



令和8年5月21日

課名 農林水産局販売・連携推進課

担当者 課長 田中

内線 3581

課名 商工労働局観光課

担当者 担当課長 木津

内線 2420

## 令和7年度「おいしい! 広島」プロジェクトの取組成果について

### 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、冬の集中期間（令和8年1月～3月）の取組状況及び令和7年度の取組成果について報告する。

### 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」を一体的に取り組んだ。



### 3 令和7年度（1月～3月）の取組状況

次の取組により、広島の食の魅力や価値を磨き、県内外へ発信した。

#### (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"> <li>首都圏エリアを中心に展開する商業施設「GEMS」16棟104店舗にて「GEMS×広島フェア」を開催 (1月28日～2月17日)</li> <li>県産食材を使用したメニュー提供の他、フェア参加14棟のエレベーターを「OK!! 広島」仕様にラッピング。</li> </ul>	 <p><a href="#">首都圏を中心とした16棟104店舗で、「GEMS×広島フェア」がスタートします!</a></p>

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"> <li>・OK!!広島を取組等を掲載した「TJHiroshima 2月号が当たる! OK!!広島フォロー&amp;リポストキャンペーン」を実施(1月26日~2月2日) 応募総数: 1,185件</li> <li>・ひろしまブランドショップ TAUで「OK!!広島 春の菓子・スイーツ大試食祭」を開催(3月7日~8日)</li> </ul>	  <p><a href="#">ひろしまブランドショップ TAU で「OK!!広島 春の菓子・スイーツ大試食祭」開催!</a></p>


イ 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・食体験メディアツアーの実施</li> </ul>	<p>【瀬戸内さかな&amp;比婆牛】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <a href="#">オレンジページ net</a></li> <li>・ <a href="#">大人のおしゃれ手帖 web</a></li> </ul> <p>広島の旅とセットで地元グルメを紹介</p> <p>【レモン】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ EX「<a href="#">朝だ!生です旅サラダ</a>」 生産量日本一の広島県産「レモン」の美味しさと食べ方を紹介</li> </ul> <p>【牡蠣】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ テレ東「<a href="#">NIKKEI NEWS NEXT</a>」</li> <li>・ <a href="#">マイナビニュース</a></li> </ul> <p>TAUを活用し広島牡蠣の魅力発信と牡蠣関連業界にエールを送るトークセッションを実施</p> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <a href="#">WalkerPlus</a></li> <li>・ 日本テレビ「遠くへ行きたい」(鞆の浦)</li> <li>・ テレ東「<a href="#">あさこ・梨乃の5万円旅</a>」 観光と食をかけあわせて広島県の魅力を紹介</li> </ul>


項目	概要	取組状況
2	<p>自主広報媒体を通じた発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県が発行する広報紙「県民だより」において広島のおいしいを創るひとを紹介</li> <li>・「OK!!広島」コラボ商品オリジナルクラフトビールセットがあたるキャンペーンを実施</li> <li>・知事のメッセージ付き動画コンテンツを展開</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <a href="#">ひろしま県民だより 2026 年冬号</a>   </li> <li>・ <a href="#">冬号のプレゼント   ひろしま県民だより 2026 年冬号</a>   </li> <li>・ <a href="#">【サンフレ VS ファジアーノ】中国ダービーで知事も対決！？</a></li> <li>・ <a href="#">ひろしま料理人コンクールに潜入！課題料理は瀬戸内さかな、比婆牛</a></li> <li>・ <a href="#">横田知事が食レポに挑戦！【比婆牛】を食べてみた。#広島グルメ</a></li> </ul>

(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	<p>瀬戸内さかなのブランド化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「瀬戸内さかなプレミアムグルメフェア」の実施  (2月7日～3月20日)  広島県を代表する飲食店において、冬～春が旬の瀬戸内さかなを堪能できるグルメフェアを実施。</li> </ul>	 <p><a href="#">2026 新春！瀬戸内さかな堪能グルメフェア   【公式】瀬戸内さかな</a></p>

