

資料番号	9
------	---



令和8年2月12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年度秋の集中期間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、秋の集中期間（10月～12月）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、奥田民生さんと吉川晃司さんを応援団長に任命し、首都圏等でのプロモーションによる「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。

10月から12月にかけて「酒まつり」や「ひろしまフードフェスティバル」などの食イベントの開催や食の話題が豊富である時期を捉え、秋の集中期間として取り組んだ。

3 令和7年度（10～12月）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	<ul style="list-style-type: none"> 食の話題で溢れる10月の広島を「OK!! TOBER（オーケートーバー）」と名付け、各種施策を実施（10月1日～31日） 	 <p>OK!! TOBER 広島（オーケートーバーひろしま）OK!! 広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>

項目	概要	取組状況
1	<p>首都圏等でのプロモーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 応援団長 Oochie Koochie が出演したスペシャルムービー（語り合う篇 第2弾〔日本酒、牡蠣、カワハギ、アナゴ〕を SNS 等で発信 ・ 品川プリンスホテルにて、「品プリグルメ紀行～広島・瀬戸内フェア～」実施（9月1日～11月30日） ・ DRAWING HOUSE OF HIBIYA にて、広島のおいしい！を再発見できる「Featured Terroir “広島”」を実施（9月1日～11月30日） ・ 冬の味覚と体験を丸ごと楽しめる新企画を印象付けるためにサイトデザインを刷新（12月5日～） ・ Oochie Koochie の楽曲に合わせて、広島県人が出演するスペシャルムービーを公開（12月5日～） 	 <p>OK!!広島特別映像／語り合う篇 第2弾</p>  <p>2025年9月1日【品川プリンスホテル】郷土料理の再現と産地食材を使用したアレンジメニューを味わう「品プリグルメ紀行～広島・瀬戸内フェア～」を開催 ホテル予約 西武プリンスホテルズ&リゾーツ</p>   <p>東京ミッドタウン日比谷 6F レストラン DRAWING HOUSE OF HIBIYA お知らせ</p>  <p>OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)</p>  <p>OK!!広島 特別映像／人と食のリレームービー篇</p>

項目	概要	取組状況
1	<p>首都圏等でのプロモーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フォロー&リポスト企画第2弾 福山城泊で食満喫“1日城主”になろう！OK!!広島お年玉キャンペーンを実施 (12月22日～1月12日) 応募総数：約1.3万件 ・「年越しOK!!ONOMI」写真投稿キャンペーンを実施 (12月15日～1月3日) 応募総数：259件 	 <p>「福山城泊で食満喫“1日城主”になろう！OK!!広島お年玉キャンペーン！」開始いたしました！ OK!! 広島 (おいしいけえ、ひろしま) (ok-hiroshima.jp)</p> <p>『「年越し OK!!ONOMI」写真投稿キャンペーン!』開始いたしました</p>

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

項目	概要	取組状況
1	<p>誘客キャンペーンの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県産食材を積極利用する店舗 「食べんさい店」での食体験をクチコミ投稿した方に、抽選で広島の食が当たるキャンペーンを実施 (12月22日～2月24日〔予定]) 	 <p>https://oishii.hiroshimakensan.org/tabensaiten-campaign/</p>

