



課名：農林水産局
販売・連携推進課
担当：諫山
内線：3581
直通電話：082-513-3582

食品メーカーと連携し、県産食材の魅力を引き出す新しいレシピを開発 生産量日本一「広島わけぎ」の消費拡大の取組 <令和8年2月～3月>

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、広島の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、「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」では、県内で生産される農林水産物等の県内外での販路拡大や、企業の皆様と連携した商品開発等の支援に取り組んでいます。

現在、三菱食品株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社、JA全農ひろしまと県が連携し、「チア！ひろしま」登録商品である、広島わけぎの消費拡大を目的に、次のとおり、食材の魅力を引き出す新しいレシピの開発やスーパーにおける販売促進に取り組んでいます。

今回の取組は、「チア！ひろしま」登録商品の認知度向上や生産者の意欲向上にもつながりますので、是非取材いただきますようお願いします。

広島わけぎの消費拡大に向けた取組について

○ レシピの開発

- 三菱食品株式会社を中心となって本取組を企画し、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社、広島わけぎを使用したレシピを考案しました。

○ スーパーでの消費拡大PR

- 2月から3月にかけて、県内延べ170店舗以上のスーパーマーケット店頭にて、今回開発したコラボレシピや生産者動画などを活用した販促に取り組んでいます。
- 一部の店舗売り場では、三菱食品株式会社とJA全農ひろしまが連携して、産地や商品のこだわりを発信する生産者動画の放映やPOPを掲示し、生産者や産地の背景を伝えています。

メニューPOP



生産者POP、動画



○ キッコーマン食品株式会社とのコラボメニュー

【提案メニュー】 わけぎとトマトの牛すき煮

実施期間：令和8年2月1日(日)～2月28日(土)

実施店舗：県内フレスタ 46店舗



【提案メニュー】 わけぎときのこのとろみ鍋

実施期間：令和8年2月16日(月)～3月8日(日)

実施店舗：県内計36店舗(予定)

- ・フジグラン 9店舗
- ・マックスバリュ 24店舗
- ・マルナカ 3店舗



【提案メニュー】 わけぎのガリバタ醤油炒め

実施期間：令和8年3月1日(日)～3月31日(火)

実施店舗：県内計49店舗(予定)

- ・イズミ 県内29店舗
- ・ユアーズ 県内20店舗(ただしアバンセ店は除く)



○ キューピー株式会社とのコラボメニュー

【提案メニュー】 広島県産わけぎとしめじの和風スパゲティ

実施期間：令和8年3月2日(月)～3月31日(火)

実施店舗：県内フレスタ 46店舗(予定)



広島わけぎの特徴

明治初期に尾道市向島町に導入されたわけぎは、一般的なネギに比べ、癖が少なく、ネギ独特の香りや辛みが少なく甘みがあるのが特徴です。

広島県内で栽培されている品種のほとんどは、わけぎ農家の自家採種をもとに選抜され受け継がれるなど、地域的な技術の蓄積と継承のもとで維持されてきました。

旬の時期は10月～4月ですが、最近では1年を通じて栽培、特に関西地方を中心に出荷されています。



「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



広島県産
応援登録制度



<https://www.hiroshima-ouen.com/>

「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、「広島が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。

<https://oishii.hiroshimakensan.org/>



<連絡先>

■ 本取組に関すること

三菱食品株式会社 中四国支社 戦略オフィス 営業サポートユニット 川村陽子

【電話 082-278-5359、メール yoko.kawamura@mitsubishi-shokuhin.com】

■ 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」、「おいしい！広島プロジェクト」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之

【電話 082-513-3582、メール nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp】