3名のシェフを招へいし、県内の産地の訪問や料理人との意見交換を実施	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/604918.pdf
3 ひろしま料理人コンクールを実施	・広島食の未来を担う若手料理人の育成を目的としたコンクールを開催 ・2/18 ひろしま和食料理人コンクール ・2/20 ひろしまシェフ・コンクール	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/606733.pdf

エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組

項 目	概 要	取組状況
1 県産野菜の消費拡大に向けた取組報告に係る三菱食品・ＪＡ全農ひろしま・エスビー食品・キッコーマン食品・生産者の知事表敬訪問 (２月５日)	・三菱食品、ＪＡ全農ひろしま、エスビー食品、キッコーマン食品・生産者が連携し、県産野菜（チンゲン菜、白ネギ、わけぎ）の新しい食べ方提案・スーパーにおける販促に取り組んでおり、この報告のため知事を表敬訪問。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/606729.pdf
2 包括連携協定締結企業による寄附金の贈呈 (２月１９日)	・株式会社セブン-イレブン・ジャパンが県産食材を使用した商品等を販売した「ええじゃろ！広島フェア」（１１月１９日～１２月２日開催）の売り上げの一部を県へ寄付。	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/608250.pdf

(２) 価値発信

メディアミックスによる広島のおいしいストーリーを発信

項 目	概 要	取組状況
1 県内メディアを通じた発信	・おいしい一皿を生み出すために切磋琢磨する料理人と生産者が「主役」となり、こだわりのストーリーを深掘し、①テレビ、②新聞、③タウン誌、④ラジオにより発信。 デジタルサイネージを通じた発信 (１１月１日～３月３１日) ・広島駅や平和記念公園レストハウス（～１２月末）、広島空港（～３月末）において、県民や国内外からの観光客へ、上記のメディアミックスで発信する広島食材や料理人、食べられる飲食店を紹介。	① タワワイド番組「テレビ派」：(２/１９、２６) ② 中国新聞：全５段広告(２/２７) ③ TJ Hiroshima：座談会、連載企画（２月号、３月号） ④ 広島エフエム(２/８、１０、１４、１７)
		

項 目	概 要	取組状況
2	全国メディアを通じた発信 ・取組の独自性に話題性等の切り口を掛け合わせたメディアへの提案 ・メディア取材・ロケの受け入れ（3月以降の露出分） ・ひろしまブランドショップT A Uでのイベント開催・取材誘致	【比婆牛】 ・フジテレビ「ぽかぽか」：ブランド牛企画で4週取り上げ（1/9、1/16、1/23、1/30） 【瀬戸内さかな】 ・テレビ朝日「相葉マナブ」：福山市横島産牡蠣（2/16） ・フジテレビ「めざましどようび」：東広島市三津湾産牡蠣、呉市豊産レモン（1/18） ・日本テレビ「ZIP」：レシピ開発企画で牡蠣など5日間取り上げ（1/10、1/20～23） 【日本酒】 ・徳間書店「食楽 web」他：旭鳳酒造インタビュー 【T A U】 ・テレビ埼玉「マチコミ」：かき祭り・オイスターバー（1/9） ・扶桑社「カラふる」：かき祭り・オイスターバー ・SEM エージェンシー「カワコレメディア」他：おすすめレモン商品おすすめ5選 【その他】 ・旭屋出版「近代食堂」：安芸太田町漬物焼きそば ・料理通信社「料理通信」：安芸太田町 漬物焼きそば
3	SNS を通じた発信	動画を通じた情報発信 ・広島には季節に応じた旬な瀬戸内さかなと、多様な料理にあう地酒があることを紹介する動画を制作し、SNS を通じて発信。 【瀬戸内さかな×地酒】#おいしい広島 堪能シリーズ㊦～第5弾 あたたハマチ to レモン～ (youtube.com) 【瀬戸内さかな×地酒】#おいしい広島堪能シリーズ～第5弾 あたたハマチ to レモン～ (FB)

項目	概要	取組状況
3	SNS を通じた発信 トップメッセージの発信 ・ 知事が出演し、広島県の美味しい食の魅力をショート動画で発信。 ・ 箱の中身はなんだろうな 編	おいしい！広島を広めたい！\箱の中身はなんだろうな 編／(youtube.com) おいしい！広島を広めたい！\箱の中身はなんだろうな 編／(FB) 市町首長と連携した情報発信 ・ 各市町が作成した、首長が語る市町の美味しい食の魅力発信動画を、県公式アカウントでも配信。 シェアとイイネで応援せんといけんじゃろ 東広島市編 (FB) ・ 広島のグルメ情報を発信する地元インフルエンサーを起用し、瀬戸内さかなの魅力効果を効果的に発信。