ウ メディア等を通じた発信

項目	概要	取組状況
1	<p>全国メディアを通じた発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>【瀬戸内さかな&比婆牛】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ リンネル ・ TBS「王様のブランチ」 ・ マイナビニュース <p>広島の旅とセットで地元グルメを紹介</p> <p>【くわい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 日本テレビ「満点☆青空レストラン」 <p>生産量日本一の地元食材「くわい」を紹介</p> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 日本テレビ「ヒルナンデス」 <p>観光と食をかけあわせて広島県の魅力を紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ マイナビニュース <p>県産食材を堪能できる料理人コンクール優秀者のお店を紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ テレビ新広島（全国放送）「チヨコプラ鍋」 <p>食と教育をかけあわせて広島県の魅力を紹介</p>
2	<p>自主広報媒体を通じた発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県が発行する広報紙「県民だより」において広島の食を特集し、広島のおいしい！を支える取組を紹介 ・ 広島のグルメ情報を発信する地元インフルエンサーを起用し、瀬戸内さかなをはじめとする広島グルメの魅力を効果的に発信 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2025年秋号  <p>ひろしま県民だより2025年秋号 No.102 AUTUMN</p> <p>OK!!!広島 (おいしいひろしま)</p> <p>広島県産の食材を堪能できる料理人コンクール優秀者のお店を紹介</p> <p>冬にぴったり！鍋やアナゴには…広島酒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 今SNSで話題の広島グルメを紹介 ・ 瀬戸内さかなと広島日本酒ペアリング3選 ・ 冬にぴったり！鍋やアナゴには…広島酒

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	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・瀬戸内さかな×広島の酒のペアリングや、比婆牛を提供する「OK!!広島ブース」を展開 ・「ひろしまフードフェスティバル2025」や「2025酒まつり」において、OK!!広島の更なる認知のため、OK!!TOBERのロゴ入りおしぼり等を活用して発信 <p>配布数：30,000個</p>	
2	<p>広島フードフェスティバル（メキシコグアナファト州）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広島フードフェスティバル（メキシコグアナファト州）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 <p>（11月6日～8日）</p>	
3	<p>TGC HIROSHIMA 2025 を活用した広島の食PR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会場内ブースへの出展、来場者配付パンフレットでの広島の食紹介、出演者等へのケータリング、ショート動画の制作等を通じ、広島の食の魅力を発信 <p>（12月6日）</p>	 <p>BOOTH（ブース） ヒロマツホールディングス presents TGC HIROSHIMA 2025 by TOKYO GIRLS COLLECTION ヒロマツホールディングス presents TGC 広島 2025</p>

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」の開催 (11月1日～12月31日) 広島県を代表する飲食店において、秋が旬の瀬戸内さかなを堪能できるグルメフェアを開催 ・「瀬戸内前鮭」挑戦発表会の開催 (10月31日) 秋のグルメフェアの目玉企画として、広島の新食文化の創出に向け、取組への共感が得られた5店舗の鮭店において、瀬戸内の多彩な旬の白身魚を鮭ダネにした「瀬戸内前鮭」の提供に挑戦することを発表 ・瀬戸内前鮭をテーマとした体験会の開催 (12月4日、12月16日) こだわり漁師や料理人との会話を楽しみながら、白身魚を中心とした瀬戸内前鮭のコースや広島地酒とのペアリングを楽しむ食体験の場を提供 ・マッチング品評会の開催 (10月17日) こだわり漁師と共感店舗の新たな取引の創出や、こだわり漁師の魚の品質向上に向け、市場関係者や料理人がこだわり漁師の魚を吟味しフィードバックする場を設けた。 	 <p>2025 秋！瀬戸内さかな堪能グルメフェア 【公式】瀬戸内さかな</p>  <p>643062.pdf</p>   

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	<ul style="list-style-type: none"> 瀬戸内さかな×広島酒のペアリングセミナー実践編を開催(11月25日)
		 <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/647202.pdf</p>

イ 食の多様性の創出に向けた取組

項目	概要	取組状況
1	多様性の認知を広く獲得する取組	<ul style="list-style-type: none"> “推し食”グランプリ決定 “推し食”グランプリの決勝ラウンド(11月1日～30日)を実施し、決勝ラウンドに進んだ5組から「夜叉うどん」をグランプリに決定 決勝ラウンドでは、8,794票の有効投票があった。 横田知事によるグランプリ発表・表彰式(12月16日)を実施 決勝ラウンド期間中、決勝ラウンドに進んだ5組の推し食が当たるSNSキャンペーンを実施 応募者数：6,401人
		   <p>oshish0Ku.jp</p>

