



資料提供
令和7年7月23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



比婆牛流通強化プロジェクト、加工品開発プロジェクトがバージョンアップ！

広島市内等での比婆牛取扱機会の拡大と 安定供給の実現に挑戦します

広島和牛ブランド構築事業 今年度の取組内容を発表しました

比婆牛プレミアムグルメフェアを令和7年7月1日(火)からスタート！

広島県では、生産者、料理人など多様な主体と一緒に、広島の多彩な美味しさを磨き、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おり、この一環として「広島和牛」のブランド化に取り組んでいます。

令和7年7月1日(火)、紙屋町スウィングにて今年度の取組発表会を開催し、昨年度から本格始動した「比婆牛流通強化プロジェクト」の成果と課題に基づく今年度の取組方針についての説明を行いました。

本資料では、当日発表した、今年度の事業概要を改めてご説明します。

①比婆牛の提供価値創出によるブランド価値の向上

昨年までのグルメフェアでの高評価等を受け、新たに3店舗が常時比婆牛を取扱うようになるといった成果の一方で、比婆牛の供給網強化が喫緊の課題として浮上しました。

今年度は、流通網の見直し([3ページ「究極の比婆牛流通強化プロジェクト」](#)参照)による供給体制の安定化に挑戦します。

②流通課題部位の活用促進

昨年度、公募型事業として行った加工品開発では、レトルトカレーが開発され、テスト販売の好調さから、販売元では二次ロットの製造に向けて動いています。

今年度は、公募の対象ジャンルを広げ、和食・洋食の2部門での商品開発及び販売を目指します。

なお、この発表会の中では、6月17日から始まった首都圏等でのプロモーションである「OK(おいしいけえ)!!広島プロジェクト」と連動した取組として、広島和牛のひとつ「比婆牛」を県内の選りすぐりの飲食店でご堪能いただけるフェアを開催することを発表しております。

※水産課主催「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」と同時開催。



発表会にて、事業内容について説明する小川畜産課長(左)。



生産者、流通事業者、料理人それぞれの立場から、比婆牛への思いや事業に対する意気込みを語る登壇者(右)。

昨年度の取組成果・課題と今年度の取組概要について

昨年度、比婆牛流通強化プロジェクトとして実施した主な取組の結果と課題、それを受けての今年度の取組方針は以下のとおりです。

	主な取組項目	昨年度の取組概要	プロジェクト名	本年度の取組方針
①	比婆牛の提供機会創出によるブランド価値向上	・ グルメフェアの開催を通じて、面での比婆牛の提供機会を創出し、県内外のご来店者様から高い評価を獲得することに成功 ・ 上記の好評を受け、比婆牛の定期提供に関するニーズが複数の店舗から寄せられる結果となった	究極の比婆牛流通強化プロジェクト	・ 拡大するニーズに対応するため、短期的、中長期的に比婆牛の供給頭数を増やす施策を並行展開し、安定供給性の向上を図る ・ 直近では、G7広島サミットでの提供実績を有する「庄原生まれ・庄原育ち」の「究極の比婆牛」の広島市内の飲食店への流通を強化
②	流通課題部位の活用促進	・ 加工品開発プロジェクトを通じて、比婆牛の流通課題部位(小間材)を有効活用し、ブランドの価値向上につながる商品の開発に成功	比婆牛ブランド共創プロジェクト2025	・ 供給頭数の増加に伴い多く発生する流通課題部位の活用を図るため、加工品開発プロジェクトを継続実施し、幅広い分野における商品化を目指す

①比婆牛の提供価値創出によるブランド価値の向上

昨年度、県内で年間2回のグルメフェアを開催し、それぞれ20を超える店舗にて比婆牛料理を提供した結果、県内外から来店したお客様に高い評価が得られ、複数の店舗がフェア終了後の通常営業時も比婆牛の取扱いを希望するといった成果を得ました。

一方、需要の高まりに伴い、供給量の少なさがより顕在化する状況が課題として浮かび上がりました。そこで今年度は、短期的・中長期的双方の視点から供給頭数の増加に取り組み、安定供給体制をより強くしていきます。(3ページ「究極の比婆牛流通強化プロジェクト」参照)

②流通課題部位の活用促進

昨年度は、「比婆牛ブランド共創プロジェクト」として、小間材等、利用難易度の高い部位(流通課題部位)の活用に取り組み、特別感のあるレトルトカレー商品を開発しました。こちらは、現在も広島県内の主要観光施設等で販売され、非常に好調な売れ行きを記録しています。

