



資料提供
令和8年3月10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

新たな「比婆牛加工商品」の販売をスタート！

「比婆牛ブランド共創プロジェクト」採択商品の担当料理人、 販売事業者が横田美香知事を表敬訪問

日時: 令和8年3月16日(月) 13:30~14:00

会場: 広島県庁北館1階 第1応接室(〒730-0011 広島県広島市中区基町10-52)

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、比婆牛の「流通課題部位」(部位の特性上、調理の難易度が高く、飲食店で提供されにくい部位)を活用したお土産商品「比婆牛味噌煮込み」・「比婆牛のピアンコラソース」を開発しました。

本商品は、「アバンセ minamoa店(株式会社ユアーズ)」 「小谷サービスエリア上り(株式会社アンデルセン)」 「広島夢ぱらざ(広島商工会連合会)」にて、先行販売を実施することが決定しています。

これに先立ち、次のとおり3月16日(月)に、メニュー開発を担当した料理人および販売事業者による横田知事への表敬訪問を実施しますので、ぜひご取材をお願いいたします。

【知事表敬訪問 概要】

- 出席者**
- ・和食部門 グランプリ 田中 登(たなか のぼる) 氏
 - ・洋食部門 グランプリ 鶴田 直也(つるた なおや) 氏
 - ・株式会社ユアーズ 代表取締役社長 根石 紀雄(ねいし のりお) 氏
商品部 部長 渡邊 真理(わたなべ しんり) 氏
 - ・ひろしま夢ぱらざ 店長 高本 統夫(たかもと のりお) 氏

- 次第**
- ・訪問目的のご説明/訪問者紹介
 - ・加工商品紹介&知事試食
 - ・販売事業者からの先行販売に向けた意気込み発表
 - ・横田知事からのコメント
 - ・フォトセッション/囲み取材



※写真はイメージです

▼料理人ご紹介

- 正弁丹吾 料理長 **田中 登**(たなか のぼる) さん
 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(大阪)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、2019年より「正弁丹吾」の料理長に就任、現在に至る。
- gruta オーナーシェフ **鶴田 直也**(つるた なおや) さん
 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。



▼試食即売会など 今後のスケジュール

イベント名(会場)	日時	概要/備考
<p>今回のご案内</p> <p>知事表敬訪問 (広島市中区基町10-52)</p>	<p>3/16(月) 13:30~14:00</p>	 <p>料理人から、商品開発に関する背景・経緯・比婆牛への思いを聞きながら、横田知事に試食していただきます。 販売事業者から、販売への意気込みを説明します。</p>
<p>試食・即売会 @アバンセ minamoa店 (広島市南区松原町2-37)</p>	<p>3/20(金・祝) 12:00~18:00 ※予定</p>	<ul style="list-style-type: none"> 各小売事業者様の店舗において、完成した商品の試食会および即売会を開催します。 各店舗の開催時間は目安であり、商品がなくなり次第終了とさせていただきます。取材をご希望の場合は、できるだけお早めの時間帯でのご来場をお勧めいたします。 取材については、各店舗への事前申請が必要となります。本取材案内状末尾の申込書にて取材希望日程・時間帯をお知らせください。
<p>試食・即売会 @ひろしま夢ぷらざ (広島市中区本通8-28)</p>	<p>3/21(土) 8:30~18:00 ※予定</p>	
<p>試食・即売会 @小谷サービスエリア上り (東広島市高屋町小谷5661)</p>	<p>3/22(日) 12:00~18:00 ※予定</p>	

「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組です。

取組の柱

比婆牛 流通強化 プロジェクト	商品価値 の向上	① 究極の比婆牛 プロジェクト	こだわり生産者の良質な比婆牛を用いて、 販売～繁殖に至るまでの流通価格UPの バリューチェーンリレーを目指す
	流通コスト の最適化	② 流通課題部位の 活用メニュー開発 プロジェクト	高級飲食店にて、通常取り扱わない部位 (バラ肉等)の利活用促進を目指す
		③ 比婆牛ブランド 共創プロジェクト	上記流通課題部位を活用したお土産商品 等の開発による利活用促進を目指す

「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。
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。
スケジュール	募集期間: 令和7年7月1日(火)～8月31日(日) 実食審査会: 令和7年10月1日(水) 採択者決定・発表: 令和7年10月29日(水) 成果発表会: 令和8年3月16日(月) 先行販売: 令和8年3月20日(金・祝)～3月22日(日)
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、ほとんどが地元で消費され、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。



比婆牛



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)

↑比婆牛紹介動画はこちら



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、広島県内の盛り上がりを”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: hirosima-wagyu@mhdf.co.jp

取材申込書

「比婆牛ブランド共創プロジェクト」採択商品の担当料理人、 販売事業者が横田美香知事を表敬訪問

日時: 令和8年3月16日(月) 13:30~14:00

会場: 広島県庁北館2階 第1会議室(〒730-0011 広島県広島市中区基町10-52)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、3/15(日)夕方18時までにメールにて御返信くださいますよう、お願い申し上げます。

3/16(月) 知事表敬訪問

貴社媒体名	
貴社名	
部署名	
御芳名	他 名
御連絡先	TEL FAX
当日の御連絡先	
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

3/20(金・祝)~3/22(日) 試食即売会

取材希望有無	有 / 無
取材希望日程	<input type="checkbox"/> 3/20(金・祝)@アバンセ minamoa店 <input type="checkbox"/> 3/21(土)@ひろしま夢がらざ <input type="checkbox"/> 3/22(日)@小谷SA上り
取材希望時間帯	

備考記入欄:個別取材等の御希望は、本欄に取材希望者、御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