



資料提供
令和7年10月24日
課名: 農林水産局水産課
担当: 課長 横内
内線: 3609
直通電話: 082-513-3610

秋の瀬戸内さかなグルメフェア目玉企画

せとうちまえずし 「瀬戸内前鮓」挑戦発表会

～11月1日「すしの日」を前に 広島の鮓職人が新たな食文化の創出に挑戦～

日時: 令和7年10月31日(金) 10時00分～ 会場: 紙屋町スウィング

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と共に磨き、発信することで「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創り、地域経済の活性化に繋げていく「おいしい! 広島」プロジェクトを推進しており、その一環として「瀬戸内さかな」のブランド化に取り組んでいます。

瀬戸内海は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魚が移り変わり、瀬戸内さかなの特徴である多種多様な白身魚は、調理技法との相性が良く、多様な調理で食感や風味の変化が楽しめます。特に、生は「コリコリ」、寝かせれば「しっとり」といった食感と、甘みのある淡泊で繊細な風味は、噛むほどに深まることから、鮓として楽しむことで、一品ごとに異なる魅力をより堪能できます。

このたび、「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」を11月1日の「すしの日」から開始するにあたり、その目玉企画として、県内有数の鮓職人が広島の新たな食文化の創出に向け、広島ならではの「瀬戸内前鮓(せとうちまえずし)」の確立に向けた挑戦を開始します。



11月1日「すしの日」: 新米が収穫され、魚には脂がのり、一年中で一番美味しいすしダネが揃う季節であることから、1961年に全国すし商環境衛生同業組合連合会(全国すし連)によって制定されました。すしを楽しむだけでなく、日本の食文化を再認識し、自然の恵みに感謝する大切な日です。

今回は、瀬戸内さかな事業に参加する鮓店のうち5店舗が「瀬戸内前鮓」の取組に挑戦します。今後は、ご来店いただいたお客様や参加店舗からのご意見・ご感想を踏まえ、「瀬戸内前鮓」の定義づけなども整理しながら、企画内容の検討を進め、更なる瀬戸内さかなブランドの認知向上を図っていく方針です。

発表会では、今秋から企画に参加する鮓職人にご登壇いただき、取組への思いや意気込みをお話しいただくとともに、旬の瀬戸内さかなを使った鮓を試食用にご用意します。新たな食文化の創出に挑戦する鮓職人の取組をぜひ取材してください。



「瀬戸内前鮓」企画参加店舗一覧

- ・鮓 稲穂
- ・鮓 黒郷
- ・鮓 なか
- ・鮓 広島 あじろや 本店
- ・鮓 柳がわ

イベント開催概要

開催日時

令和7年10月31日(金) 10:00~12:00

【第1部】 取組発表会 10:00~11:00(60分)

- ・「瀬戸内前鮎」企画の概要説明
- ・鮎職人による調理プレゼンテーション
- ・秋季グルメフェア・体験会 実施告知
- ・フォトセッション

【第2部】 メディア交流会 11:00~12:00(60分)

- ・メディアへの瀬戸内前鮎の試食提供など
- ・鮎職人/広島県への個別取材

会場

紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町 地下街100)



<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」「本通電停」
- ・アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

お車でお越しの場合

- ・シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)

主な登壇者(敬称略)

▼鮎職人

- ・鮎稻穂 店主 **三原 美穂** (みはら よしほ)
- ・鮎広島 あじろや 店長 **平田 成昭** (ひらた なりあき)
- ・鮎なか 店主 **中森 勲** (なかもり いさお)

▼主催者

- ・広島県 農林水産局 水産課 課長 **横内 昭一** (よこうち しょういち)

瀬戸内前鮭が味わえる店舗のご紹介

鮭 稲穂

(広島市中区胡町5-7 ウインザービル 2階)

瀬戸内の旬の魚を生かし、素材どうしの調和を大切にしています。一貫ごとに旨みが重なり合う「瀬戸内前鮭」で、瀬戸内の海の恵みをご堪能ください。

店主 三原 美穂



鮭 黒郷

(広島市中区幟町11-1 幟町シールド 1階)

瀬戸内の新鮮な魚を、その時いちばん美味しいかたちでお届けします。一貫ごとに広がる素材の旨みと、瀬戸内さかなの豊かな香り。旬の味わいを心ゆくまでお楽しみください。

店主 黒郷 修



鮭なか

(広島市中区大手町2丁目6-8)

瀬戸内の旬魚を、職人の丁寧な手仕事で一貫ずつ。素材の持ち味を引き出し、「色・形・切り方」にまでこだわった、瀬戸内の旬の恵みを味わう特別な鮭をご堪能ください

店主 中森 勲



鮭広島 あじろや 本店

(広島市南区松原町5-1 BIG FRONT ひろしま 西棟 4階)

瀬戸内産を中心とした天然魚にこだわり、活きの良い鮮魚をその日の味わいで。一貫ごとに瀬戸内の海の表情を映す、特別な「瀬戸内前鮭」をお届けします。

店主 平田 成昭



鮭柳がわ

(広島市中区胡町5-1)

瀬戸内海は魚だけでなく、貝類も美味しいものが揃っています。ご注文をいただいてから貝を開けて握るのでその鮮度は格別。瀬戸内の恵みを活かした素材本来の旨みを堪能できる「瀬戸内前鮭」を、お楽しみください。

大将 柳川 紀之



秋の瀬戸内さかなグルメフェア概要

このたび、秋が旬の瀬戸内さかなを和・洋様々な料理で堪能できる「秋の瀬戸内さかなグルメフェア」をスタートいたします。

実施期間 2025年11月1日(土)～同12月31日(水)

内容 広島県を代表する42店舗の飲食店で提供される瀬戸内さかな料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

賞品 瀬戸内さかなと広島の日本酒セット(予定) 10名様分

「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



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: setouchi-sakana@mhdf.co.jp

取材申込書

秋の瀬戸内さかなグルメフェア目玉企画 「瀬戸内前鮨」挑戦発表会

- 日時:令和7年10月31日(金) 10時00分～12時00分(受付9時30分 ※先着順)
- 会場:紙屋町スウィング(〒730-0011 広島県広島市中区基町地下街100号)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、10/30(木)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

--