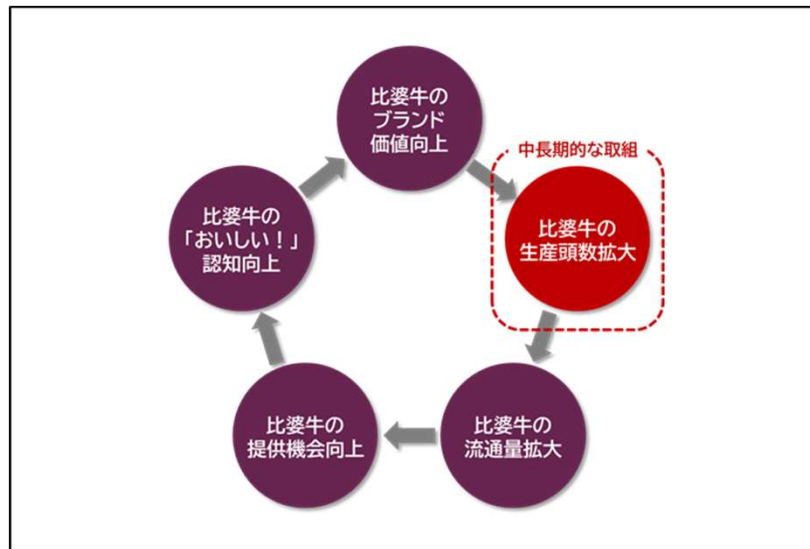
比婆牛人気の高まりを受け、流通課題部位の活用を促進する取組は、重要性を増すこととなりますので、本年度も、同様の公募型商品開発事業を継続展開し、今年度はさらに対象ジャンルを広げ、和食・洋食の2カテゴリーにおける商品開発及び販売を目指します。

③その他取組

また、これらの取組に賛同・参加してくださる生産者、流通事業者、料理人等ステークホルダーの皆様のつながりを強化し、より比婆牛に愛着を持っていただく取組として、生産地庄原を訪れるガストロノミーツアーや、新しい料理の考案に向けた研鑽会を実施予定です。

「究極の比婆牛流通強化プロジェクト」について

比婆牛のブランド価値を高める上で、生産頭数の拡大は根本的かつ極めて有効な施策です。しかしながら、子牛が生まれてから肥育を経て出荷されるまでの時間を考えると、効果が表れるまでには少なくとも2～3年を要する中長期的なスパンの取組であり、昨今高まりつつあるニーズに即時で応えることは困難と言えます。（下図“中長期的な取組”）

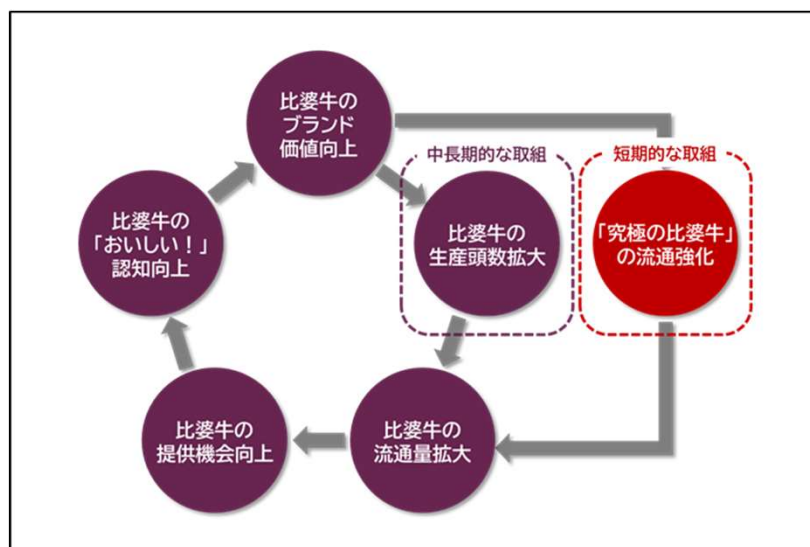


こうした背景を踏まえ、比婆牛の流通構造を見直し、現在の課題に即した現実的かつ短期的な解決策を模索することといたしました。

具体的には、これまで、比婆牛の広島市内等への流通は、地元庄原で消費される比婆牛の一部を地元農協と行政で調整することにより限定的かつ特異的に確保してきましたが、その一部を見直し、民間主導的な流通へ移行するとともに流通量を拡大する取組にチャレンジします。

この新たな流通によって、これまで流通量が限定的であった庄原生まれ・庄原育ちの高品質な比婆牛、すなわち「究極の比婆牛」を広島市内等へより安定的に供給できる体制を整え、取扱い機会の拡大と安定供給の実現を目指します。（下図“短期的な取組”）

このチャレンジにより、短期的にブランド価値向上のサイクルを創出・加速させるとともに生産頭数の拡大という中長期的な課題も並行して取り組むことで、持続可能なブランド力の確立を目指してまいります。



