



資料提供  
令和7年9月24日  
課名: 農林水産局畜産課  
担当: 課長 小川  
内線: 3603  
直通電話: 082-513-3598



**広島の一류料理人が考える加工品アイデアを流通・販売、料理のプロが審査！**  
**「伝説の比婆牛カレー」に続け！ 注目の企画が今年も始動します**

## 比婆牛ブランド共創プロジェクト2025 実食審査会を開催

日時: 令和7年10月1日(水) 11時00分～13時00分(受付10時30分)

会場: カゴメ株式会社 中四国支店1F トマトキッチンスタジオ  
〒732-0824 広島県広島市南区的場町1丁目2-16

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、流通課題部位(部位特性上、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、お土産商品等の加工品開発による流通課題部位の活用促進を目指す「比婆牛ブランド共創プロジェクト」の実食審査会を開催します。

本プロジェクトの見どころは、7名の一流料理人が生み出す加工品アイデアを、流通・販売、料理のプロならではの視点で審査し、自宅で比婆牛を楽しむ体験の拡大につながる商品を選出する点にあります。

審査員には、「アバンセ(株式会社ユアーズ)」・「西日本高速道路ロジスティクス株式会社」 「ひろしまブランドショップTAU」など多様な小売事業者の購買担当者が参加し、自社での展開を視野に入れた実践的な審査が行われます。(結果は10月下旬のイベントにて発表予定です)

さらに、令和6年「現代の名工」に選ばれた宮島レ・クロの黒越勇シェフが審査員として登場。商品化に欠かせない「おいしさ」について、プロならではの視点からも審査がなされます。

ぜひ当日のご取材を通じて、比婆牛の魅力をより多くの方に届けようと取り組む関係者の姿を広く発信いただければ幸いです。

### 【イベント概要】

#### 第1部: 実食審査会 11:00～12:00

- ・ 主催者挨拶/事業紹介
- ・ 審査の流れ・審査員紹介
- ・ 実食審査(計7名の商品プレゼン)
- ・ フォトセッション

#### 第2部: メディア交流会 12:00～13:00

- ・ プレゼンテーションされた比婆牛商品の試食/撮影



## イベント開催概要

開催日時 令和7年10月1日(水) 11:00~13:00 (10:30受付開始)  
実食審査会…11:00~12:00 / 交流会…12:00~13:00

会場 カゴメ株式会社 中四国支店 1F トマトキッチンスタジオ  
〒732-0824 広島県広島市南区的場町1丁目2-16



出展:国土地理院地図

### <アクセス>

#### 公共交通機関をご利用の場合

- ・ 広島電鉄…広島電鉄本線「稲荷町駅」から徒歩2分
- ・ バス…13号線「稲荷町」バス停留所から徒歩2分

#### お車でお越しの場合

- ・ 近隣のコインパーキングをご利用ください。

出席者(比婆牛ブランド共創プロジェクト応募者、審査員)

審査員(敬称略・予定)

### ▼小売・流通事業者

- ・ (株)ユアーズ 商品部 部長 **渡邊 真理**(わたなべ しんり)
- ・ 西日本高速道路ロジスティックス(株) 広島営業所 次長 **中間 常仁**(なかまつねひと)
- ・ ひろしまブランドショップ TAU 店長 **村上 祥平**(むらかみ しょうへい)

### ▼食品メーカー

- ・ カゴメ(株) 中四国支店 支店長 **築田 衛**(やなだ まもる)

### ▼料理人

- ・ 宮島レ・クロ シェフ **黒越 勇**(くろこし いさむ)

### ▼地域関係者・県民代表

- ・ 一般社団法人 庄原観光推進機構 専務理事 **坂田 忠則**(さかた ただのり)
- ・ リビングひろしま SHUFU-1ミセス **光田 綾華**(こうだ あやか)

### ▼主催者

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

## 応募者概要(和食部門)

### 応募者(敬称略・五十音順)

#### 稲茶 料理長 **下原 一晃**(しもはら かずあき)

広島県出身。大学卒業後、父の兄弟子の道場六三郎氏の薦めで大阪の南地大和屋で修業。その後、銀座のろくさん亭で修業を重ね、道場六三郎事務所でマネジメントを学び帰広。稲茶を受け継ぎ、料理長に就任。(一社)広島県日本調理技能士会理事長。全国芽生会連合会広島芽生会会長。

#### 正弁丹吾 料理長 **田中 登**(たなか のぼる)

山口県岩国市出身。大阪辻調理師専門学校にて洋食を専攻するが、大阪・花外楼で住み込み修業をする中で和食の繊細な技に魅了され、本格的に和食の道へ。北新地の割烹料理店で3年間修業を積み、その後も北新地から広島・島根へと拠点を移しながら、数十軒で研鑽を重ねる。2019年より「正弁丹吾」の料理長に就任。創業65年で受け継がれてきた精神を大切に、地元の旬の食材の魅力を引き出す料理で、訪れる人をもてなしている。

#### 肉割烹 まさ崙 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 まさ崙(まさき)」を開業。和食の伝統文化を重んじる傍ら、「牛肉」を主軸とした新たな料理の研鑽に努める挑戦を続けている。

#### 懐石わたなべ 店主 **渡邊 英雄**(わたなべ ひでお)

広島県福山市生まれ。幼い頃から料理人を志し、尾道・広島市内・神石高原町のホテルや和食料理店で25年間研鑽を積む。その後「懐石わたなべ」を開業し、料理人として半世紀にわたり技を磨き続けてきた。G7広島サミット「パートナーズ・プログラム」初日の昼食を担当するなど、その確かな技術と経験を活かし、地元広島の食材を用いた懐石料理で県内外のお客様をもてなしている。