項目	概要	取組状況
2	<p>広島和牛のブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛ブランド共創プロジェクト（実食審査会 10月1日、採択者発表会 10月29日） 流通課題部位の有効活用に向けたお土産品開発プロジェクト。料理人のアイデアを流通や商品開発のプロが審査し、和・洋それぞれ1品を採択した。完成した商品は3月にお披露目・販売予定 ・フードフェスティバルへの出展（10月25日～26日） 広島市内の飲食店とコラボし、比婆牛 BBQ サンドと比婆牛ブリスケ BBQ を提供 ・比婆牛プレミアムグルメフェアの開催（11月1日～12月31日） 県内29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。 	 <p>https://campaign.hiroshima-hibagyū.com/co-branding</p>   <p>https://campaign.hiroshima-hibagyū.com/gourmetfair</p>
3	<p>コウネの認知向上</p> <p>各イベントへのコウネ販売ブース出展</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広島城三の丸秋のにぎわい市（10月4日～5日） ・広島コンテニューフェスティバル（10月12日～13日） ・広島フードフェスティバル（10月25日～26日） ・西区民まつり（11月2日） ・広島バス祭り（11月8日～9日） ・備北イルミネーション2025～2026（12月6日～7日） ・ジャパンモビリティショー福岡2025（12月20日～21日） 	  <p>広島県 コウネを流行らせたいんじや！（koune.hiroshima.jp）</p>

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 生産者を応援	<ul style="list-style-type: none"> ・チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）の審査会を開催し、5商品を新規登録（第3回11月7日） ・登録商品の販路拡大に向け商談会を開催（第3回10月29日） ・登録商品について、大丸神戸店にて広島県フェア（OK!!広島）を開催（10月8日～14日） ・広島わけぎを中心とした県産農産物を、空輸便を活用して生活協同組合コープさっぽろ（本部：北海道札幌市西区）へ初出荷（11月21日） 	 <p>チア！ひろしま 広島県産応援登録制度 (hiroshima-ouen.com)</p>  <p>https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/646843.pdf</p>

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	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひろしま給食推進プロジェクト」と連携して、「おいしい！広島」食育動画を制作 ① 想いつなぐ食のリレー トマトが食卓に届くまでの流れを知ることができる動画（10月8日～） ② HIPPY COOK 広島出身の人気アーティストHIPPIYさんが「ひろしま給食100万食メニュー」を自ら作って、食べる動画（10月8日～） 	<p>①想いつなぐ食のリレー</p>  <p>②HIPPIY COOK</p>  <p>広島のを学ぶ！「おいしい！広島」食育動画公開中 おいしい！広島</p>

