



資料提供  
令和7年3月18日  
課名 農林水産局畜産課  
担当 小川 寛大  
内線 3603  
直通電話 082-513-3598

## **株DoTSと協業し、広島新駅ビルにて比婆牛加工商品の先行販売をスタート 「比婆牛ブランド共創プロジェクト」採択商品のお披露目会を開催！**

日時: 令和7年3月19日(水) 9:00~13:00(時間内で合計4回実施予定)

①9:15~9:45、②10:15~10:45、③11:15~11:45、④12:15~12:45

会場: miobyDoTS(〒732-0822 広島県広島市南区松原町2-37 minamoa 西棟3階)

広島県では、生産者や料理人をはじめとする多様な関係者と連携し、広島の多彩な食の魅力を磨き、その価値を発信する「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行った流通課題部位を活用したお土産商品「伝説の比婆牛カレー」がついに完成いたしました。

また、本商品は「地域価値の探求と共創」を理念に掲げる株式会社DoTS(ドッツ、本社:広島県広島市、代表取締役社長:谷口千春)と連携し、令和7年3月24日(月)にグランドオープンを迎える広島新駅ビル「minamoa(ミナモア)」内に同社が開業する「miobyDoTS(ミオバイドッツ)」にて先行販売を実施することが決定しています。

これに伴い、3月19日(水)に開催される「miobyDoTS」メディア内覧会に合わせ、本商品のお披露目会を開催いたします。メディア関係者の皆様への試食もご用意しています。ぜひ取材いただき、本商品の魅力および比婆牛の価値について広く発信いただきますよう、御協力のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

### 【イベント概要】

#### 「比婆牛ブランド共創プロジェクト」採択商品お披露目会

※「miobyDoTS」メディア内覧会の一部として実施いたします。

- ・ 主催者挨拶
- ・ 事業趣旨/プロジェクトの概要説明
- ・ 担当料理人による加工商品のお披露目/試食
- ・ miobyDoTS担当者による協業に関するコメント

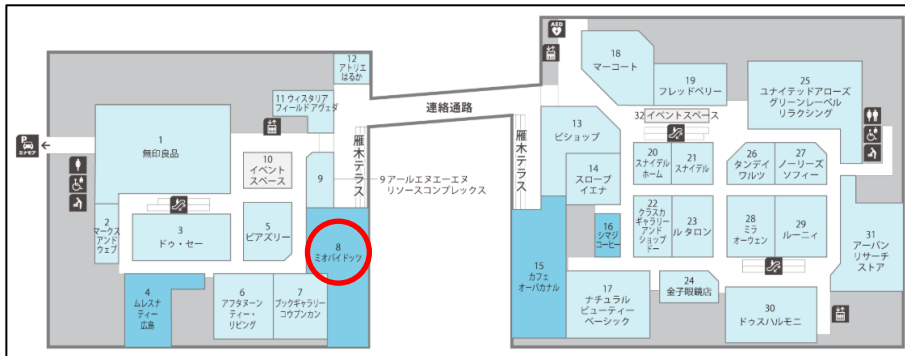


(写真はイメージです。)

# イベント開催概要

- 開催日時** 令和7年3月19日(水) 9:00~13:00(時間内で合計4回実施予定)  
①9:15~9:45、②10:15~10:45、③11:15~11:45、④12:15~12:45  
※各回とも実施内容は同じです
- 会場** miobyDoTS(広島県広島市南区松原町2-37 minamoa 西棟3階)

## minamoa 3階 フロアマップ



### <アクセス>

- ・ JRをご利用の場合: 「広島駅」在来線改札口より直結
- ・ お車でお越しの場合: minamoa・ekieの提携駐車場を御利用ください(詳細は以下のリンクをご参照)  
<https://www.minamoa-ekie.jp/access/>

### 出席者(敬称略・予定)

#### ▼料理人

- ・ avenir town MIRAINO MACHI  
オーナーシェフ **水橋 聡**(みずはし さとし)

広島県安芸高田市出身。辻調理師専門学校を卒業後、複数のホテルで経験を積み、ホテルセンチュリー21の新調理開発室料理長に就任。2004年に庄原市へ拠点を移し、広島県立県民の森の総料理長を務めたのち、2021年に「avenir town MIRAINO-MACHI」を開業。比婆牛の生まれ故郷である庄原市で飲食店を営む料理人として、比婆牛への深い愛情を持ちながら、その魅力を伝えることに真摯に取り組む。

