

資料番号	7
------	---



令和7年11月6日
 課名 農林水産局販売・連携推進課
 担当者 課長 諫山
 内線 3581

 課名 商工労働局観光課
 担当者 担当課長 平野
 内線 2420

「おいしい！広島」プロジェクトの令和7年度上半期の取組状況について

1 要旨・目的

県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトについて、令和7年度上半期の取組状況を報告する。

2 現状・背景

G7広島サミットで高まったプレゼンスを追い風に、広島の「おいしい」イメージを定着させ、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というひろしまブランドの強化を図ることにより、観光消費額の増加、農林水産物の消費拡大につなげるため、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトに取り組んでいる。

令和7年度は、県内の多様な主体の参画による「おいしい！広島」のイメージづくりに向けた機運の高まりを生かし、本県の多彩な食資産・食文化の認知を更に高め、県内外から広く共感を獲得するため、県内PRに首都圏等でのプロモーションを加えた「価値発信」と、プロモーションをきっかけに広島を訪れる多くの方々を対象にした広島の食の魅力を体験・体感いただくための「価値づくり」を一体的に進めている。

3 令和7年度上期の取組状況

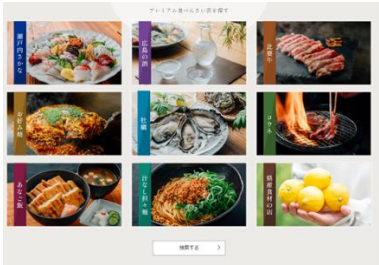
(1) 価値発信

ア 首都圏等でのプロモーションの実施

項 目		概 要	取組状況
1	首都圏等でのプロモーション	・Ooochie Koochieのお二人を応援団長に任命する記者発表会を開催 (6月17日) メディア露出件数：692件	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/627766.pdf

項 目	概 要	取組状況
1	首都圏等でのプロモーション ・ 記者発表会の様子や Oochie Koochie が出演したスペシャルムービーを SNS 等で発信 ・ 抽選で広島多彩な食をめぐりツアー等が当たる SNS キャンペーンを実施 応募者数：約 18,000 人 ・ 首都圏における魅力発信拠点として、ひろしまブランドショップ TAU と MAZDA TRANS AOYAMA にてタイアップ企画を実施 ・ 県内飲食店等と連携した OK!! 広島コラボメニューの提供を促進し、OK!! 広島特設サイトに、各飲食店の取組を発信 ・ 広島電鉄株式会社とのタイアップにより、OK!! 広島ラッピング電車（通称：「OK!! 広島号」）を運行（9 月 1 日～）	 特別映像／語り合う篇 OK!! 広島 特別映像／語り合う篇 (youtube.com)   https://OK-hiroshima.jp/outline/  https://OK-hiroshima.jp/collaboration/summer.html  https://OK-hiroshima.jp/news/202509011032.html

イ 首都圏等でのプロモーションと連動した魅力ある広島への食への誘導

項 目	概 要	取組状況
1 食べんさい店サイトの改修	・「瀬戸内さかな」「広島和牛」「コウネ」「広島酒」などジャンルごとに検索しやすいようサイトを改修 ・広島県民の「行きつけの店」を紹介するコンテンツを追加（9月5日 推薦人27名掲載）	 プレミアム食べんさい店 (hiroshimakensan.org)  行きつけの店、教えちやるけえ (hiroshimakensan.org)

ウ メディア等を通じた発信

項 目	概 要	取組状況
1 全国メディアを通じた発信	・取組の独自性に話題性等の切り口を掛け合わせたメディアへの提案 ・食体験メディアツアーの実施	【比婆牛】 ・ FIGARO.jp 比婆牛を堪能できる飲食店の体験記事 【瀬戸内さかな】 ・ トラベル Watch ・ マイナビニュース ・ 女子旅 Jornal 江田島の旅とセットで地元グルメを紹介 【その他】 ・ テレビ朝日「朝だ！生です旅サラダ」 地元の自慢を発掘りポート中継「狩留家なす」 ・ 日本テレビ「遠くへ行きたい」 夏祭りを訪ねる尾道旅の中で地元グルメを紹介

エ その他（大規模イベントと連動した取組）

項 目	概 要	取組状況
1 大阪・関西万博での広島県特設ブース出展	大阪・関西万博において、広島県の特設ブースを出展し、広島ならではの豊かな「食文化」の紹介展示や万博限定の「お好み焼味マイふりかけ」作り体験等を通じて、13,808人（5日間の総来場者数）の来場者に、広島県の食の魅力を発信 （8月5日～9日）	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/629170.pdf