項目	概要	取組状況
1 学校給食を活用した取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ベジチェック®を活用した出前講座の実施 カゴメ株式会社と連携し、推定野菜摂取量推定機「ベジチェック®」を活用した食育講座を、府中小学校5年生を対象に実施（9月30日） ・望ましい食習慣を身に付けられることや食に対する興味関心を高めることを目指してプロの料理人を小・中・高等学校に派遣（9月29日、10月10日、27日、30日） 	 <p>～食育の時間～ 広島食材の良さを知ろう！ 野菜をしっかり食べよう！</p> <p>地産地消だより（広島県） ひろしま地産地消ファンクラブ</p>  <p>https://hiroshima-shokudo.com//article/article-1889/</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度「ひろしま給食」100万食メニュー計10品が決定したことに伴い、表彰式を開催 <p>※統一メニュー：1品 主食部門：2品 主菜・副菜・汁物部門：2品 おやつ部門：2品 特別部門（ひろしまパスタ）：3品 （12月25日）</p>	  <p>地産地消だより（広島県） ひろしま地産地消ファンクラブ</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひろしま食の手帖」編集部が 広島県の「食」にまつわるネタば かりを掲載した「ひろしま食の 手帖 2026」の発売 (10月1日) 	 <p>ひろしま食の手帖2026年度版！発売中 ローカルフード専門メディア produced by平山友美 (ft-planning.co.jp)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひろしま夢ぶらざ」におい て、期間限定で店舗装飾や販売 内容を「OK!!広島」仕様にジ ャックする企画を実施 (10月10日～12月30日) 	 <p>ひろしま夢ぶらざを「OK!!広島」がジャック！？ OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・「ホテルグランヴィア広島」の レストラン3店舗にて、GAP 認 証を取得しているチア！ひろし ま商品を使用した「広島県産品 食材応援フェア」を開催 (10月1日～31日) 	 <p>HG広島_NewsRelease_Temp_v1</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・尾道市教育委員会が、尾道市中 学校リーダー研修会において、 尾道の特産物を活用した「尾道 パスタ」を開発 市内中学校 15 校の生徒が考案 した「尾道パスタ」の中から尾 道市長らの審査によりグラン プリを決定 (12月24日) 	 <p>https://oishii.hiroshimakensan.org/information/8594/</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> ・ヤマト運輸株式会社とのタイアップにより、コラボダンボールを制作し販売 (10月24日～3月31日〔予定〕) 	 <p>ヤマト運輸とタイアップ！ OK!!広島コラボダンボール発売開始！ OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・エディオンピースウイング広島で開催されるサンフレッチェ広島の試合において、「OK!!広島」とコラボしたスタジアムグルメを販売 (11月9日、12月6日) 	 <p>広島の最強グルメが登場！ 広島の“おいしい！”をスタジアムから全国へ！「サンフレッチェ広島」と「OK!!広島」がコラボします🌐 OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・北関東・新潟のイオン 56 店舗での「第1回イオン瀬戸内フェア」に合わせ、イオンレイクタウンに「OK!!広島」ブースを出展 (10月24日～26日) 	 <p>北関東・新潟のイオン 56 店舗で「第1回イオン瀬戸内フェア」が開催！イオンレイクタウンには「OK!!広島」ブースが出展いたします！ OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> 株式会社フレスタホールディングスと連携し、フレスタ全店にて「OK!!広島 OK!!フレスタ」フェアを開催 (11月1日～30日、12月3日～6日) 	 <p>OK!!広島 応援団員が広島県内を盛り上げる！「OK!!広島OK!!フレスタ」フェア開催！ OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> グランヴィア広島の2つのホテル計7店舗にて、「OK!!広島」フェアを開催 (11月1日～30日) 	 <p>グランヴィア2つのホテルで、「OK!!広島」フェア開催！直営レストラン計7店舗で「OK!!広島」コラボメニューをご提供 OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ひろしま IPPIN 広島城三の丸店にて、OK!!広島特別展示を開始 (12月31日～3月31日) ※当初予定1月31日から延長) 	 <p>大晦日より、「ひろしま IPPIN 広島城三の丸店」にて「OK!!広島」の特別展示を開始します！ OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> ・かっぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社）が期間限定で「OK!!広島」協力商品を販売（10月23日～11月5日） 	 <p>販売期間 2025.10.23〇～11.5〇まで予定</p> <p>「かっぱ寿司」が、「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」に協力！牡蠣を使用したメニュー6品が期間限定で販売されます OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・「OK!!広島」コラボビールを製造したブルワリー2社が、ひろしまブランドショップ TAUで、限定イベントを開催（11月15日） 	 <p>OK!!広島 コラボ クラフトビール 乾杯まつり!!</p> <p>今日だけ「樽生」で飲めるけ〜。</p> <p>11.15 ± OK!!</p> <p>OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま) 広島ブルワリー SHIMANAMI BREWERY</p> <p>OK!!広島コラボ クラフトビール「乾杯まつり!!」開催！ OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・賀茂泉酒造株式会社が、2025酒まつりにあわせ限定酒「OK!!賀茂泉」を販売（10月11日） 	 <p>「OK!!賀茂泉（おいしいけえ、かもいずみ）」（2025 酒まつり限定酒）が発売されます！ OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> ・賀茂鶴酒造株式会社と株式会社リカーズが共同でOK!!広島とコラボした新しいお酒“The spirit of HIROSHIMSA 萌えいぶき純米吟醸”を販売 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ロゴ入り商品の販売（複数事業者） 総数：22（12月31日時点） 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・キング軒が首都圏等3店舗（外苑前店、MARKIS 葛飾かなまち店、イオンモールナゴヤドーム前店）にて、ロゴ入り店舗装飾を製作（9月～） 	 <p data-bbox="1034 1352 1433 1451">「OK!!広島」のロゴが店頭装飾に!? OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・MOTTAINAIBATON 株式会社のコディネートの下、広島女学院大学の学生たちが開発した「トマトとチキンのふるさとカレー」と「レモン香るさわやかアイリスカレー」を発売（10月18日～） 	 <p data-bbox="1034 1776 1425 1809">641120.pdf (hiroshima.lg.jp)</p>

