



# 広島県の誇る食の魅力の組み合わせは世界基準！

## 瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート お披露目ステージイベント@市場まつり

日時: 令和7年3月8日(土) 13時10分~13時55分 会場:市場祭ステージ

広島県では、生産者や料理人など多様な主体とともに、広島の美味しさを磨き、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。

この取組の一環として、広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化が進むなか、酒どころである広島の日本酒を組み合わせ、広島ならではの食の魅力を一層発信するため、「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート」を制作し、その完成をお披露目します。

### ▼瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート

制作意図: 広島県の誇る日本酒と瀬戸内さかなのペアリングの可能性や魅力を

広く食べんさい店を中心に打ち出すことで、さまざまな広島の飲食店でその魅力を顧客に発信する契機をつくることを狙います。

飲食店の顧客への配布もさることながら、県内の飲食店で本ペアリングの魅力やおもしろさの発見につながることも狙っています。

配布期間: 令和7年3月10日(月)より順次

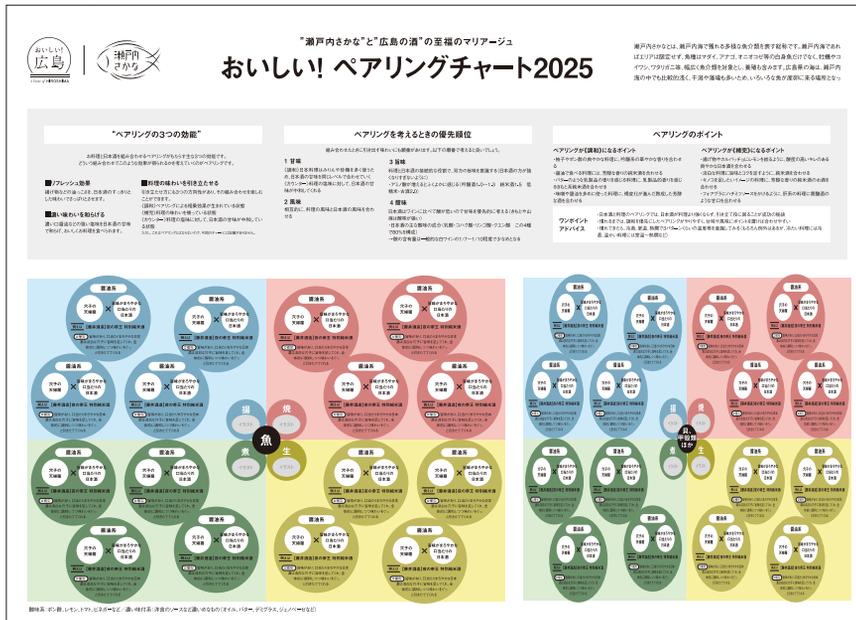
配布場所: 「おいしい! 広島」のHP上で、ペアリングチャートを公開

食べんさい店(日本酒を提供している店舗)へ、販促物配布

特設サイト: <https://oishii.hiroshimakensan.org/>

デザインイメージ ※テキスト情報などはダミーテキストです。

□ペアリングチャート 03\_表紙

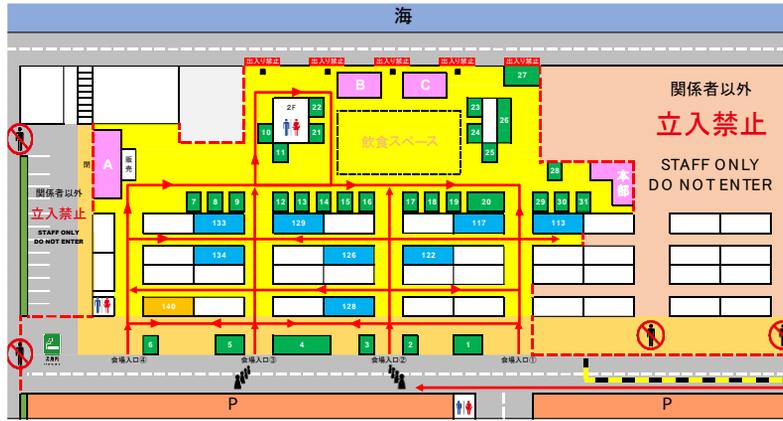


## イベント開催概要

開催日時： 令和7年3月8日(土) 13:10~13:55 (受付無し、ステージイベント)

会 場： 広島市中央卸売市場 中央市場 水産棟 市場まつり ステージ「C」

※地図内の飲食スペースの上のピンクに色付けされた場所



イベント概要:

### 【ステージイベント】

- ・ソムリエによる瀬戸内さかなと日本酒のペアリング講座
- ・ペアリングチャートの紹介
- ・ペアリングメニュー例の紹介と美食
- ・瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングクイズ(商品あり)

### 【ステージイベント終了後】

- ・登壇者への個別取材
- ・ペアリングのメディア向け体験

主な登壇者(敬称略)

