



課名：農林水産局
販売・連携推進課
担当：諫山（いさやま）
内線：3581
直通電話：082-513-3588

OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)“推し食”グランプリ 決勝ラウンド進出5組決定！！

<予選ラウンド 投票期間：令和7年8月4日(月)～9月15日(月)>

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。

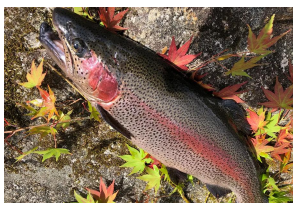
これらの取組の一環として、現在、県内各地域で推薦された地域が誇る食材・料理＝“推し食”と、その魅力を語る人＝“推し食カタリスト”をセットで募集し、県民投票等により優れた事例を選出する“推し食”グランプリを開催しております。先日まで開催された予選ラウンドでは、全体で6万票を超える投票が行われており、予選ラウンドの投票と審査員による審査を行い、**決勝ラウンドに進む5組が決定いたしました。**

本取組は、県内各地域の魅力ある食の発掘や、企画を通じた県内の盛り上がり創出を図り、広島は美味しさの宝庫であるというイメージ醸成を目的にしています。つきましては、主旨をご理解いただき、推し食”グランプリ決勝ラウンドを多くの皆様の参画につながるよう、企画周知等へのご協力をお願いします。

決勝ラウンド進出 5組



東広島こい地鶏



芸北サーモン



夜叉うどん



お出汁香る
檸檬ポン酢



ひろしまパスタ

東広島市と広島大学の共同研究により開発された広島県内唯一のブランド地鶏

広島県北広島町・芸北地域の自然の恵みと生産者の想いによって誕生した特別なサーモン

味噌ベースの出汁に一味やラー油などで辛みを加えたオリジナルうどんで、刺激的な辛さの後にくる芳醇なうま味がやみつきになる一杯

レモンの酸味に出汁を効かせた事でまろやかな味わいしゃぶしゃぶや鍋料理だけでなくドレッシング、めんつゆとして、また焼肉やから揚げをもさっぱりと食べれる汎用性の高い調味料

“広島名産食材”と“トマト”を使い、広島のイメージカラーである赤色に仕上げたパスタ

予選ラウンドの概要

- (1)実施期間：Web投票期間 8月4日(月)～ 9月15日(月)
- (2)選出方法：県民投票による得点と実行委員会の審査得点の合計により上位5組を選出
- (3)審査基準：獲得票数の順位による得点(30点)及び実行委員会の審査(30点)の合計
- (4)エントリー数：31
- (5)予選ラウンド投票数：約62,000票

“推し食”グランプリ決勝ラウンドの概要

- (1) 審査方法:
選抜された5組の“推し食”から、県民投票によりグランプリを決定
- (2) 実施期間:
Web投票期間:11月1日(土)～11月30日(日)予定
グランプリ決定:12月15日(月)
- (3) 審査基準:
獲得投票数が最も多い“推し食”をグランプリとする。
- (4) その他:
SNSによるプレゼント企画予定



特設サイト
<https://oshishoku.jp>

スケジュール

		7月	8月	9月	10月	11月	12月
予選ラウンド	募集期間	7/22(火)～8/31(日)					
	投票期間		8/4(月)～9/15(月)				
	審査期間			★5組の選抜			
撮影・取材							
決勝ラウンド	投票期間					11/1(土)～11/30(日)	
	GP決定						12/15(月) ★

「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もっと“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。



<取材連絡先>

■ 広島県農林水産局販売・連携推進課課長 諫山 俊之【電話: 082-513-3588】