

県と関係者が連携した新たな取組として、 こだわり漁師を軸とした瀬戸内さかなのブランド価値向上・ 情報発信による瀬戸内さかなのファンづくりに挑戦

7月1日(火)に瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア発表会を実施しました。発表会では、今年度の取組として、①こだわり漁師を軸とした瀬戸内さかなのブランド価値向上、②情報発信による瀬戸内さかなのファンづくりへ挑戦することを県から発表したほか、漁師、流通事業者、料理人によるプレゼンテーションを実施しました。

昨年度の取組概要/本年度の取組方針			
本事業における昨年度の主な取り組みとその概要、課題を踏まえた本年度の取組方針は以下の通り。			
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
こだわり漁師を軸とした瀬戸内さかなのブランド価値向上	・漁師に焦点を当てたブランディングを展開し、こだわり漁師として計18組(計21名)が参加 ・こだわり漁師を評価する具体策として、荷受2社によるその日一貫の瀬戸内さかなの特別競りを定期開催し、ブランド化が進展	流通強化プロジェクト	・店舗/流通事業者への情報連携強化で更なる販路の活性化を図る ・四半期ごとにマッチング品評会を開催、店舗とこだわり漁師のマッチングを促進することで価値の伝播を強化する
情報発信による瀬戸内さかなのファンづくり	・各強化期間に焦点を当て、体験会の開催やインフルエンサーの活用を含めて、瀬戸内さかな提供店舗やこだわり漁師の情報を継続的に発信し、新規ファンの獲得に成功	ファンコミュニティプロジェクト	・瀬戸内さかなの魅力ファンから自発的に発信・拡散してもらえる状態を目指し、将来的なファンクラブ設立を促進 ・本年度はコアファンを中心としたファンコミュニティを造って、ファンの声の収集、本事業でのトライアル検証を実施

「ひろしまこだわり漁師」一覧	
多様なこだわりを有する広島県内の漁師を「ひろしまこだわり漁師」として位置づけ、計18組(計21名)の漁師の皆様の事業を推進しております。 ※2025年7月1日時点	
本事業に参加するこだわり漁師一覧(順不同)	
	

【流通強化PJ】こだわり漁師が獲る瀬戸内さかなのマッチング品評会		
こだわり漁師と料理人・流通事業者とのマッチング品評会を荷受2社合同で四半期毎に開催することで、各事業参加店舗の「推し漁師」を作っていきます。		
背景	目的	実施内容
・特別競りは金曜限定のため、こだわり漁師の魚を料理人・流通事業者に試してもらう機会の創出も必要	「推し漁師」作り 料理人・流通事業者からの「指名買い」機会の創出に向けたマッチング	自慢の魚を持参 料理人による調理(切り身) 実食品評 交流会
・こだわり漁師に対して、料理人・流通事業者からの評価をフィードバックし、さらに高みを目指す仕組みが必要	PDCAサイクル作り 漁師ごとにそのこだわりや技術の評価する場の創出	こだわり漁師の価値向上に繋げる!

【ファンコミュニティPJ】情報収集活動

昨年度事業における体験会等の参加者(≒瀬戸内さかなコアファン)を中心に、
①事業の趣旨理解→②体験→③意見交換という流れのグループディスカッション開催を想定。

グループディスカッションの実施イメージ

① 事業の趣旨理解

② 体験

③ 意見交換 (グループディスカッション)

イメージ

案内内容

・広島県の瀬戸内さかな事業の背景・目的のレクチャー
 ・情報拡散の課題共有+ファンコミュニティの検討中という悩みも共有

・瀬戸内さかなの目指す世界観の体験(次の意見交換へのアイスブレイクも兼ねる)いただき、情報拡散させたコンテンツの理解促進

・参加者を4名程度のグループに分け、以下について議論・発表していただく
 ①ファンコミュニティの適切なターゲットと興味のある活動内容
 ②コミュニケーション方法
 ③インフルエンサー