### ▼酒蔵 ※五十音順

- ・白牡丹酒造 本庄 智義(ほんじょう ともよし)
- ・藤井酒造 代表取締役社長 藤井 義大(ふじいのりひろ)
- ・八幡川酒造 執行役員製造部長 畠 崇(はたけ たかし)

### ▼ペアリング講師

- ・一般社団法人 日本ソムリエ協会 広島支部長  
WINE BAR RAY オーナー 川崎 健太(かわさき けんた)

### ▼主催者

- ・広島県 農林水産局 販売・連携推進課

## ■ 「瀬戸内さかな×広島日本酒 ペアリングチャート」企画について

県内の日本酒生産量は平成19年を100%としたとき、46.8%まで減少しており、縮小傾向にあります。一方で、2023年日本酒造組合中央会「日本酒需要動向調査」によれば、お酒の選択肢が多様化している中、日本酒を選択する人は50.7%(複数回答)となっています。6年前の同調査と比較すると、ワインを抜いて、ビール類69.0%の次に位置しており、日本酒を活用する可能性は広がってきている可能性も伺えます。

さらに、**2024年12月には、日本の伝統的酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録**され、日本酒はまさに世界から注目を集め始めているといえます。

県内には、「日本三大銘醸地」のひとつである「西条酒蔵通り」をはじめ、多くの酒蔵が点在しており、広島の日本酒は、軟水を使用した「軟水醸造法」によって生み出され、口あたりが柔らかく、芳醇で旨味に富んだまろやかな味わいが特徴です。広島には、高い技術を持つ広島杜氏、名水、良質な酒米によって、魅力ある銘酒がたくさんあります。

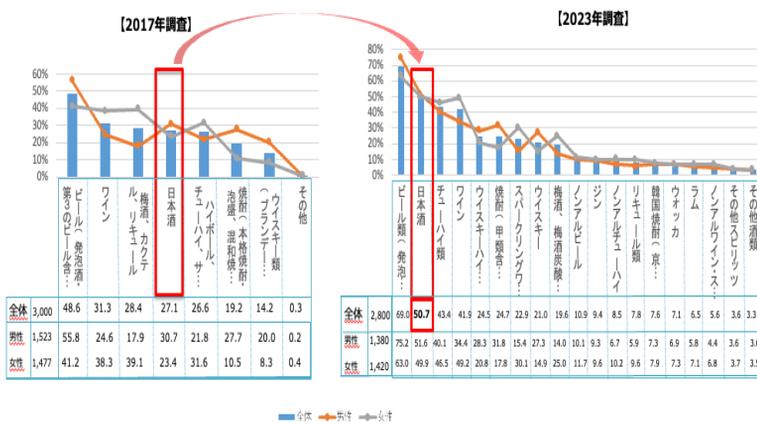


図 2023年日本酒造組合中央会「日本酒需要動向調査」

一方、瀬戸内さかなについては、漁場や漁法、取り扱いに細心の注意を払う「こだわり漁師」に焦点をあてたブランド化を推進しています。そのような広島が有する2つの食資産を組合せた「ペアリング」はそれぞれの魅力を引き出し合う広島における至高の食提案のひとつといえます。その組合せの認知を広げ、さまざまなシチュエーションで瀬戸内さかなと広島日本酒の組み合わせを飲食店などで楽しんでいただくため、ペアリングチャートを制作しました。

## 「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク

## 「こだわり漁師」について

瀬戸内の恵み豊かな広島県には、美味しい海の幸をお届けするために情熱を注ぐ漁師が数多くいます。彼らは漁場選びや漁法、そして魚の取り扱いに細心の注意を払っており、その熱いこだわりが詰まった魚に、洗練された料理人の創意工夫と技術が加わることで、「瀬戸内さかな」は広島県の食資産の中心を担う存在に成長できると考えています。

本事業では、そんな美味しい魚を食べてもらうために日々技術を磨いている漁師のクラフトマンシップ(職人気質)を起点とし、瀬戸内さかなのブランド強化を目玉チャレンジとして推進することを取組方針に定めています。この取り組みを通じて、県内漁師のこだわりや、彼らが獲る「価値ある瀬戸内さかな」の魅力を県内外の多くの方々に届けることで、瀬戸内さかな全体のブランド価値を高めるとともに、県内水産業の持続可能性の向上につなげてまいりたいと考えています。



本事業は、「おいしい！広島」プロジェクトの一環として実施されます。「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、広島県の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。

返信先E-mail: oishi-hiroshima@mhdf.co.jp

## 取材申込書

### 瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート お披露目ステージイベント@市場まつり

- 日時:令和7年3月8日(土) 13時10分～13時55分(受付なし)
- 会場:広島市中央卸売市場 市場まつり メインステージ

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/7(金)夕方17時までには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。

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

--