（2）価値づくり

ア 強固なブランドイメージを創るための新たな強みの創出に向けた取組

項 目	概 要	取組状況
1 瀬戸内さかなのブランド化	・「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」の開催 （7月1日～8月31日） フェアの共感飲食店は、和食・寿司店に加え、新たに洋食店を加えた43店舗まで拡大して実施（年度末目標50店舗） ※比婆牛グルメフェアと同時開催 ・こだわり漁師や料理人と対話できる秋の瀬戸内さかな体験会の開催 （7月29日、8月26日） こだわり漁師や料理人との会話を楽しみながら、瀬戸内さかなを用いた料理と県産日本酒を堪能できる特別な食体験の場を提供した。 ・広島で活躍するインフルエンサーによる価値伝播を実践	 https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/gourmetfair   https://www.instagram.com/p/DNu3rVZ5MxW/

項 目	概 要	取組状況
2	瀬戸内さかなと日本酒のペアリング推進 ・瀬戸内さかなと日本酒のペアリングを提供する営業実証を10店舗でモデル実施（「瀬戸内さかな×日本酒」堪能キャンペーン） （9月17日～10月19日） ・瀬戸内さかな×日本酒セミナー入門編を開催（9月24日）	

イ 食の多様性の創出に向けた取組

項 目	概 要	取組状況
1	県内の盛り上がりを創出する取組 ・地域で推している食＝“推し食”と、その魅力を語る人＝“推し食カタリスト”をセットでエントリーいただき、審査及び県民投票によりグランプリを決定する“推し食”グランプリを開催 予選ラウンド（7月22日～9月15日）では、31エントリー、6万票を超える投票があった。	 oshishOKu.jp
2	広島和牛のブランド化 ・比婆牛プレミアムグルメフェアの開催 （7月1日～8月31日） 県内25の高級飲食店が合同で、比婆牛料理を楽しめるフェアを開催 「OK!!広島」を絡めたフェア告知を行い、県内外に向けてアピールした。	 https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/gourmetfair

項 目	概 要	取組状況
2	広島和牛のブランド化 ・料理人向け研鑽会の実施（8月18日） 流通課題部位（部位特性から調理難易度が高く、飲食店で提供されにくい部位）の有効活用に向けたセミナー。比婆牛に詳しい料理人・市場関係者を講師とし、料理人たちが流通課題部位の活かし方を学ぶ機会を創出 ・比婆牛テロワールツアーin 庄原の実施（8月25日） 上記フェア参加店舗の料理人を招き、比婆牛を育てる農場やこだわりの精肉店を訪れて、料理につながる意見交換及び学びの機会とした。 ・広島オクトーバーフェスト 2025で行われた広島県食肉事業協同組合連合会の「広島和牛を食べよう！」の取組と連携し、広島和牛（広島牛、神石牛、比婆牛、広島血統和牛「元就」）の認知度向上活動を市町、畜産関係団体とともに実施	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/634375.pdf  https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/635004.pdf ・広島和牛の試食5日間合計300kg ・広島和牛の周知パンフレットの配布 ・広島和牛の認知度調査、他
3	コウネの認知向上 ・盆ダンスにおいて「コウネを流行らせたいんじゃ！」プロジェクトのブースを展開（8月9日） ・ハマスタBAYビアガーデンにおいて「広島てっぱんバル」と連携してキッチンカーを出展（8月19日、20日、21日）	  ひろしま盆ダンス、ハマスタBAYビアガーデンに出店を行いました。ー広島県 コウネを流行らせたいんじゃ！（koune.hiroshima.jp）

項 目		概 要	取組状況
4	食の魅力発信	・現代の名工である勇崎元浩氏、川村満氏による特別な食事会「現代の名工・至福の午餐会」を開催し、食の魅力を発信（9月21日）	 https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1845/

ウ 食を支える人たちを応援する取組

項 目		概 要	取組状況
1	料理人を応援	・子供たちへプロの料理人が料理人という仕事の魅力を伝える「目指せ未来の料理人！」を開催（和食編：8月12日、イタリア料理編：8月28日） ・料理人の学びの場「ひろしま食文化アカデミー」テーマ「広島の水」を開催（9月22日）	 （和食編） https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1780/  （イタリア料理編） https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1826/  https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1838/

項 目		概 要	取組状況
2	生産者を応援	・チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）の審査会を開催し、7商品を新規登録（第1回6月6日、第2回9月1日） ・登録商品の販路拡大に向け商談会を開催（第1回7月3日、第2回8月7日）	 チア！ひろしま 広島県産応援登録制度 (hiroshima-ouen.com)

エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組

項 目		概 要	取組状況
1	学校給食を活用した取組	・「ひろしま給食」100万食メニュー募集において、特別部門（ひろしまパスタ）を設定（7月1日～8月31日）	 630109.pdf (hiroshima.lg.jp)
2	企業、団体との連携（共創企画）	・株式会社良品計画とJA全農ひろしまが、「チア！ひろしま」登録商品や3-R商品、ウェルビーイング野菜などの県産品の販売や「まちの保健室」と連携したイベント「ひろしまの旬を楽しむ野菜市～ベジミル測定会～」の開催を湯崎知事に報告（4月8日）	 https://www.hiroshima-ouen.com/?p=3296&page=topics
		・株式会社ポプラと広島県観光連盟（HIT）が、広島県産不知火（しらぬい）や広島菜を使用したひろくまコラボ商品の発売を湯崎知事へ報告（4月14日）	 https://oishii.hiroshimakensan.org/information/8244/

項 目	概 要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	・日本郵便株式会社が、広島グルメが大好きな「ひろくま」と広島島の多彩なおいしい食べ物のイラストを題材にしたオリジナルフレーム切手の発売を知事へ報告 (5月15日)	 https://oishii.hiroshimakensan.org/information/8251/
	・カゴメ株式会社、セブンイレブンジャパンが連携し、チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）登録商品である世羅菜園のトマトを使用した、「ひろしまパスタ」第3弾商品「冷製パスタ 世羅町産トマトのレモンソース」を販売。ひろくまが1日店長として取組をPR (6月24日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/627790.pdf
	・株式会社ローソンが、チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）登録商品である「瀬戸内六穀豚」や広島県産の米粉などを使用した商品（5品）の発売を湯崎知事へ報告 (6月24日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/627786.pdf
	・株式会社フレスタと、チア！ひろしまに登録されている「ひろしまハーブ鶏」の生産者が、「ぶちうま！広島ハーブ鶏もも醤油唐揚げ」の第16回からあげグランプリ® 西日本スーパー総菜部門 最高金賞受賞を湯崎知事へ報告 (6月23日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/627788.pdf

項目	概要	取組状況
2	企業、団体との連携 (共創企画)	・ひろしま地産地消推進協議会 (広島県、J A広島中央会、J A全農ひろしま)において、消費者の広島県産農林水産物への関心を高め、意識的な購入を促すためひろしま地産地消キャンペーン 2025 を実施 (7月1日～9月30日予定)  ひろしま地産地消キャンペーン2025 ひろしま地産地消ファンクラブ (hiroshimakensan.org)
	・ハウス食品株式会社が、チア！広島に登録されている商品を使用した「広島の夏野菜食べつくしカレー2025」のレシピを作成し、県産野菜の販売促進の取組を湯崎知事へ報告 (7月2日)	  https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/628978.pdf
	・株式会社中国放送とサントリーホールディングス株式会社が共同し、「コウネ」の認知向上を目指したキャンペーンを実施 (8月25日～9月30日)	 コウネでこだわり牛牛牛〜っとキャンペーン RCCテレビ RCC中国放送
	・広島アンデルセンによる「OK!!広島」を応援する取組として、比婆牛や広島サーモン等、広島県産の食材を使用した広島ならではの食を堪能できる特別ディナーイベントの開催 (9月5日)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/633617.pdf

項 目	概 要	取組状況
2	企業、団体との連携 (共創企画)	株式会社ファミリーマートが広島県産のレモンを使用した「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」応援商品の発売を山根副知事へ報告 (9月8日)  https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/636114.pdf
	株式会社そごう・西武において、ひろしま地産地消推進協議会と連携し、「ひろしま地産地消フェア」をそごう広島店において開催（チア！ひろしま登録商品等の特設販売ブースの展開など） (9月12日～9月28日)	 https://www.hiroshima-ouen.com/?p=3325&page=topics
	「HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING (HNB)」(株式会社カナデル、広島市)と「しまなみブルワリー」(株式会社しまなみブルワリー、尾道市)の2社との連携により「OK!!広島」オリジナルクラフトビールを企画開発し、商品化 (10月10日発売)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/635031.pdf
	「品川プリンスホテル」(東京都港区)において「品プリグルメ紀行～広島・瀬戸内フェア～」の開催 安孫子明由総料理長を中心に、レストランの料理長やパティシエの方々が広島を訪れ、生産者の方々との交流を重ねて選び抜いた食材をメニュー化 (9月1日～11月30日予定)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/636945.pdf