① こだわり漁師を軸とした瀬戸内さかなのブランド価値向上については、漁師のこだわりを「美味しさの源」を構成する重要な要素と位置づけ、「こだわり漁師の特別競り」を定期開催するなど、こだわり漁師を軸として瀬戸内さかなの認知を高めることができました。

今年度は、こだわり漁師のブランド価値をさらに高め、広めていくため、こだわり漁師と飲食店・流通事業者との情報共有を強化して特別競りの活性化を図るとともに、四半期ごとにマッチング品評会を実施し、関係者の相互理解の促進やブランド価値の伝播と深化を目指します。

② 情報発信による瀬戸内さかなのファンづくりについては、体験会やインフルエンサーによる発信などを通じて、こだわり漁師や提供店舗の情報を継続的に発信し、新たなファン層を獲得してきました。

今年度は、これらの取組に加え、瀬戸内さかなのファンによる自発的な情報発信・拡散が生まれる状態を目指し、将来的なファンクラブ発足も視野に、ファン同士の交流会などを開催しながら、ファンの声を収集・分析するトライアル検証を行ってまいります。

プレゼンテーション・調理デモンストレーションの様子

こだわり漁師、流通事業者、料理人にご登壇いただき、瀬戸内さかなが料理として届けられるまでの職人技についてプレゼンテーションしていただきました。また、(一社)広島県日本調理技能士会様のご協力のもと、夏の瀬戸内さかな研鑽会を実施し、夏が旬のアジとタコを用いた調理デモンストレーションを行いました。



こだわり漁師 深江漁業協同組合 花高和帆 氏

「つぼ漁はタコの足に傷がつきにくい、やさしい漁法」、「獲れたタコは生簀でストレスを軽減させながら、状態を見て出荷している」といった漁法や取扱いに関するこだわりをお話していただきました。



流通事業者 広島魚市場株式会社 右近浩二 氏

「漁師と市場で協力して品質が評価される取組にしたい」、「人をフィーチャーした特別競りで価値を表現していきたい」といったこだわり漁師や競りに関する想いをお話していただきました。



料理人 穴子と牡蠣 まめたぬき 料理長 清水誠 氏

こだわり漁師の天下宏則氏が獲ったアジと、花高氏が獲ったタコを使った調理デモンストレーションを行っていただきました。「敢えて切るようにしてアジの食感を残す」、「酒の力でタコのうまみを引き出す」など、良質な食材だからこそ、その魅力を引き立たせるための技法について、お話しいただきました。

清水料理長に調理していただいた、「鰯の叩き」と「蛸の酒煎りサラダ」の2品の試食会を実施しました。



試食会の様子



鰯の叩き



蛸の酒煎りサラダ

瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア 2025夏編 概要

6月17日から始まった首都圏等でのプロモーション「OK!!広島プロジェクト(おいしいけえ広島)」と連動した取組として、豊かな海の恵みと職人たちの技によって生まれる、広島県ならではの食資産である「夏が旬の瀬戸内さかな」を県内の選りすぐりの飲食店でご堪能いただける「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」を開催することを発表しました。



実施期間 2025年7月1日(火)～同8月31日(日)

内容 広島県を代表する飲食店42店舗で提供される瀬戸内さかな料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

特設サイト フェアの詳細については、下記特設サイトにてご案内しています。
<https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetfair>

プレゼント内容 瀬戸内さかな(高品質冷凍)と 広島の日本酒セット 10名様分



参加方法 対象となる店舗で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きます。
※詳細はキャンペーン特設サイトの「キャンペーン参加方法」をご参照ください。

関連情報 今回のフェアは広島県を代表する和牛「比婆牛」をご堪能いただける「比婆牛プレミアムグルメフェア」との同時開催となります。
瀬戸内さかなや比婆牛が楽しめるお店を紹介した「瀬戸内さかな&比婆牛プレミアムグルメガイド」(冊子)を観光案内所や対象飲食店などで限定配布しています。



「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

「おいしい！広島プロジェクト」について

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“更に”高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト(おいしいけえ、ひろしま)」を展開しています。

