



元気、  
美味しい、  
暮らしやすい  
ENERGY OF PEACE  
ひろしま

資料提供	
令和7年3月11日	
課名	販売・連携推進課
担当	諫山
内線	3581
直通電話	082-513-3588

## 春の“FooDrinpic HIROSHIMA 2025”

**28エントリーから勝ち抜いた10のチームが遂に決定!**

**3月18日、食の専門家による「広島紅白“食”合戦」が開催!**

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。



春のFooDrinpicでは28にも及ぶ各地の推しメニュー・テーマ食材が応募され、約1ヶ月にわたる特設WEBサイト上における県民からの応援投票「SNS推し活合戦」を実施し、**延べ7,500を超える応援アクションを得て**、集大成イベントに参加する10チームが決定しました。（別紙のとおり）

その10チームが紅白に分かれ凌ぎを削る集大成イベントでは、全国区の食の専門家を審査員としてお迎えし、紅白のチーム戦でそれぞれの魅力を競い合うこととなります。**西洋料理からはフレンチの世界的な巨匠である吉野建（よしの たてる）氏を招聘。日本料理からはラ・リスト2020にも選ばれた広島県日本調理技能士会顧問である北岡三千男（きたおか みちお）氏、食の専門メディアからdancyu編集長の藤岡郷子（ふじおか さとこ）氏が出席します。**そして、広島県知事を加えた4名で審査を行います。

県民の皆様が推した県下各地域の「ひろしまの推しの食」の本気のチーム戦をぜひ、ご取材いただければと思います。

## ■ イベントのポイント

- ・各地域の推し食の魅力を本気でプレゼンテーションする熱いプレゼン合戦です。
- ・地域からのエントリーされた推し食の実食を伴う審査を行い、当日その場で結果発表します。
- ・世界的に著名なシェフや全国区の食の専門誌による広島地域の食に対するコメントがあります。
- ・メディア向けにエントリーメニューの試食もご用意します。

## ■ Foodrinpic特設サイト (結果一覧)

<https://www.foodrinpic.com>



## ■ イベント概要 (予定)

◇日程：令和7年3月18日 (火)

◇場所：ひろぎんキャリア共創センター (〒732-0804 広島県広島市南区西蟹屋1丁目1-18)

◇ [第1部/審査会] 13:45-14:45 (60分)

- ・開会挨拶/事業紹介
- ・出場者紹介/審査員紹介/知事挨拶/審査の進行説明  
紅白プレゼンテーション (10チーム) /  
審査員による試食、審査、質疑・コメント・審査表記入
- ・審査結果発表 (紅白チームごとの得点結果) /審査員 (吉野氏) によるコメント
- ・フォトセッション～囲み取材～

◇ [第2部/メディア交流会] : 14:45-15:30 (適宜解散)

- ・プレゼンテーションされたエントリー品の試食/撮影
- ・事業者への個別取材等

## ■ 審査員について

広島県知事 湯崎 英彦(ゆざき ひでひこ)氏



### 吉野建(よしの たてる)氏

1952年鹿児島県生まれ。1979年に渡仏し、当時ジョエル・ロブションが率いるパリ「ジャマン」をはじめ、数々のフランス料理店で修業。フランス・日本両国のミシュランガイドで星を獲得。2007年スイス・ダボス会議にて料理を担当。2010年フランス政府より農事功労章 (Ordre du Mérite agricole) シュヴァリエを贈られる。2011年発表のフランスにおける国家最優秀職人賞 (MOF) の審査員をアジア人として初めて務め、2013年4月には毎年ベルギーにて行われるiTQi (国際味覚審査機構) による「Superior Taste Award (優秀味覚賞)」の審査員を務める等、料理界において数々の功績を残す巨匠。



### 広島県日本調理技能士会 顧問/日本料理 喜多丘 店主

#### 北岡 三千男(きたおか みちお)氏

1948年広島県生まれ。高校卒業後、東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。2013年、2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」に選ばれた。2015年からは「ひろしま和食料理人コンクール」の審査員を務めるほか、定期的に料理人を対象とした勉強会を開催するなど、後進の育成にも注力している。

