



資料提供	
令和7年9月19日	
課名	販売・連携推進課
担当	諫山
内線	3581
直通電話	082-513-3588

「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングセミナー」入門編開催！

日時:令和7年9月24日(水)14:30～ 場所:そらさやキッチン(中区本川町)

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。プロジェクトの一環として、6月17日(火)より、首都圏を中心とした新たな大型プロジェクト「**OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)**」を展開しています。

「OK!!広島」においても首都圏中心に全国へPRしている「瀬戸内さかな」や「広島の日本酒」を提供する飲食店(接客者や料理人)等を対象に、**その組み合わせを味わいながら学ぶ「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングセミナー」入門編を開催します。**

今回は入門編として、「**お料理と日本酒が合うってどういうこと?」「ペアリングをどうお勧めしたらいいか自信がない**」といった飲食店等の皆様にも、**講義を聞きながら実際にペアリングを体験することで、各店舗でもペアリングをお勧めいただけるような内容**です。

メディアの皆様も、当日ぜひご取材ください。



■ 内容 (予定)

講師：川崎健太 (かわさき けんた) 氏 (日本ソムリエ協会広島支部 支部長)

料理監修：北岡三千男 (きたおか みちお) 氏 (日本料理喜多丘 店主)

- ・ 広島の日本酒について
- ・ 「ペアリング」って具体的にどういうこと？
参考：瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート2025
- ・ ペアリングを試してみよう！
実際にお料理と日本酒のペアリングを美食します。
- ・ 店舗での提案講座
実際にお店でお客様に提案する方法をレクチャーします。

イベント開催概要

開催日程：令和7年9月24日（水）14:30~16:00終了予定（14:00受付開始）

場所：そらさキッチン(広島市中区本川町)

主な内容：

今回は入門編として、

“日本酒に興味があるけど、まだ本格的に調べたりしたことがないな”

“お店でお客様に日本酒についてどうお勧めしたらいいか自信がないな”

“お料理と日本酒が合うってどういうことなんだろう”

というような疑問にお答えするセミナーです。

講師の講義を聞きながらペアリングを体験することで、飲食店様のメニュー提案、サービスの向上の一助となり、参加の皆様々に新たな発見をいただく内容で予定しております。

ペアリング美食（予定）：

ネプトの南蛮漬け+純米原酒 たちまち小町（八幡川酒造株式会社）

鯛のカルパッチョ+白牡丹 純米吟醸（白牡丹酒造株式会社）

小海老のフリット+富久長 海風土 Seafood 純米（株式会社今田酒造本店）

【講師について】

川崎健太（かわさき けんた）氏（日本ソムリエ協会広島支部 支部長）

広島県出身。独学でワインを学び、現在は（一社）日本ソムリエ協会広島支部の支部長を務める。Wine bar RAYソムリエ。

ワインスクールの講師やコンサルタントとして活動するほか、ワインイベントの企画にも精力的に携わり、広島市中区の「Wine bar RAY」では、県内の飲食店とコラボレーションし、和洋を問わず多彩なペアリング企画を定期的開催。洋食はもちろん、和食とのペアリングも提供し、多くのお客様にお酒の新たな楽しみ方を提案している。日本のソムリエとしてJSA Sake Diplomaの資格を保有し、日本酒の探求にも力を注いでおり、今回の企画にも強い情熱をもって臨む。



【料理監修について】

北岡三千男（きたおか みちお）氏（日本料理喜多丘 店主）

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。



【会場の情報】

■会場名：そらさキッチン

■所在地：広島市中区本川町2丁目1-4
浜本ビル1F



出典：国土地理院

瀬戸内さかな×広島酒ペアリング堪能フェア 実施中！

「瀬戸内さかな」と「広島酒」のペアリングを、広島ならではの食体験として定着させ、県民や観光客への価値提供に繋げるための取組の一環として、趣旨に賛同いただいた県内10の飲食店で、「瀬戸内さかな×広島酒ペアリング堪能フェア」を実施中です！

▼瀬戸内さかな×広島酒ペアリング堪能フェア概要

実施期間： 令和7年9月17日(水)～同10月19日(日)

内 容： 瀬戸内さかなと広島酒の日本酒のペアリングについて、各店舗おすすめのペアリングを提供いただいております。ぜひ、各店舗イチオシのペアリングを体験して、みなさまのベストマッチを探してみてください！

詳細はこちら▶ <https://oishii.hiroshimakensan.org/information/8474/>



「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

瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャートについて

広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化が進むなか、酒どころである広島の日
本酒を組み合わせ、広島ならではの食の魅力を一層発信するため、「瀬戸内さかな×広島日本酒ペ
アリングチャート」を令和7年3月に制作しました。

広島の誇る日本酒と瀬戸内さかなのペアリングの可能性や魅力を広く食べんさい店中心に打ち出す
ことで、さまざまな広島の飲食店でその魅力を顧客に発信する契機をつくることを狙います。

ペアリングチャートはこちら▶<https://oishii.hiroshimakensan.org/manage/wp-content/themes/oishii-hiroshima/real-gourmet/img/202503pairing-chart.pdf>

「おいしい！広島プロジェクト」とは



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。

OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)



おいしい！広島プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外皆様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」を展開しています。



返信先E-mail:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

取材申込書

「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングセミナー」入門編

日時： 令和7年9月24日(水) 14時30分～16時00分(受付14時00分)

会場： そらさやキッチン

(広島市中区本川町2丁目1-4 浜本ビル1F)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、9/22(月)夕方17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