「比婆牛ブランド共創プロジェクト2025」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いただく公募型のプロジェクトです。
- 募集概要** 和食部門と洋食部門の2枠で募集を行い、各部門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(下記の上限あり)を支援します。
補助費用上限: 和食部門 100万円
洋食部門 50万円
使用部位: バラ、小間材、ウデ、ソトモモ
(和食部門、洋食部門共通)
- スケジュール** 募集開始: 7月1日(火)
募集締切: 8月31日(日)
専門家実食審査: 9月下旬 ※プレスイベントとして実施予定
採択者決定・発表: 10月上旬 ※プレスイベントとして実施予定
成果発表会: 令和8年3月上旬 ※プレスイベントとして実施予定
- その他詳細** 下記特設サイトより、募集要項のご確認及びご応募が可能です。
昨年度採択者のインタビューも掲載しています。
特設サイト: <https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding>

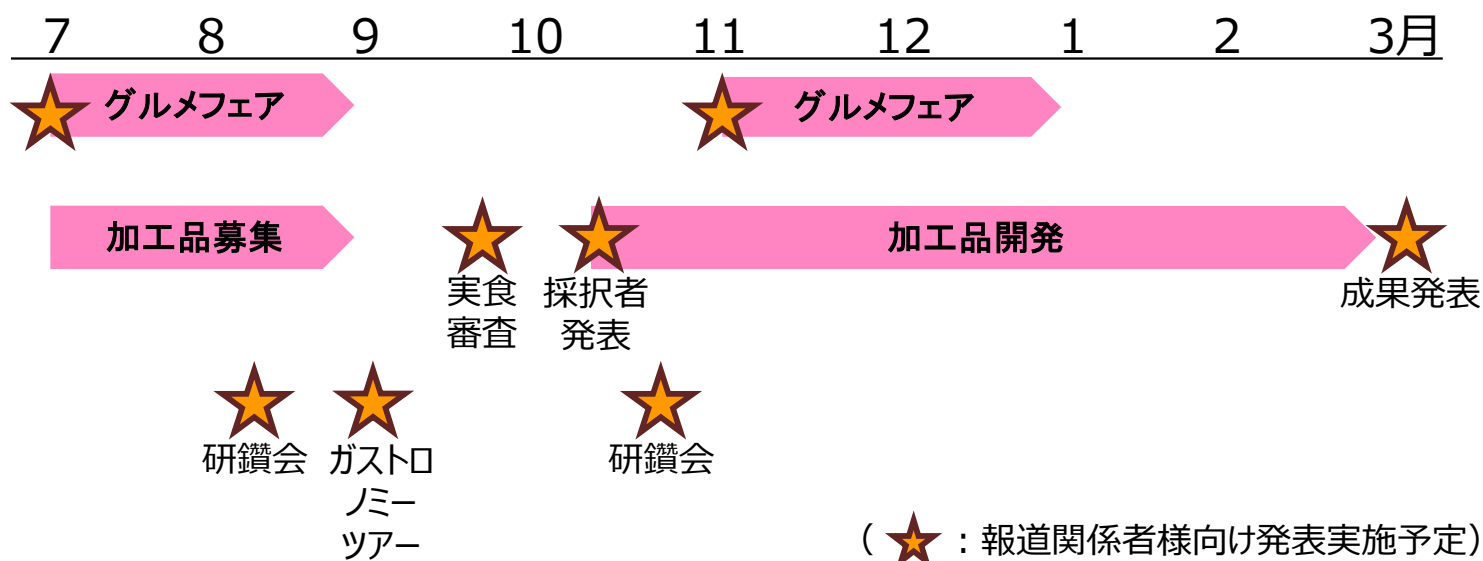


「比婆牛プレミアムグルメフェア2025夏編」について

- 趣旨** 広島和牛「比婆牛」を、広島の熟練料理人が趣向を凝らした料理で堪能できる県内25の飲食店が合同開催する期間限定グルメフェアです。
- 実施期間** 令和7年7月1日(火)～8月31日(日)
- キャンペーン内容** 参加店舗にて比婆牛料理を注文したお客様の中から、抽選で10名様に「おうちで比婆牛堪能セット」が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。
- 参加方法** 対象となる店舗で比婆牛コースをご注文後、お食事の会計時にもらえるQR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きます。
- その他詳細** 特設サイト: <https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetfair>
公式SNS: <https://www.instagram.com/hiroshima.wagyu/>



全体スケジュール(予定)



「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)



おいしい! 広島プロジェクトは、「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的継承につなげていく取組です。



本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上がりをもっと高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。