

## 比婆牛の取り扱いに精通した和食・洋食の一流料理人、精肉のプロが登場！ 「脂が多い」「スジっぽい」… 扱いづらい部位が極上の料理に変身！？ 「比婆牛流通課題部位 活用促進セミナー」を開催

日時: 令和7年8月18日(月) 14時00分～16時00分(受付13時30分)

広島県では、「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、比婆牛をはじめ広島和牛のブランド化に向けた取組を行っています。その中でも重点的な取組として、比婆牛の「流通課題部位」(部位の特性上、調理難易度が高く、飲食店で提供されにくい部位)の有効活用に向けた様々な施策を実施してきました。

今回、比婆牛の取扱に精通した和食・洋食の料理人に加え、精肉のプロフェッショナルである市場関係者を講師として招き、本事業に参加する料理人を対象とし、「流通課題部位」を活用したメニューの提案や、部位ごとの処理方法等を学べる実践的なセミナーを開催します。

なお、本セミナーで習得した知識を活かし、各飲食店で料理を提供していただくとともに、「比婆牛ブランド共創プロジェクト2025」(2ページ参照)への応募につなげてまいります。

### 【イベント概要】

#### 第1部 流通課題部位活用促進セミナー(14:00～15:20)

- ・ 主催者挨拶/開催趣旨ご説明
- ・ 市場関係者による流通課題部位セミナー  
各流通課題部位の特性・詳細の紹介  
カット&保存方法のデモンストレーション  
流通段階での保管について説明(西日本フード様)
- ・ 料理人プレゼンテーション&試食会  
和食料理人によるプレゼンテーション  
洋食料理人によるプレゼンテーション



#### 第2部 メディア交流会(15:20～16:00)

- ・ 登壇者や参加料理人への取材、料理撮影  
※提案メニューは、メディアの皆様もご試食いただけます



### 【会場】

西日本フード株式会社 広島営業部 (〒736-0055 広島県安芸郡海田町南明神町1-28)



<アクセス> ☆駐車場あり☆

最寄り駅: JR海田市駅

(約1.2km/徒歩で約15分)

最寄りバス停: 芸陽バス「日本フード前」

(約104m/徒歩で約1分)

## 【主な登壇者(敬称略)】

### ▼料理人(講師)

#### 和食料理人

肉割烹 まさ菟 店主

**平賀 正樹**(ひらが まさき)

広島県生まれ。  
広島市内のホテルや和食店、三原や尾道の割烹などで料理人としての腕を磨き、2016年に「肉割烹 まさ菟(まさき)」を開業。和食の伝統文化を重んじながら、「肉」を軸とした新たな料理を探求するなど日々挑戦を続けている。

#### 洋食料理人

Shimalabo オーナーシェフ

**島村 光徳**(しまむら みつのり)

1972年広島県生まれ。  
神戸や大阪の名店を経て、フランス・リヨンとカンヌで修業。帰国後、ミクニヒロシマの立ち上げに参加。その後、三國清三シェフの精神を受け継ぐ自身の店「レストラン シマムラレスプリ・ド・ミクニ」を開業し、2017年に「シマラボ」へ改称。  
2020年には2号店「シマラボビス」もオープン。

### ▼市場関係者(講師)

- 広島市食肉市場株式会社 業務部 部長 **濱田 雄司**(はまだ ゆうじ)

### ▼主催者

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

## 比婆牛の流通課題解決に関する今後のPRスケジュール

日時	場所	内容
8月25日(月) 午前10時半～	広島県立 総合技術研究所 畜産技術センター他	<b>比婆牛庄原テロワールツアー</b> 比婆牛の故郷・庄原市の生産現場を訪問し、事業参加店舗の料理人における、比婆牛への理解を一層深めることを目的としたツアー (※会の詳細は別途ご案内申し上げます)
10月1日(水) 予定	調整中	<b>比婆牛ブランド共創プロジェクト 2025 実食審査会</b> 比婆牛の流通課題部位を使用した公募型の加工商品の開発プロジェクト実食審査会 (※会の詳細は別途ご案内申し上げます)
10月下旬 予定	調整中	<b>比婆牛ブランド共創プロジェクト 2025 採択者発表会</b> 上記実食審査会における最優秀者(採択者)発表会 (※会の詳細は別途ご案内申し上げます)

## 「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、広島県内の盛り上げりを”更に”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。

返信先E-mail: [hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp](mailto:hiroshima-wagyu@mhdf.co.jp)

## 取材申込書

### 「比婆牛流通課題部位活用促進セミナー」を開催

比婆牛の取り扱いに精通した和食・洋食の一流料理人、精肉のプロが登壇！  
「流通課題部位」の魅力を最大限に引き出す、料理人向けの実践セミナーを開催

- 日時: 令和7年8月18日(月) 14時00分～16時00分(受付13時30分)
- 会場: 西日本フード(株)広島営業部(〒736-0055 広島県安芸郡海田町南明神町1-28)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、8/17(日)夕方18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

--