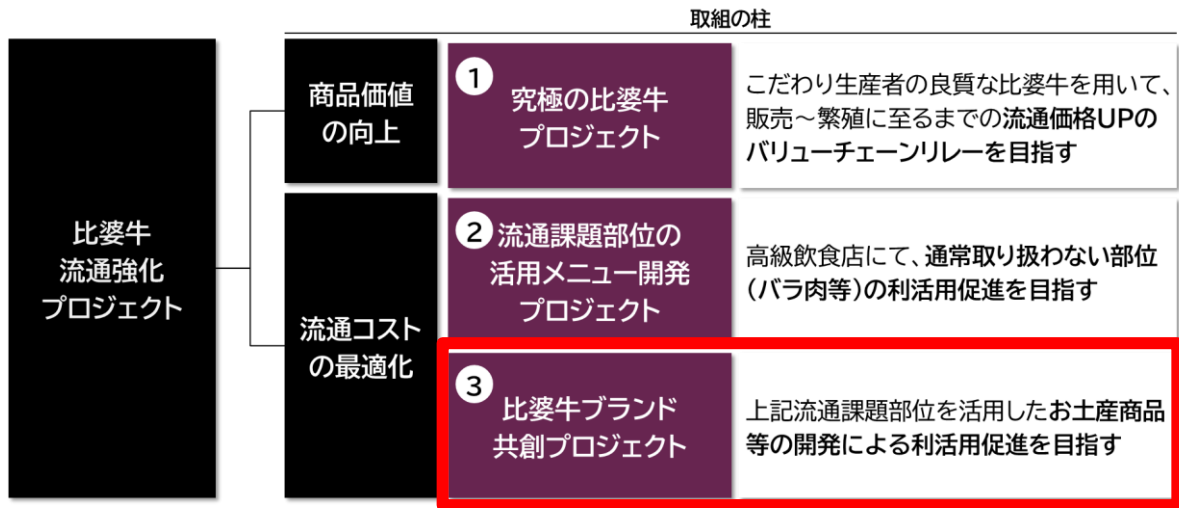


#### ▼主催者

- ・ 広島県 農林水産局 畜産課長 **小川 寛大**(おがわ かんだい)

## 「比婆牛流通強化プロジェクト」について

「比婆牛流通強化プロジェクト」は、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」という2つの柱を中心に、3つの小プロジェクトを推進する取組です。



今回は本取組に関する発表です

## 「比婆牛ブランド共創プロジェクト」について

趣旨	多様なアイデアを有する料理人を広く募り、幻の広島和牛「比婆牛」の魅力を活かした差別化要素のある加工商品を開発する公募型プロジェクトです。
募集概要	<p>高級部位を使用した「贈答品開発枠」、流通課題部位を使用した「お土産品開発枠」の2枠で募集を行い、各枠1名(合計2名)の採択者を決定。採択者には、加工商品の開発からテスト販売に係る費用一式を支援。</p> <p><b>贈答品開発枠:</b> 「ヒレ」や「サーロイン」などの高級部位を活用し、商品単価8,000円以上の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主に大切な方への贈答品として百貨店やECサイトで販売する予定です。 ※活用部位の指定なし</p> <p><b>お土産品開発枠:</b> 「ウデ」や「バラ」などの活用が盛んではない部位を使用し、商品単価5,000円未満の加工品を開発していただきます。開発された商品は、主にお土産や自分へのプチ贅沢商品として、百貨店や道の駅、ECサイトで販売する予定です。</p> <p>※活用部位の指定あり(かたコース、かたばら、かた/ウデ、すね、うちばら、そとばら、そともも、小間材)</p>
スケジュール	<p>募集期間: 9月2日(月)~10月20日(日)</p> <p>採択者決定・発表: 11月29日(金)</p> <p>成果発表会: 令和7年3月19日(水)</p>
特設サイト	<a href="https://campaign.hiroshima-hibagyuu.com/co-branding">https://campaign.hiroshima-hibagyuu.com/co-branding</a>

## 「比婆牛」について

比婆牛は、古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、庄原地域では「農宝」として大切に守り繋いできました。

江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大蔓牛の一つ「岩倉蔓」を作出。岩倉蔓は、庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。しかし、頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、現在は「幻の和牛」とも言われています。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、製鉄のための木材運搬により発達した赤身には、海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「赤身と脂のバランス」が良いため、すっきりとしていてうま味が際立っています。

つまり、比婆牛には一般的な格付だけでは語れない美味しさがあるのです。



岩倉蔓の作出者・岩倉六右衛門の家系である比和町の岩倉家に伝わる岩倉紋(左)と公式ロゴ(右)



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組です。

返信先E-mail: hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp

## 取材申込書

### 「比婆牛ブランド共創プロジェクト」採択商品お披露目会

日時: 令和7年3月19日(水) 9:00~13:00(時間内で合計4回実施予定)

①9:15~9:45、②10:15~10:45、③11:15~11:45、④12:15~12:45

会場: miobyDoTS(〒732-0822 広島県広島市南区松原町2-37 minamoa 西棟3階)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/18(火)夕方18時までにメールにて御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	
御芳名	他 名
御連絡先	TEL FAX
当日の御連絡先	
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
取材希望時間帯	記入例)9:15~9:45の時間帯での取材を希望される場合は「①」とご記入ください。

備考記入欄:個別取材等の御希望は、本欄に取材希望者、御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