### 応募商品アイデア



比婆牛バラ肉のしぐれ煮弁当



比婆牛外モモの味噌煮込み



比婆牛まるごと和風ラーメン



比婆牛小間材のしぐれ煮

## 応募者(敬称略・五十音順)

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。神戸ベイシエラトンホテル、神戸北野ホテル、大阪本町「レストラン カランドリエ」などで経験を積み、フランス・リヨンやカンヌで修行。帰郷後は「ミクニヒロシマ」の立ち上げに参画。その後、三國清三シェフの精神を受け継ぎ「レストラン シمامラ レスプリ・ド・ミクニ」を開店し、2017年に「シマラボ」へ改称。2020年には2号店「シマラボビス」をオープン。瀬戸内の里山・里海の恵みを生かしたフレンチを得意とし、地元食材の魅力を最大限に引き出す料理を追求している。

イタリア料理 イプシロン オーナーシェフ

### 白木 祐次(しらき ゆうじ)

1975年、広島市南区生まれ。高校卒業後、コックに憧れて洋食の道を志し、辻調理師専門学校へ進学。1995年より大阪・福岡・東京のレストランで経験を積む。2005年にはイタリアへ渡り、北・中・南の3州で1年ずつ修業を重ね、計3年間にわたり本場の技と感性を磨く。2008年に帰郷し「ラセッテ」に入店、2010年に「イプシロン」をオープン。広島を拠点に、確かな技術とイタリアで培った感性を生かした料理を届けている

gruta オーナーシェフ

### 鶴田 直也(つるた なおや)

広島県出身。酔心調理製菓専門学校を卒業後、ホテルレストランにて12年間修行を積み、その後イタリアで1年間の本場修行を経験。第4回シェフ・コンクールで優秀な成績を収め、2021年12月に広島市西区で念願のイタリアンレストラン「gruta」を開業し、「気軽に入れるような店」をコンセプトに、イタリア料理の魅力を発信し続けている。

## 応募商品アイデア



比婆牛外モモのビーフストロガノフ



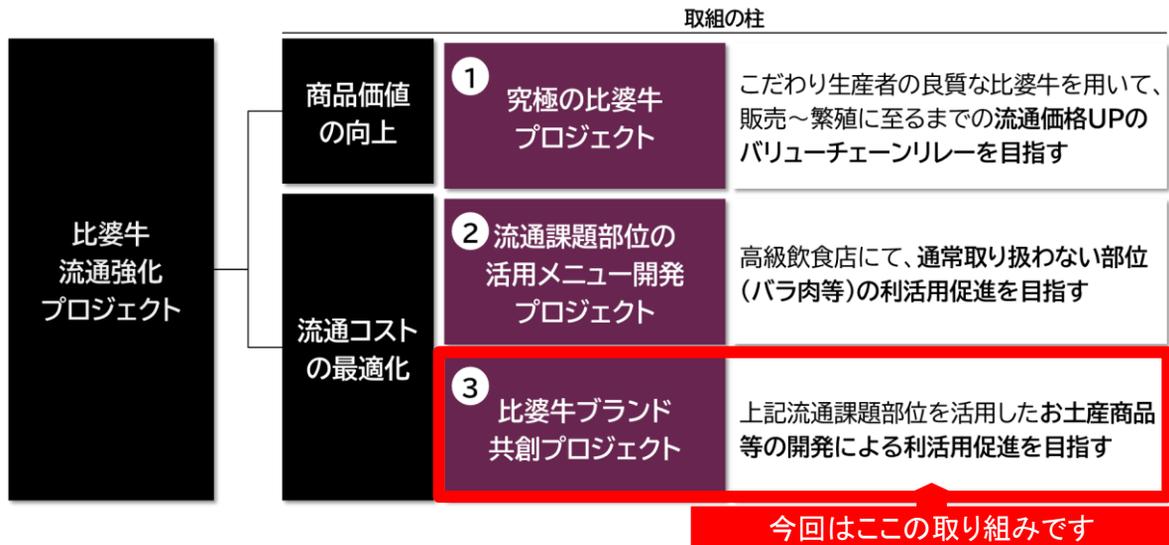
比婆牛小間材のミートソース



比婆牛のナポリ風ジェノバースェ  
(バラ肉・外モモ)

## 「比婆牛流通強化プロジェクト」について

「比婆牛流通強化プロジェクト」は、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」という2つの柱を中心に、3つの小プロジェクトを推進する取り組みです。



## 「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

対象となる流通課題部位(バラ、小間材、ウデ、外モモ)を使用したお土産品について、「和食部門」・「洋食部門」の2枠で募集を行い、各枠1名(合計2名)の採択者を決定。採択者には、商品の開発からテスト販売に係る費用一式を支援いたします。

### スケジュール

募集期間: 8月31日(日)迄

実食審査会: 10月1日(水)

採択者決定・発表: 10月29日(水) ※予定

成果発表会: 2026年3月上旬 ※予定

### 特設サイト

<https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding>

## 「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

## 取材申込書

### 比婆牛ブランド共創プロジェクト2025 実食審査会

日時: 令和7年10月1日(水) 11時00分～13時00分(受付11時30分)

会場: カゴメ株式会社 中四国支店1F トマトキッチンスタジオ  
〒732-0824 広島県広島市南区的場町1丁目2-16

※お手数ですが下記項目をご記入の上、9/30(火)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