



資 料 提 供

令和7年9月19日
課 名：観光課
担 当 者：平野
内 線：2420
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

広島のおいしい！を創る料理人が集う 「ひろしま食文化アカデミー」を開講します

日 時：令和7年 9 月 22 日（月） 14：00～16：00

場 所：カゴメキッチンファーム広島

テーマ：広島の水

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、食文化の発展と「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構築するにあたり、広島の食を支える料理人のさらなる技術向上につながる学びの場となる「ひろしま食文化アカデミー（全4回）」を開講します。

初回のテーマは「**広島の水**」。水が料理に与える影響についてのトークセッションや京都の井水・県内の名水・酒造りに使用する仕込み水等とった出汁の比較試飲、利き水を行います。

和食のみならず洋食の料理人も集う学びの場となります。和と洋の垣根を越え、参加した料理人が水の特性を活かした料理表現を深めることで、広島のを盛り上げていくことを期待しています。

ぜひ取材にお越しいただきますようお願い申し上げます。

<内容>

- 【日 時】 令和7年9月22日（月） 14：00～16：00
- 【場 所】 カゴメキッチンファーム広島（広島市南区的場町1丁目2-16）
- 【テ ー マ】 広島の水
- 【プログラム】 講師によるトークセッション・出汁の試飲・利き水
- 【参 加 者】 県内の料理人等 約20名
- 【講 師】 京都の料亭「^{きのふ}木乃婦」-ミシュラン一つ星- ^{たかはし}高橋 ^{たくじ}拓児 氏

京都・洛中で仕出し専門店として創業した「木乃婦」の3代目主人。
大学卒業後、「東京吉兆」で故・湯木貞一氏に師事。博士学位
（食農科学）を保有し、日本料理アカデミー副理事長を務める。
柴田日本料理研鑽会 4代目リーダー。

食品工業技術センター長 ^{おおどい}大土井 ^{りつし}律之 氏

広島県が運営する、食品工業技術センターのセンター長。
酵母開発など、広島県の酒造りに貢献する研究を行っており、
日本三大銘醸地の西条をはじめ、酒造りには欠かせない広島県内の
水について造詣が深い。



※初回の「水」に続き、「野菜」「ジビエ」「サステナブル」等のテーマによる講座を予定しており、いずれもオンラインで動画配信予定です。

誠にお手数とは存じますが、取材いただける際は【9月21日（日）12時】までに、別紙返信用紙にご記入の上、メールまたはFAXにてご返信頂きますようお願い申し上げます。
なお、会場に駐車場はございません。公共交通機関でお越しいただくようお願いいたします。



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。

お申込み
フォーム

FAX:082-223-2135

MAIL:syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

(TEL:082-513-3444) 観光課 行

広島のおいしい！を創る料理人が集う
「ひろしま食文化アカデミー」を開講します

日時：令和7年9月22日（月） 14：00～16：00

場所：カゴメキッチンファーム広島（広島市南区的場町1丁目2-16）

ご取材いただける際は【9月21日（日）12時】までに、ご返送いただきますよう、よろしく願いいたします。

貴社媒体名：_____

貴社名：_____

部署名：_____

御芳名：_____

御連絡先：TEL _____ FAX _____

メールアドレス：_____

当日の御連絡先：_____

カメラ ☐有(ムービー/スチール) ☐無

発売日/放送日： _____ 月 _____ 日

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。