項目	概要	取組状況
2 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> ・オタフクソース株式会社が自社のノウハウを活かして、生産者の農作物を活用した調味料・加工品の開発から販売までを支援株式会社アグライズが、この取組によって初めて開発された、「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」を発売 (10月25日～) 	 <p>641674.pdf (hiroshima.lg.jp)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・株式会社ユウゲンが、従来の流通価値基準にとらわれず、健康によく、美味しく、環境にも配慮した野菜を「ウェルビーイング野菜」として認証し、新たな付加価値の創出に挑戦中 福屋広島駅前店地下食品売場において常設販売を開始 (10月29日～) 	 <p>643052.pdf (hiroshima.lg.jp)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしい未来株式会社が環境に配慮して作られた県産米を使用し、子育て世代の“食の安心”と“利便性”、そして田んぼの“環境保全”を結ぶ「パッといもの」シリーズのベビーフードを発売 (11月1日～) 	 <p>646092.pdf (hiroshima.lg.jp)</p>

4 今後の取組

1月以降も、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している。

時期	6月	7～9月	10～12月	1～3月
取組	☆ 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

- ・首都圏エリアを中心に展開する商業施設や飲食店等と連携したフェアの実施

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誘導

- ・広島県産食材を使用した料理や、広島ならではのご当地食を提供していただく飲食店等と連携し、OK!!広島コラボメニューの提供を継続実施
- ・広島アンデルセンにて、県内各地から集めた“おいしい！”をふんだんに使った特別メニューの提供（2月25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

- ・冬～春が旬の瀬戸内さかなを堪能できるグルメフェア（2月7日～3月20日）

イ 食の多様性の創出に向けた取組

(ア) 広島和牛のブランド化

- ・比婆牛お土産商品の完成お披露目会
（3月16日〔事業者による知事表敬訪問〕、3月20～22日〔試食即売会〕）

(イ) コウネの認知向上

- ・各種食イベントへの出店
広島ふるさと祭り（1月9日～12日 上野恩賜公園）

(ウ) 牡蠣を通じた観光PR(牡蠣食う研)

- ・県内の牡蠣料理おススメ店15店舗決めるプロジェクト
「牡蠣食う賢者の推し店」の選定（12月～2月に順次公開予定）
<https://kakikuken.com/kakikuten/>
- ・春の牡蠣祭り実施（3月～4月予定）

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」の開催（1月～3月）（動画配信）
- ・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の実施
（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4回1月27日）
- ・フェア等を開催（1月～3月予定〔県内百貨店、北海道〕、他）

エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組

(ア) 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
- ・飲食店に特化した都市型商業施設「GEMS（ジェムズ）」店舗において「GEMS×広島フェア」を開催中（1月28日～2月17日）
- ・広島ジビエドッグ販売開始（2月）

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/>) に、随時掲載する。