項 目		概 要	取組状況
2	企業、団体との連携 (共創企画)	・「DRAWING HOUSE OF HIBIYA (ドローイング ハウス・オブ・ヒビヤ)」(東京都千代田区)において、ディナーコース Featured Terroir “広島”を提供 ドローイングの増田シェフをはじめとするシェフ4名が県内の生産者を訪問され、食材を選定 (9月1日～11月予定)	 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/636945.pdf
		・広島市内の5ホテル7レストランが、共同ランチ企画「OK!! 広島×味めぐり」を開催 各ホテルの食事券や宿泊券が抽選で当たるスタンプラリーも実施中 (9月1日～12月19日予定) 《参加ホテル》 ANA クラウンプラザホテル広島 グランドプリンスホテル広島 シェラトングランドホテル広島 ホテルグランヴィア広島 リーガロイヤルホテル広島	 【リーガロイヤルホテル広島】広島市内5ホテルで共通価格のランチとスタンプラリーを実施『OK!! 広島 (おいしいけえ、ひろしま) × 味めぐり』 株式会社ロイヤルホテルのプレスリリース (prtimes.jp)

4 今後の取組

秋以降も、生産者や観光事業者、飲食店など、県内の食に関わる事業者・団体等、多様な主体と、広島の「おいしい」を共に創る様々な企画やPR、プロモーションを集中的に展開する。

時 期	6 月	7～9 月	10～12 月	1～3 月
取 組		首都圏等プロモーション		
	6/17 記者発表会	夏の集中期間	秋の集中期間	冬の集中期間

(1) 価値発信

ア 首都圏等でのプロモーションの実施

- ・ラッピング電車「OK!!広島号」を活用したSNSキャンペーン等の展開

イ 首都圏等でのプロモーションと連動した魅力ある広島の食への誘導

- ・SNSを活用した誘客キャンペーンの実施（12月予定）

ウ メディア等を通じた発信

- ・県内外の各種メディアやSNSを通じた情報発信

エ その他（大規模イベントと連動した取組）

- ・ひろしまフードフェスティバル2025等の食イベントにおける「OK!!広島」と連動した魅力発信
- ・広島フードフェスティバル（メキシコグアナフアト州）において、広島の食の魅力を紹介するため、ひろしま料理人コンクール成績優秀者を含む和食料理人2名を派遣（11月6～8日）

(2) 価値づくり

ア 強固なブランドイメージを創るための新たな強みの創出に向けた取組

（ア）瀬戸内さかなのブランド化

- ・秋の瀬戸内さかな堪能グルメフェア（令和7年11月～12月予定）

（イ）瀬戸内さかなと日本酒のペアリング推進

- ・瀬戸内さかな×日本酒セミナー 実践編（11月予定）
- ・「ひろしまフードフェスティバル2025」への瀬戸内さかな×日本酒ブース出展（10月25日、26日）

イ 食の多様性の創出に向けた取組

（ア）県内の盛り上げを創出する取組

- ・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の実施（11月1日～11月30日）

（イ）広島和牛のブランド化

- ・「ひろしまフードフェスティバル2025」への比婆牛ブース出展（10月25日、26日）
- ・比婆牛堪能グルメフェア2025秋（11月1日～12月下旬）
- ・流通課題部位を使用した加工品を開発する「比婆牛ブランド共創プロジェクト」を実施（審査会：10月1日、採択発表会：10月29日、完成お披露目・発売：3月予定）

（ウ）コウネの認知向上

- ・各種食イベントへの出店を検討

ウ 食を支える人たちを応援する取組

（ア）料理人を応援

- ・料理人の学びの場「ひろしま食文化アカデミー」（11月21日、1月、2月（予定））
- ・次世代を担う若手料理人を発掘・育成するひろしま料理人コンクール（2月10日）

（イ）生産者を応援

- ・チア！ひろしまの審査会を開催（第3回11月7日、第4回1月27日予定）
- ・商談会等を開催（第3回10月29日〔県内飲食店を対象〕、他）

エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組

（ア）学校給食を活用した取組

- ・料理人による小中学校への出前講座（9月29日、10月10日、10月27日）
- ・調理実習と食育による高校連携事業（10月30日）

（イ）企業、団体との連携（共創企画）

- ・包括的連携協定締結企業等を中心に広島の食を取り上げた連携企画の実施

5 予算

- おいしい！広島推進事業 262,389 千円
- その他関連事業
 - ・瀬戸内さかなブランド化推進事業
 - ・広島和牛ブランド構築事業
 - ・ひろしまの食の魅力向上事業 等

6 その他

今後、「おいしい！広島」プロジェクトに関連する情報については、県ホームページのほか、OK!!広島特設サイト（<https://OK-hiroshima.jp/>）、おいしい！広島公式ホームページ（<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/premium>）に、随時掲載する。