

報道関係者各位



資料提供
令和7年9月30日
課名：農業技術課
担当：森島
電話：内線 3584
ダイヤル：082-513-3585

資料提供
令和7年9月30日
課名：販売・連携推進課
担当：諫山（いさやま）
電話：内線 3581
ダイヤル：082-513-3582

広島県産 GAP 認証取得食材が、ホテルグランヴィア広島フェアで採用 期間：令和7年10月1日（水）～31日（金）

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、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、ホテルグランヴィア広島のレストラン3店舗において、広島県産品応援フェアが開催されます。

本フェアでは、広島県産 GAP 認証食材の「中原ファームのほうれん草」、「広島県産チンゲン菜」、「ルンビニ農園の小松菜」、「世羅幸水農園世羅梨」、「広島県安芸高田産 特選もち麦キラリモチ」を使用した料理が提供されます。

県民をはじめ多くの方々に、食品の安全や自然環境の保全などに配慮した県産 GAP 認証食材の魅力を広く知っていただく機会ですので、是非取材いただきますようお願いします。



フェア概要

- 開催期日 令和7年10月1日（水）～31日（金）
- 開催場所 ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5）
- 提供店舗 カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」：ランチ、ディナー
中華料理「煌蘭苑」：ランチ、ディナー
メンバー「メイフラワー」

4 使用されるGAP認証食材

○中原ファームのほうれん草

生産者：株式会社中原ファーム

特徴：水はけの好い環境で作っているため、乾燥に強く、収穫後も傷みにくく新鮮な状態を保っています。

○広島県産チンゲン菜

生産者：全国農業協同組合連合会広島県本部

特徴：安芸高田市の圃場において、JAの栽培暦にもとづき、鮮度管理をしっかりと行っています。

○ルンビニ農園の小松菜

生産者：ルンビニ農園

特徴：可能な限り農薬や化学肥料に頼らず、栽培管理を徹底し、安心安全に自信を持っています。



○世羅幸水農園 世羅梨

生産者：農事組合法人 世羅幸水農園

特徴：有機肥料を施用し、減農薬に努めるなど環境にやさしく、市場でも評価の高い世羅梨です。



○広島県安芸高田産特選もち麦キラリモチ

生産者：株式会社キラリフーズ

特徴：粒が大きく、食感に優れます。キラリモチ品種（食物繊維が通常品種の約1.5倍）を100%使用しています。



※今回使用されるGAP認証食材は、すべて「チア！ひろしま」登録商品です。

その他、「四八米こしひかり 酵素プレミアム」、「瀬戸内六穀豚」、「瀬戸のもち豚」、「広島サーモン」、「サゴタニ牧農 ヨーグルト プレーン」など「チア！ひろしま」登録商品が多数使用されます。

GAPとは

Good Agricultural Practice の略で、直訳すると「よい農業のやり方」。農業分野において、「食品の安全」や「自然環境の保全」、「生産者の労働安全」や「人権の保護」に配慮し、持続可能な農畜産物の供給につながるように生産工程を管理する取組のことを指します。



「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」そんな想いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



広島県産
応援登録制度



<https://www.hiroshima-ouen.com/>

「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、「広島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。



【取材連絡先について】

- フェアに関すること
ホテルグランヴィア広島 企画部 矢野・中原【電話番号：082-262-1218】
- GAPに関すること
広島県農林水産局農業技術課 食品安全安心担当監 森島裕【電話番号：082-513-3585】
- チア！ひろしま 広島県産応援登録制度、おいしい！広島プロジェクトに関すること
広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之【電話番号：082-513-3582】