



資料提供
令和7年11月20日
課名 販売・連携推進課
担当 諫山
内線 3581
直通電話 082-513-3588

日本ソムリエ協会広島支部 支部長が解説！ 県内飲食店が瀬戸内さかな×広島の酒のペアリングを実食体験！

日時：令和7年11月25日(火)14:30～ 場所：紙屋町スウィング(紙屋町シャレオ内)

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、様々な組み合わせで磨き上げて発信することで「**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る「**おいしい！広島**」プロジェクトを推進しています。その一環として、首都圏を中心とした大型プロモーション「**OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)**」を展開し、全国に誇れる広島の食をアピールしています。

中でも、広島が誇る「日本酒」と「瀬戸内さかな」は、両者を組み合わせることで、お互いの魅力を最大限に引き出せると考え、瀬戸内さかな×広島の酒のペアリングを推進しています。

この度「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングセミナー」 “実践編”を開催いたします！



実践編セミナーは、「お料理と日本酒のペアリング」や「温度や酒器による味わいの変化」を体験し、意見交換を行うなど、店舗でお料理に合わせて日本酒を提供している方や、これからペアリングの提案を検討している方が、より分かりやすくお客様に提案できるノウハウを獲得いただける内容です。

「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」にも選ばれた北岡氏監修のお料理と広島の日本酒のペアリングを、「酒肆と学び舎 藤本屋」代表の藤本氏や日本ソムリエ協会広島支部 支部長の川崎氏の解説・講義を受けながら体感できます。

広島の日本酒と瀬戸内さかなの相性の良さを広く発信するための講座となっていますので、メディアの皆様にも、ぜひ取り上げていただけますと幸いです。

イベント開催概要

＜ペアリング講師＞ 川崎健太（かわさき けんた）氏（日本ソムリエ協会広島支部 支部長）

＜日本酒解説＞ 藤本順子（ふじもと じゅんこ）氏「酒肆と学び舎（さかやとまなびや）藤本屋」代表

＜料理監修＞ 北岡三千男（きたおか みちお）氏（日本料理喜多丘 店主）

開催日程：令和7年11月25日（火）14:30～16:00終了予定（14:00受付開始）

場 所：紙屋町スウィング（広島市中区紙屋町）

主な内容：・広島の日本酒／銘柄の特徴について（藤本氏より）

・「ペアリング」という考え方のおさらい（座学）

・ペアリングの実践・・・実際にお料理と日本酒のペアリングを3種類程度実食し意見交換。

・ペアリングステップアップ・・・温度、酒器などの付加要素の違いでペアリングをどう考えるかを
実食しながら意見交換

ペアリングする日本酒（温度帯・酒器のバリエーション予定）

・賀茂鶴酒造／酒中在心 橙 ・竹鶴酒造／秘傳 ・藤井酒造／龍勢 ゆらぎの風 八反35号

合わせる料理

瀬戸内さかなのお刺身／瀬戸内さかなの天ぷら／瀬戸内さかなの煮付け



講師・料理監修のご紹介

【講師について】

川崎健太（かわさき けんた）氏（日本ソムリエ協会広島支部 支部長）

広島県出身。独学でワインを学び、現在は(一社)日本ソムリエ協会広島支部の支部長を務める。Wine bar RAYソムリエ。

ワインスクールの講師やコンサルタントとして活動するほか、ワインイベントの企画にも精力的に携わり、広島市中区の「Wine bar RAY」では、県内の飲食店とコラボレーションし、和洋を問わず多彩なペアリング企画を定期的に開催。洋食はもちろん、和食とのペアリングも提供し、多くのお客様にお酒の新たな楽しみ方を提案している。日本のソムリエとしてJSA Sake Diplomaの資格を保有し、日本酒の探求にも力を注いでおり、今回の企画にも強い情熱をもって臨む。



【広島日本酒解説】

藤本順子（ふじもと じゅんこ）氏（「酒肆と学び舎 藤本屋」 代表
SSI認定 日本酒唎酒師／SSI認定 焼酎唎酒師／SSI認定 日本酒学講師
SSI認定 ソムリエ／平成26年より「広島国税局清酒鑑評会 評価員」
広島県下杜氏による会『広醸会』において「評価員」

日本の誇る伝統文化、日本酒の魅力を知り、資格を取得。

その後、日本酒の美味しさをより多くの方に知って頂きたい、全国、世界中に広めたい一心で啓蒙活動始める。

現在では、日本酒を通して地域の活性化を推奨。日本酒、食、生産者等の広島の魅力発信と人々を繋げ地域を知って頂くための各種日本酒関連イベントを展開している。



【料理監修について】

北岡三千男（きたおか みちお）氏（日本料理喜多丘 店主）

1948年広島県生まれ。高校卒業後、東京や京都、大阪の老舗料亭で修業後、故郷の広島に戻り、28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。

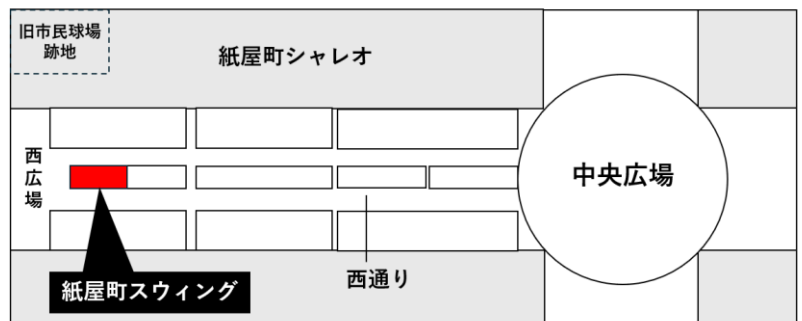
2013年、2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト2020」、「ゴ・エ・ミヨ2020」に選ばれた。

2015年からは「ひろしま和食料理人コンクール」の審査員を務めるほか、定期的に料理人を対象とした勉強会を開催するなど、後進の育成にも注力している。



【会場の情報】

- 会場名：紙屋町スウィング
- 所在地：広島市中区基町地下街（紙屋町シャレオ内）



「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

瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャートについて

広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化が進むなか、酒どころである広島日本酒を組み合わせ、広島ならではの食の魅力を一層発信するため、「瀬戸内さかな×広島日本酒ペアリングチャート」を令和7年3月に制作しました。

広島の誇る日本酒と瀬戸内さかなのペアリングの可能性や魅力を広く食べんさい店中心に打ち出すことで、さまざまな広島の飲食店でその魅力を顧客に発信する契機をつくることを狙います。

ペアリングチャートはこちら▶ <https://oishii.hiroshimakensan.org/manage/wp-content/themes/oishii-hiroshima/real-gourmet/img/202503pairing-chart.pdf>

「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:nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

取材申込書

「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングセミナー」実践編

日時： 令和7年11月25日(火) 14時30分～16時00分(受付14時00分)

会場： 紙屋町スウィング

(広島県広島市中区基町地下街)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、11/24(月)夕方17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			