



## 9市町11の地域の推し食を磨き、発信する企画!

# ～【第2弾日程発表】 FooDrinpic Runway 開催 ～

開催時期:令和7年3月5日～3月17日

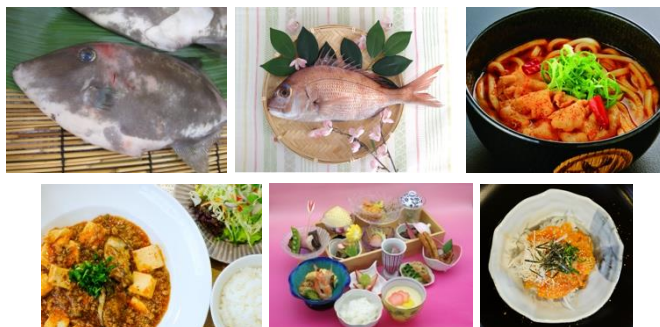
広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「**広島は美味しさの宝庫である**」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい!広島」プロジェクトを進めています。

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」を実施しており、今回第2弾の詳細を発表します!**

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春の紅白“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>



# FooDrinpic Runway

## ～第二弾企画～

今回発表

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	参加予定者	実施概要
<p><b>企画番号③</b></p> <p>3月11日 16時受付開始 16時半開始</p>	<p>割烹大学 (広島県江田島市大 柿町大原1174-2)</p>	 <p>江田島産牡蠣の本格麻婆豆腐</p>  <p>えたじまん弁当</p>	<p>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</p>	<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>
<p><b>企画番号④</b></p> <p>3月13日 13時受付開始 13時半開始</p>	<p>鮭 黒郷 (広島市中区鞆町 11-1鞆町シールド 1F)</p>	 <p>ウマヅラハギ</p>	<p>広島魚市場 鮭黒郷</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>
<p><b>企画番号⑤</b></p> <p>3月12日 10時受付開始 10時半開始</p>	<p>イタリア料理 スペランツァ (広島市中区小網町 6-23)</p>	 <p>比婆牛</p>	<p>イタリア料理スペランツァ あづま蔓振興会</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>

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	参加予定者	実施概要
<p><b>企画番号⑥</b></p> <p>3月13日 15時受付開始 15時半開始</p>	<p>道の駅 豊平どんぐり村 どんぐり荘 (広島県山県郡北広島町都志見 12609)</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(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⑦</b></p> <p>3月14日 10時受付開始 10時半開始</p>	<p>中華料理 四季 (広島県広島市中区基町19-2-431)</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(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⑧</b></p> <p>3月17日 10時受付開始 10時半開始</p>	<p>紙屋町スウィング (広島市中区基町地下街100号 紙屋町 シャレオ西側)</p>	 <p>鮎、タコの子、酔心</p>  <p>草津牡蠣の広島和牛巻き</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(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⑨</b></p> <p>3月17日 10時受付開始 10時半開始</p>	<p>尾道季節の地魚の店 連絡協議会 加盟店舗 ※別途プレス予定</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>

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>

返信先E-mail: oishi-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

--