### dancyu編集長

#### 藤岡 郷子(ふじおか さとこ)氏

dancyuは全国の食いしん坊のための食と暮らしを豊かにする体験型メディア。食にまつわるヒト・モノ・コトをdancyuの視点で切り取り、人生を楽しむための新しい食体験を提案している。1997年入社後、雑誌『dancyu』編集部配属。『PRESIDENT』編集部を経て、2012年『dancyu』副編集長、2024年1月から現職。



# 春のFoodDrinpic 2025 決勝対戦表

決勝に残った10チームを、使用食材や内容などを考慮し、以下のとおり紅白の2組に分けました。

その上で、設定した対戦テーマに合わせて凌ぎを削ります！

決勝では、審査員による美食審査の得点と合わせて、SNS推し活合戦での得票結果(チーム合計)が加味されて勝利チームが決定します。

対戦テーマ(仮)	紅組	白組
<p>瀬戸内さかなの王様 “鯛”頂上決戦</p>	<p>坂町 鯛めし</p> 	<p>尾道市 おのみち桜鯛</p> 
<p>味噌が決め手 地域の食の魅力対決</p>	<p>坂町 さつま</p> 	<p>府中市 府中華</p> 
<p>広島ブランド牛対決！</p>	<p>三次市 みよし和牛</p> 	<p>神石高原町 神石牛</p> 
<p>瀬戸内の魅力 揚げもの対決！</p>	<p>呉市 漁師の浜干し 安芸灘ひじきのすり〜みい</p> 	<p>竹原市 竹原バーガー</p> 
<p>ご当地自慢の どんぶり対決！</p>	<p>東広島市 広島へそ丼</p> 	<p>北広島町 芸北サーモン</p> 

# 秋のFooDrinpic 2025 決勝進出チーム一覧 紅組

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
呉市	株式会社三宅水産	 <p data-bbox="482 446 793 498">漁師の浜干し安芸灘ひじきのすり〜みいコロッケ</p>	<p data-bbox="868 208 1382 498">「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「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。</p>
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	 <p data-bbox="576 774 696 803">みよし和牛</p>	<p data-bbox="868 533 1382 768">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。</p>
東広島市	広島県央商工会	 <p data-bbox="576 1093 696 1122">広島へそ丼</p>	<p data-bbox="868 865 1382 1068">「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！</p>
坂町	わきみず亭	 <p data-bbox="601 1425 672 1454">鯛めし</p>	<p data-bbox="868 1145 1382 1435">「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。</p>
坂町	おもと	 <p data-bbox="601 1711 672 1740">さつま</p>	<p data-bbox="868 1470 1382 1731">「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。</p>

# 秋のFooDrinpic 2025 決勝進出チーム一覧 白組

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
竹原市	道の駅たけはら	 <p data-bbox="562 548 705 575">竹原バーガー</p>	<p data-bbox="872 204 1369 258">「海と大地の味覚を楽しめる 竹原バーガー第3弾」</p> <p data-bbox="872 262 1369 575">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パンズ、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弾のたけのこテリヤキ牛コロッケバーガー、第2弾のたけのこ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！</p>
尾道市	尾道季節の地魚の店連絡協議会	 <p data-bbox="562 852 705 879">おのみち桜鯛</p>	<p data-bbox="872 620 1369 674">「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～」</p> <p data-bbox="872 678 1369 846">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。</p>
府中市	大吉ラーメン	 <p data-bbox="596 1174 671 1201">府中華</p>	<p data-bbox="872 942 996 969">「府中華！」</p> <p data-bbox="872 973 1369 1141">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。</p>
北広島町	どんぐり荘	 <p data-bbox="572 1499 715 1526">芸北サーモン</p>	<p data-bbox="872 1205 1072 1232">「芸北サーモン丼」</p> <p data-bbox="872 1236 1369 1522">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。</p>
神石高原町	福山ニューキャッスルホテル	 <p data-bbox="596 1798 671 1825">神石牛</p>	<p data-bbox="872 1543 1369 1597">「神石牛と内海町の牡蠣を使用した冷製ローストビーフ」</p> <p data-bbox="872 1601 1369 1821">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蠣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。</p>