4 今後の取組

順次、広島の「おいしい」を共に創る多様な主体による様々な企画やPR、プロモーションを展開し、県内外へ広島の食の魅力や価値を発信する。

○3月

- ・【首都圏】ひろしま春の菓子・スイーツまつり 大試食祭 in ひろしまブランドショップ TAU（3月1日～2日（予定））
- ・【観光プロダクト】牡蠣食う研 春の牡蠣祭り（3月1日～4月13日（予定））
- ・【共創企画】ホテルグランヴィア広島における旅するbuffetイタリア＆スペインの美食＋瀬戸内の恵みbuffet（3月1日～5月6日（予定））
- ・【瀬戸内さかな】瀬戸内さかな魅力体験モニターツアー（3月4日（予定））
- ・【共創企画】日本航空の会員向けの現代の名工による特別ランチへの招待や広島県産品の提供（3月5日～（予定））
- ・【Foodrinpic】「Foodrinpic Runway」企画の実施（3月5日～17日（予定））
- ・【グルメ総選挙】広島県民が推す「ご当地グルメ総選挙」結果発表（3月7日（予定））
- ・【瀬戸内さかな×日本酒】市場まつりでの瀬戸内さかな×日本酒ペアリング発表会（3月8日（予定））
- ・【共創企画】「瀬戸内さかなと広島の日本酒の新たな発見」試飲交流会（3月12日（予定））
- ・【共創企画】ひろしま料理人コンクール成績優秀者協力による新駅弁の発表会（3月17日（予定））
- ・【Foodrinpic】春の集大成イベント「Foodrinpic 広島紅白“食”合戦！」（3月18日（予定））（エントリー一覧は別紙のとおり）
- ・【観光プロダクト】コウネを食べにエキニシ行コウネキャンペーン（3月18日～29日（予定））
- ・【広島和牛】お土産商品等の完成お披露目会（3月19日（予定））
- ・【観光プロダクト】River ジャズ横丁（3月22日（予定））
- ・【グルメ総選挙】広島県民が推す「ご当地グルメ総選挙」県民向けイベント（3月22日（予定））
- ・【共創企画】小学生対象ひろしまパスタメニュー募集企画授賞式・お披露目会（3月25日（予定））
- ・【共創企画】ひろしまパスタ発売記念イベント（コンビニエンスストア）（3月28日（予定））

時期	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
取組	事業・企画等の検討等			
	共創に向けた仲間づくり			
			秋の集中期間	冬の集中期間

5 予算

- おいしい！広島推進事業 100 百万円
- その他関連事業
 - ・瀬戸内さかなブランド化推進事業
 - ・広島和牛ブランド構築事業
 - ・ひろしまの食の魅力向上事業 等

6 その他

「おいしい！広島」プロジェクトに関連する情報については、県ホームページのほか、公式ホームページ (<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>) にて、随時情報を掲載する

所属市町	参加事業者	推し食材・テーマ/ 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 鮭黒郷		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（丸ハギ）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「鮭黒郷」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！
	草津牡蠣組合		「草津牡蠣の広島和牛巻き」 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！
呉市	がんす老舗本店 三宅水産		「漁師の浜干し安芸灘ひじきのすり〜みいコロッケ」 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」。 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！ 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。
竹原市	道の駅たけはら		「海と大地の味覚を楽しめる 竹原バーガー第3弾」 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バンズ、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！
三原市	三原商工会議所、 広島みはらプリン プロジェクト実行 委員会		「広島みはらプリン」 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。
		広島みはらプリン	

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/ 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	 鮎、タコの子、酔心	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。
尾道市	尾道季節の地魚の店連絡協議会	 おのみち桜鯛	「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～」 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。
府中市	大吉ラーメン	 府中華	「府中華！」 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。
三次市	三次和牛改良組合 大鎗牧場 表牧場 のば牧場 ゆめマート三次東店 美味彩たらんや	 みよし和牛	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。 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。
庄原市	イタリア料理 スペランツァ	 比婆牛	「比婆牛を活用した モンテ エ マーレ 山と海の幸」 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生育された広島和牛の一つ。 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。 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。

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/ 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、 くば漁協		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。 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。
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		「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。 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。
	西條お酒とお米の 会議所 (東広島商工会議所)		「コメカラ」 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。
	広島県央商工会		「広島へそ丼」 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！
廿日市市	居食家（いこうや）まちの駅 ADOA大野内		「廿日市玖島ねぎ入りがんす」を使用した「進化系お好み！はつかいちこう焼スペシャル」 2024年12月に開催された「はつかいちフードファイトクラブ」（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、上乘せ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。

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/ 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		「鬼より辛い“夜又うどん”」 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。
	川根柚子協同組合、道の駅三矢の里あきたかた産		「川根柚子の香りが引き立つ“柚子スカッシュ”」 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。
江田島市	Sugos café (伊勢屋コンサルタント)		「江田島産牡蠣の本格麻婆豆腐」 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！
	峰商事合同会社		「壺から香る江田島熟成さつまいもの極み！」 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、中はしっとりとろける絶品の食感に仕上がります。
	Shirasuya e's		「江田島海自牡蠣カレーパン」 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。 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。

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/ 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 学	 えたじまん弁当	「江田島食材が沢山！“特製春爛漫えたじまん弁当”」 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。 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。
坂町	わきみず亭	 鯛めし	「瀬戸内の天然鯛めし」 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。 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。
	おもと	 さつま	「瀬戸内の海の幸を使った幻の郷土料理さつま2種」 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。
安芸太田町	安芸乃国酒造	 見浦牧場で育った牛肉の 麦酒(ビール) 煮	「見浦牧場で育った牛肉の麦酒(ビール) 煮」 広島県北西部、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。 安芸太田町の名物料理を目指してまいります。
北広島町	どんぐり荘	 芸北サーモン	「芸北サーモン丼」 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。

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/ 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 わわわプロジェクト）	 どぶろくテリヤキバーガー	「どぶろくテリヤキバーガー」 日本一に輝いたお米をはじめ、約20種類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。
神石高原町	福山ニューキャッ スルホテル	 神石牛	「神石牛と内海町の牡蛎を使用した冷製ローストビーフ」 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。 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。
広島県全域	ひろしまパスタ提 供店	 ひろしまパスタ	「ひろしまパスタ」 「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。 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。 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。

以上28エントリー