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"> <li>瀬戸内さかな体験会の実施 (2月24日、3月10日、17日) こだわり漁師や料理人との会話を楽しみながら、瀬戸内さかなのコース料理と広島の地酒とのペアリングを楽しめる体験会を実施。</li> <li>市場祭りでの食育イベントの実施 (3月14日) 競り人による目利きポイントの解説や、子ども参加型の競り体験、料理人による調理デモンストレーションを通じて、おいしさの理由を学び体感できる企画を実施。</li> <li>マッチング品評会の実施 (3月17日) 漁業者、市場関係者、料理人の関係構築を図り、こだわりの漁師の良質な魚を共感店舗へ流通させることを目的としたマッチング品評会を実施。</li> </ul>	 <p>瀬戸内さかな公式 Instagram  <a href="https://www.instagram.com/setouchi_sakana/">https://www.instagram.com/setouchi_sakana/</a></p>  <p>市場祭り振り返り動画  <a href="https://www.instagram.com/reel/DWIE0fwgFYZ/?utm_source=ig_web_copy_link&amp;igsh=MzRI0DBiNWF1ZA==">https://www.instagram.com/reel/DWIE0fwgFYZ/?utm_source=ig_web_copy_link&amp;igsh=MzRI0DBiNWF1ZA==</a></p> 
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"> <li>瀬戸内さかな×広島酒のペアリング交流会を開催 (3月3日)</li> </ul>	 <p><a href="#">656632.pdf (hiroshima.lg.jp)</a></p>

項目	概要	取組状況
2	<p>瀬戸内さかなと日本酒のペアリング推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・広島城周辺で開催される広島城オイスターフェス 2026 に株式会社 NTT ドコモと連携し、瀬戸内さかなと広島日本酒を楽しむブースを出店 (2月14日～15日)</li> </ul>	 <p><a href="https://hiroshimakensan.org">2/14-15オイスターフェスで瀬戸内さかなと広島日本酒ペアリングブースを出店！   お知らせ   おいしい！広島 (hiroshimakensan.org)</a></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	<p>多様性の認知を広く獲得する取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国ダービー（サンフレッチェ広島対ファジアーノ岡山）のハーフタイムに実施された両県知事対決において、横田知事から「広島」の「推し」として夜叉うどんをPR (2月14日)</li> <li>・“推し食”グランプリ決勝ラウンド進出5組の体験機会創出のため、ひろしまド真ん中祭りへブースを出店 (3月7日～8日)</li> </ul>	 

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"> <li>・研鑽会の開催（3月3日） 日本料理、イタリアン、フレンチなど多様なジャンルの料理人及び飲食関係者が参加し、活用が難しい部位について、意見交換及び調理法の検討を実施。</li> <li>・比婆牛お土産商品の完成お披露目会（3月16日） <ul style="list-style-type: none"> <li>① 比婆牛のお土産品開発において、「比婆牛味噌煮込み」及び「比婆牛ラゲービアンソース」の2品が完成。</li> <li>② 横田知事を表敬訪問し、開発した2品の試食を実施。</li> </ul> </li> <li>・比婆牛お土産品のテスト販売（3月21日～22日） ひろしま夢プラザ・山陽自動車道小谷サービスエリアで、完成したお土産品2品の試食とテスト販売を通じて県内外の来訪者に向けたPRを実施。</li> </ul>	   <p><a href="https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding">https://campaign.hiroshima-hibagyu.com/co-branding</a></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"> <li>・広島ふるさと祭り2026（東京上野恩賜公園噴水広場）（1月12日～13日）</li> </ul>	 <p><a href="http://koune.hiroshima.jp">広島県 コウネを流行らせたいんじや！（koune.hiroshima.jp）</a></p>

項目	概要	取組状況
4	<p>牡蠣を通じた観光PR (牡蠣食う研)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>県内の牡蠣料理おすすめ店15店舗を決めるプロジェクト「牡蠣食う賢者の推し店」を選定 牡蠣好きを公言する著名人や、食に関わる経歴を有する方、牡蠣を愛し、SNS等で情報発信力を有する方を選定人に選出。(12月～2月にウェブサイトにて順次公開)</li> <li>県内179店舗の飲食店で、第6回目となる「ひろしま春の牡蠣まつり」を実施 (3月6日～4月19日) 参加店舗は過去最多。各店にて、オリジナリティ溢れる創作牡蠣メニューを提供。</li> </ul>	 <p><a href="https://kakikuken.com/research/archives/8">https://kakikuken.com/research/archives/8</a></p>  <p><a href="https://kakikuken.com/news/archives/46">https://kakikuken.com/news/archives/46</a></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	<p>料理人を応援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>若手料理人等の研鑽の場とすることを目的に全4回の「ひろしま食文化アカデミー」の開催し、Youtubeへ動画を掲載 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 水 (9月22日)</li> <li>② 野菜 (11月21日)</li> <li>③ サステナブル (1月16日)</li> <li>④ ジビエ (2月12日)</li> </ol>           ※動画公開 (3月31日)</li> <li>次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、「第11回ひろしま和食料理人コンクール」、「第12回ひろしまシェフ・コンクール」を実施 (2月10日)</li> </ul>	 <p><a href="#">令和7年度ひろしま食文化アカデミー開催   広島食道 - 広島魅力向上を食で発信するプロジェクト -</a></p>  <p><a href="#">令和7年度ひろしま料理人コンクール審査結果   広島食道 - 広島魅力向上を食で発信するプロジェクト -</a></p>


