



資料提供
令和7年10月27日
課名 農林水産局畜産課
担当 小川 寛大
内線 3603
直通電話 082-513-3598

比婆牛流通強化プロジェクトの実成果！ 県民・旅行客に比婆牛を身近にする 主要4ホテル参加のグルメフェア発表会

研究により明らかになった比婆牛の美味しさの秘密 及び
比婆牛ブランド共創プロジェクト2025最終審査結果を同時発表！

日時： 令和7年10月29日(水) 10時00分～12時00分(受付9時30分)

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)

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取り組んでいます。中でも重点施策として「比婆牛流通強化プロジェクト」を推進し、「商品価値の向上」と「流通コストの最適化」に向け施策を実施し、これまでの取組みで、広島市内を中心とした取扱店舗の開拓や、メディアの皆様を通じた情報発信により、市内での比婆牛の需要と流通価値が高まりました。

今回、安定供給に向けた卸売事業者との調達・販売連携が進展した結果、主に庄原地域で消費が中心だった比婆牛の広島市内への流通拡大が実現できました。

その結果、県内主要4ホテルで比婆牛をお楽しみいただける機会が拡大したことから、11月1日開始の「冬のグルメフェア」発表会では、4ホテルをお招きし、これらの成果の詳細を報告するとともに、G7広島サミットでも食された比婆牛の美味しさの解明の研究成果を公表します。

また、お土産商品など加工品の開発を通じて流通課題部位の活用を促進する「比婆牛ブランド共創プロジェクト2025」の取組発表では、10月1日に実施した実食審査会の結果に基づき、採択者(最優秀提案者)を発表します。

イベント 概要

第1部：発表会 10:00～11:00

- ・プロジェクト成果発表
- ・主要4ホテルのグルメフェア参加料理の紹介
- ・比婆牛ブランド共創プロジェクト採択者発表
- ・フォトセッション

第2部：メディア交流会 11:00～12:00

- ・プレゼンテーションされた比婆牛料理の試食/撮影
- ・登壇者/県庁への個別取材

イベント開催概要

開催日時 令和6年10月29日(水) 10:00～12:00 (9:30受付開始)

【第1部】発表会: 10:00～11:00

【第2部】交流会: 11:00～12:00

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)

▼「比婆牛ブランド共創プロジェクト2025」採択者発表

- ・採択者(料理人): 2名(※当日発表)

▼ホテル飲食店料理人による取組発表

- ・ANAクラウンプラザホテル広島 鉄板焼 愛宕 料理長 **箕浦 孝**(みのうら たかし)
- ・グランドプリンスホテル広島
ステーキ&シーフード ポストン 料理長 **稲山 裕二**(いなやま ゆうじ)
- ・ホテル宮島別荘 支配人兼総料理長 **石岡 秀樹**(いしおか ひでき)

▼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)

秋季グルメフェア参加ホテルの代表的な比婆牛料理(50音順)

★:10/29イベント当日、試食取材可能です。

ANAクラウンプラザホテル広島 鉄板焼 愛宕

比婆牛サーロインの鉄板焼き(★)

お肉の代表部位サーロインを確かな鉄板焼の技術でシンプルかつ繊細に焼きあげます。コース、単品 どちらでもご用意いたしております。周りはこんがり、中はゆっくりと熱を加え、その上でお客様お好みの焼き加減で美味しくお召しただけるよう、意識しています。

料理長 箕浦 孝



グランドプリンスホテル広島
ステーキ&シーフード ボストン

比婆牛サーロインのポワレ

爽やかなハーブの香り マデラワインソース(★)

比婆牛サーロインを低温でじっくり火入れし、表面を香ばしく焼き上げました。旨みを閉じ込めた肉に、香草香るソースが爽やかに重なります。マッシュポテトと女鹿平舞茸を添え、豊かな土壌と自然に育まれた比婆牛のテロワールを、瀬戸内の情景とともに感じられる一皿です。

料理長 稲山 裕二



クレイトンバイホテル 日本料理 呉濤

比婆牛ロースのしゃぶしゃぶ

比婆牛ロースを人気のしゃぶしゃぶでご用意。比婆牛ならではの芳醇な香りと、とろけるような食感が食欲を誘う、幅広い年代におすすめの一品です。

料理長 鷹林 勲



ホテル宮島別荘/島旨PAN

比婆牛と女鹿平産舞茸のクロスティーニ(★)

比婆牛のミンチにビーツのピュレを合わせ、廿日市市産の女鹿平舞茸とマッシュルームのペースト、チーズを「島旨PAN」のソフトフランスパンにのせて香ばしく焼き上げました。様々な部位を使用するミンチならではの豊かな旨味をお楽しみいただけます。

支配人兼総料理長 石岡 秀樹



(ご参考)比婆牛ブランド共創プロジェクト2025 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。神戸ベイシェラトンホテル、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 シマムラ 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



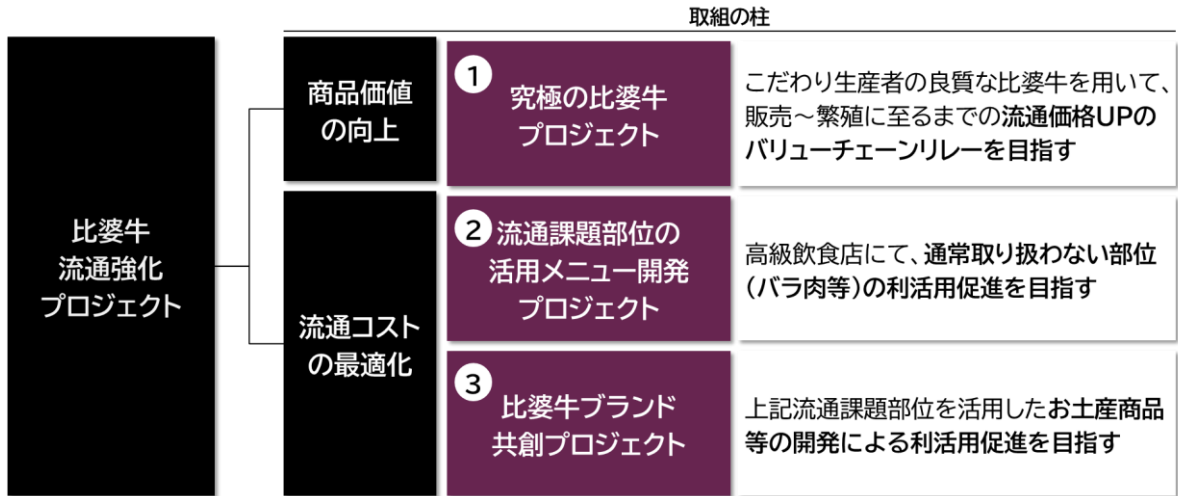
比婆牛小間材のミートソース



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)

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。



岩倉蔓の作出者・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

比婆牛流通強化プロジェクト発表会

日時: 令和7年10月29日(水) 10時00分～12時00分(受付9時30分)

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

※お手数ですが下記項目をご記入の上、10/28(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	様 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