



資料提供	
令和7年3月7日	
課名	販売・連携推進課
担当	諫山
内線	3581
直通電話	082-513-3588

「瀬戸内さかなと広島の新日本酒の新たな発見」試飲交流会 開催！

～瀬戸内さかな×調味料×広島の新日本酒のペアリング体験！～

日時: 令和7年3月12日(水)13:00～ 場所: fabbit広島駅前(広島市南区京橋町)

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と共に磨き、発信することで「ひろしま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、地域経済の活性化に繋げていく「おいしい! 広島」プロジェクトを推進しています。

本プロジェクトの一環で、現在広島県が生産者・市場・料理人とブランド化に取り組んでいる「瀬戸内さかな」と、県内各地の豊かな風土を活かして作られ、多様な味わいが特徴である「広島の新日本酒」のペアリングを、広島ならではの食体験として定着させ、県民や観光客への価値提供に繋げるため、関係者との共創による取組を強化しております。

また、日本酒については、昨年12月に「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たことで、三大酒処・西条を有する広島にも注目が集まる機会と捉え、県内蔵元・ソムリエ・料理人と取り組む「瀬戸内さかな×広島の新日本酒 ペアリングチャート」企画(※3月6日リリース済み)に続き、この度、県内蔵元、瀬戸内さかなのブランド化に取り組む飲食店(接客者や料理人)、また酒類流通関係者を対象に、**広島の新日本酒との組み合わせを味わいながら学び、交流する「試飲交流会」を開催しますので、ぜひご取材ください。**



■当日の内容

① 第1部/勉強会 13:00～14:00

「瀬戸内さかなと広島の新日本酒の新たな発見」(講師: 神吉 佳奈子 氏)

※当日は、日本の食と酒の伝え手として、雑誌や書籍の企画や執筆、イベントのディレクションなどを手がける神吉 佳奈子氏を講師に招き、試食・試飲も交えながら、参加者自らペアリングを探求する内容を予定しております。

※メディアの皆様向けに、試食試飲を用意しております。

② 第2部/試飲交流会: 14:00～15:00

各酒蔵のお酒を試飲、参加者同士での意見交換・交流

■当日の参加者(予定)

県内蔵元: 計18蔵、飲食店: 計15名、酒類流通関係者 数名 参加予定(3月6日時点)

イベント開催概要

開催日程：令和7年3月12日（水）13:00～（12:30受付開始）

場所：fabbit広島駅前 イベントスペース（広島市南区京橋町1-7 アスティ広島京橋ビルディング1階）

主な内容：

■第1部/勉強会 : 13:00-14:00

「瀬戸内さかなと広島の日本酒の新たな発見」（講師：神吉 佳奈子 氏）

<実施概要>

今、日本酒を楽しむトレンドとなっているペアリング。お酒を単体で味わうよりも、食材や調味料とピタリと合わせることで、お酒の個性が際立ち、新たな味覚が生まれます。

今回は、瀬戸内さかなの刺し身(複数の漁場のマダイを食べ比べ)×調味料(醤油、オリーブオイルなど)×広島の日本酒のペアリングを用意し、講師の講義を聞きながらペアリングを体験することで、飲食店様のメニュー提案、サービスの向上の一助となり、参加の皆様になんか新たな発見をいただく内容で予定しております。

■第2部/試飲交流会 : 14:00-15:00

各酒蔵のお酒を試飲、参加者同士での意見交換・交流

【講師について】

神吉 佳奈子(かんき かなこ)氏

1969年広島県広島市生まれ。広島女学院大学を卒業。NHK出版、家の光協会「やさい畑」のほか、プレジデント社で「dancyu」「料理男子」などの雑誌編集に30年近くたずさわる。『dancyu』副編集長、『オレンジページCooking』編集長を経て、現在は日本の食と酒の伝え手として、雑誌や書籍の企画や執筆、イベントのディレクションなどを手がける。2023年より水産庁政策審議会委員。佐賀県原産地呼称管理委員会官能審査員、東京ウイスキー&スピリッツコンペティション焼酎部門審査員、第四回泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクール品質評価員。



【会場の情報】

■会場名：fabbit広島駅前 (<https://fabbit.co.jp/office/fabbit-hiroshima-ekimae/>)

■所在地：広島市南区京橋町1-7 アスティ広島京橋ビルディング1・2階

■アクセス：JR「広島駅」より徒歩5分、広島電鉄「稲荷町駅」より徒歩3分



出典：国土地理院

「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

瀬戸内さかな堪能グルメフェア概要

▼新春 瀬戸内さかな堪能グルメフェア内容

- 実施期間： 令和7年1月31日(金)～同3月14日(金)
- 内容： 瀬戸内さかなの魅力発信を目的に、旬の瀬戸内さかなを堪能できる料理店合同でグルメフェアを開催いたします。広島の日本酒を合わせてお楽しみください。併せて対象の瀬戸内さかな料理を食べて当たる素敵なプレゼントキャンペーンも実施します。
- 応募方法： 対象店舗にて瀬戸内さかな料理をご注文後、お食事の会計時にもらえる二次元コードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただけます。
- 特設サイト： <https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/>



瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャートについて

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×広島日本酒ペアリングチャート」を制作し、令和7年3月8日にその完成のお披露目を予定しています。

広島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。

令和7年3月10日より順次、日本酒を提供している食べんさい店店舗で販促物配布を開始予定です。



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、広島の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。

MISSION 「おいしい！広島プロジェクト」を推進

広島の『多様な美味しさ』を未来へつなく、
このプロジェクトを県民運動に発展させ、盛り上げる

WHAT

WHY

OPPORTUNITY

ISSUES

サミットレガシーの発展的継承

「G7広島サミット」を契機にステークホルダーとともに「おいしい！広島プロジェクト」を立ち上げ、
広島の食資産・食文化を磨き上げ

人口減少、労働力不足など地方は衰退の危機

HOW

県民や多様な
ステークホルダーの皆様とともに

地域

行政

生産者

料理人

観光産業

みんなで創造する「おいしい！広島」

飲食店

民間企業

県民

宿泊施設

メディア

関係団体

VISION

広島の美味しさが県民の誇りとなり、
県外の人々からも高く評価されている

VALUE

広島のブランドイメージがさらに高まり、
交流人口が拡大し、地域経済が活性化する
「食を通じて、より活気のある街になる」

オール
広島で

- 本プロジェクトを盛り上げたい
- 本プロジェクトに取り組むステークホルダーを応援したい

おいしい！広島プロジェクトについて

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



返信先E-mail:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

取材申込書

「瀬戸内さかなと広島の日本酒の新たな発見」試飲交流会

日時： 令和7年3月12日(水) 13時00分～15時00分(受付12時30分)

会場： fabbit広島駅前 イベントスペース

(広島市南区京橋町1-7 アスティ広島京橋ビルディング 1階)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/11(火)夕方17時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。

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