項目	概要	取組状況
2	<p>生産者を応援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）の審査会を開催し、3商品を新規登録（第4回1月27日）</li> <li>・広島わけぎを中心とした登録商品の農産物について、コープさっぽろ（本部：北海道札幌市西区）にて広島県フェアを開催（1月11日、18日、25日、延べ10店舗）</li> <li>・登録商品の農産物について、九州屋（本社：東京都八王子市）の首都圏3店舗にて広島県フェアを開催（3月27日）</li> </ul>	  <p><a href="http://hiroshima-ouen.com">チア！ひろしま 広島県産応援登録制度 (hiroshima-ouen.com)</a></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	<p>企業、団体との連携（共創企画）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スピンクルカンパニーが「OK!!広島」ロゴ入りの小イワシをモチーフとしたスニーカーを受注販売（※7足限定で完売）（1月25日～2月11日）</li> </ul>	 <p><a href="#">OK!!広島×SPINGLE コラボスニーカー1型を SPINGLE 広島で受注販売されます！</a></p>

項目	概要	取組状況
1 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キリンシティに広島が誇る冬の味覚「牡蠣」を使った季節限定の特別メニューが登場 (2月～3月)</li> </ul>	 <p><a href="#">Beer Restaurant「キリンシティ」に、広島の冬の味覚「牡蠣」メニューが登場！</a></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島ジビエドッグ販売開始 (2月19日～5月31日) 第4回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者「gruta」オーナーシェフ鶴田直也氏が考案し、株式会社ALOFTと連携してイタリア仕込の広島ジビエドッグを発売。</li> </ul>	 <p><a href="#">654300.pdf (hiroshima.lg.jp)</a></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リーガロイヤルホテル広島で、「OK!!広島」コラボイベント「県産食材とお酒を愉しむ会」を開催 (2月18日)</li> </ul>	<p><a href="#">OK!!広島コラボイベント「県産食材とお酒を愉しむ会」@リーガロイヤルホテル広島</a></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島アンデルセンと「OK!!広島」との連携で、広島の豊かで奥深い食文化の魅力を届ける一夜限りのスペシャルディナー「Chef's Dinner～広島県産食材とのマリアージュ～」を開催 (2月25日)</li> </ul>	 <p><a href="#">広島アンデルセン×OK!!広島～広島が誇る多彩な食資産の再発見～</a></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・芸備線応援弁当「芸備浪漫（庄原編）」とOK!!広島がタイアップ (2月7日、14日、21日、28日)</li> </ul>	  <p><a href="#">芸備線応援弁当「芸備浪漫（庄原編）」×「OK!!広島」タイアップ企画</a></p>

項目	概要	取組状況
1	<p>企業、団体との連携 (共創企画)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シャレオ西広場に「OK!!広島」巨大任命状を展示 (3月13日~31日)</li> </ul>	 <p><a href="#">ついに広島上陸！シャレオ西広場に「OK!!広島」巨大任命状を展示します！</a></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・カゴメ株式会社が、『野菜生活100』初の「広島」という地名が入った季節限定の新商品「野菜生活100 広島ネーブルオレンジ&amp;はっさくミックス」を売るにあたって、県庁内で新商品の試飲イベントを開催 (3月17日)</li> </ul>	 <p><a href="#">659191.pdf (hiroshima.lg.jp)</a></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ANA クラウンプラザホテル広島が、「広島県産レモンフェア」を開催 (2月1日~3月31日)</li> </ul>	 <p><a href="#">「広島県産レモンフェア」がANAクラウンプラザホテル広島で開催   お知らせ   おいしい！広島 (hiroshimakensan.org)</a></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・株式会社 NTT ドコモが「OK!!広島」との連携により、プレミアム食べんさい店の一部店舗を対象に、d払いのご利用で最大100%のdポイント(期間・用途限定)が還元されるキャンペーンを実施 (3月1日~31日)</li> </ul>	 <p><a href="#">OK!!広島 プレミアム食べんさい店限定！d払いキャンペーンを開催！   お知らせ   おいしい！広島 (hiroshimakensan.org)</a></p>	