# Foodrinpic

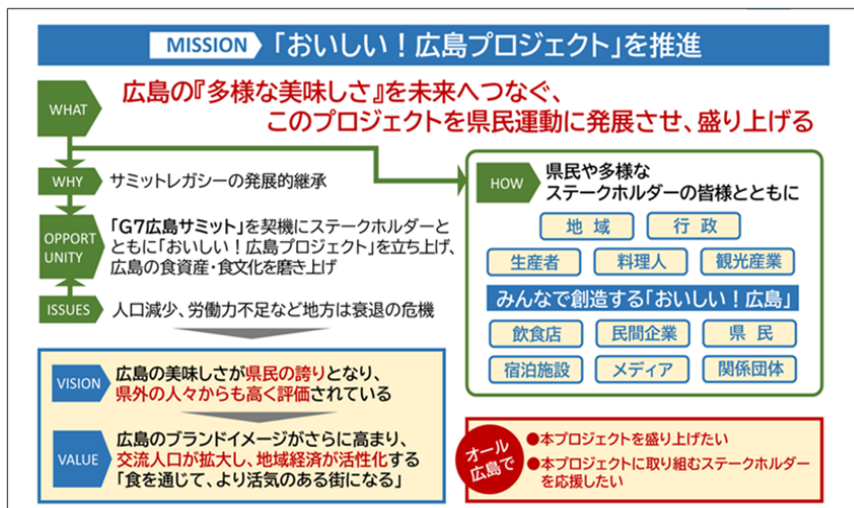
HIROSHIMA 2025

## ■ FooDrinpic実施概要

- 地域の飲食店をはじめとした事業者が一丸となって食の提供・魅力発信に取り組む、地域一推しの食材や食文化を活かしたメニュー又は商品を募集。（令和6年12月17日～令和7年1月15日）
- 「SNS推し活合戦」と称して県民の皆様の応援投票がWEB上で行うことができる企画を令和7年1月27日～3月4日まで実施。
- 推し食テーマやSNS推し活合戦等の結果を踏まえ、3月18日の集大成イベント「FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！」への出場する10チームを決定。（令和7年3月10日）
- また、3月には、中押し企画として、「FooDrinpic Runway」と称して、11のエントリーに対して、各ジャンルに精通した広島一流料理人等を各地域に派遣し、食材の魅力を引き出したり、料理人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より結びつけ、発信する企画を実現。（3月5日～17日（実施中））。
- 「広島紅白“食”合戦！」では、勝ち残った10チームを2グループに分類し、総得点の多いチームを優勝とします。
- 優勝チームだけでなく、応募のあったすべての地域の推し食は年度末に新たな広島の推し食が分かるツールにまとめて掲載する予定です。

## ■今後のスケジュール（予定）

- 令和7年3月5日-17日      FooDrinpic Runway（実施中）
- 3月18日（火）      FooDrinpic 広島紅白“食”合戦！（春）
- 3月29-30日（土日）      「フェムミナーレin Hiroshima」食イベントへ出店し、  
一般の方々に実感いただく機会を提供（※出店事業者は調整中）



## ■本件に関するお問い合わせ先

広島県農林水産局 販売・連携推進課  
担当： 諫山（いさやま）  
電話 082-513-3588  
メール [nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp)

返信先E-mail: oishi\_hiroshima@mhdf.co.jp

# 取材申込書

## FooDrinpic2025 集大成イベント

### 春の広島紅白“食”合戦

日時: 令和7年3月18日(火) 13時45分～14時45分(受付13時15分)

会場: ひろぎんキャリア共創センター

(〒732-0804 広島県広島市南区西蟹屋1丁目1-18)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/17(月)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。

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

--