項目	概要	取組状況
1 企業、団体との連携 (共創企画)	<ul style="list-style-type: none"> <li>三菱食品、食品メーカー、全農ひろしま及び県が連携し、広島わけぎの消費拡大を目的に、食材の魅力を引き出すコラボレシピを活用した、店頭での販売促進を実施 (2月1日～3月31日)</li> </ul>	

#### 4 令和7年度取組成果等

- 「OK!!広島」プロモーションは、首都圏9.4%、県内55.8%の認知を獲得し、プロモーションを認知している方の本県への来訪意向や、各食資産の認知度と正の相関関係にある結果となるなど、プロモーションとして一定の成果を得ることができた。
- 県内においては、瀬戸内さかな、比婆牛、コウネなど、首都圏等でのプロモーションと連動した情報発信や様々な主体と連携した100を超える価値づくりの取組を実施し、各食資産の認知が上がったほか、実食にもつながっており、施策の成果がうかがえる結果となった。
- 県内の盛り上がり創出を目的として実施した“推し食”グランプリでは、決勝ラウンドに進出した5組の“推し食”がメディアに多く取り上げられており、とりわけグランプリを受賞した「夜叉うどん」は、安芸高田市の神楽門前湯治村の来場者数増加や、お土産用商品の売り上げ増加など、経済効果にもつながっている。
- 一方で、事業目標である「おいしい共感度」は令和6年度実績と比較すると、首都圏においては微増、県内においては約5ポイント減少する結果となり、県内の多様な主体の参画により「おいしい!広島」のイメージづくりに向けた機運は高まっているものの、「おいしい共感度」の向上までには至っておらず、おいしいと評価される食資産の磨き上げと実食につながる取組を進める必要がある。

##### (1) 事業目標及び実績

項目	R6 実績	R7 目標	R7 実績
① 県民のおいしい共感度	20.5%	24.6%	15.4%
② 首都圏のおいしい共感度	50.5%	61.6%	52.4%

※県の独自調査における質問項目「美味しさの宝庫である」において、

- ① 「非常にそう思う」と回答した県民の割合
- ② 「非常にそう思う」もしくは「ややそう思う」と回答した首都圏在住者の割合

## (2) 取組実績

内容		実績
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	15 件
	イ 食の多様性創出に向けた取組	28 件
	ウ 食を支える人たちを応援する取組	14 件
	エ 食を学び楽しむ人たちを応援する取組	53 件
価値発信	県内メディアを通じた発信	TV 108 件 新聞・雑誌・ラジオ 50 件
	全国メディアを通じた発信	TV 77 件 雑誌・新聞 122 件 WEB 2,205 件
	SNS を通じた発信	ショート動画 18 件 SNS 投稿 瀬戸内さかな 179 件 広島和牛 119 件

## (3) 広告賞等

「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」が、次の広告賞等を受賞

- ① 第35回日本プロモーション企画コンテストで『グランプリ』を受賞
- ② 第5回「鈴木三郎助全広連地域広告大賞」にて『キャンペーン部門賞』を受賞
- ③ 「第63回 JAA 広告賞 消費者が選んだ広告コンクール」フィルム広告部門 短編フィルムの部で『メダリスト』に選出

## 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 令和8年度の取組

「おいしい！広島」プロジェクトによる各食資産への認知の高まりを、更なる実食体験につながるため、首都圏等のホテルや飲食店等との連携したフェア等による広島の食の魅力発信、食体験を軸としたツアー等の企画造成及び来訪者の導線を捉えた情報発信により、食をテーマとした広島への誘客促進を図っていく。

また、広島の多彩な食資産を扱う料理人の育成・集積や、生産者と料理人との連携と相互研鑽を促し、地域に根差した食のブランド化を進める。

## 7 その他

「おいしい！広島」プロジェクトに関連する情報は、県ホームページのほか、次の特設サイトに掲載している。

- ・「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/>)