



資料提供
令和8年7月17日
課名 販売・連携推進課
担当 田中 かおり
内線 3581
直通電話 082-513-3588

【福山会場】瀬戸内さかな×広島の酒「ペアリング交流会」を開催します！

日時：**令和8年7月23日(木)13:00～16:00** 場所：福山itiSETOUCHI

広島県では、本県ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、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り、広島の地域経済をより活性化させる「**おいしい！広島プロジェクト**」を進めています。中でも、世界最大級の酒類審査会IWC・SAKE部門の広島開催で世界の注目が集まる「**広島酒**」と、一年を通して四季折々の旬の美味しさを味わえる「**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×広島酒のペアリング」を推進しています。

この取組の1つとして、**ペアリングの魅力発信**及び**県内酒蔵と飲食店の交流**を目的とした、「**瀬戸内さかな×広島酒ペアリング交流会**」を開催します。

当日は、**瀬戸内さかなを代表する“鯛”×広島発祥の“吟醸酒”**という、広島ならではの**新提案、「鯛吟醸」**や、最新版「ペアリングチャート」をご紹介します予定です。

会場には、瀬戸内の鯛と広島吟醸酒をご用意しておりますので、実際にペアリングを体験しながら、酒蔵の方々と交流できる内容となっています。

おいしい！広島プロジェクトで推進する「瀬戸内さかな×広島酒のペアリング」をより一層広めていくため、ペアリングの入り口となる「鯛吟醸」を発信し、盛り上げていきたいと考えておりますので、ぜひ取材をお願いいたします！

ご取材のポイント

01 最新版「ペアリングチャート」をお披露目

瀬戸内さかな×広島酒の相性を体系化したチャートのアップデート版を公開。飲食店での接客やメニュー提案に活用できる実践的な内容です。

02 新ペアリングコンセプト「鯛吟醸」を発表

瀬戸内の鯛×広島発祥の吟醸酒という、広島ならではの**新提案**。本交流会にて名称・ロゴ・詳細などを発表します。

03 県内7酒蔵が集結、造り手と直接交流

酒蔵の造り手から日本酒の話をもっと直接聞ける出会いの場。「瀬戸内の鯛×広島吟醸酒」のペアリングをご用意しています。



新コンセプト「鯛吟醸」



広島会場の様子（6/25開催）

開催概要・取材内容

開催概要

日 時	2026年7月23日（木）13:00～16:00（入退場自由）
会 場	福山itiSETOUCHI（福山市西町1-1-1 1F）
参加者	県内飲食店、県内酒蔵
参加費	無料 ※ペアリングセットは事前予約可（数量限定・予約者優先）
主 催	広島県
特設サイト	https://oishii.hiroshimakensan.org/information/9726/

当日のプログラム・取材内容

13:00	開場・ペアリング交流会スタート（入退場自由）
13:05-13:30	最新版「ペアリングチャート」のお披露目／新コンセプト「鯛吟醸」発表
会期中	県内7酒蔵による日本酒の紹介・造り手との交流
特別企画	「瀬戸内の鯛×広島の吟醸酒」ペアリングのご提供・試食
随時	登壇者・参加酒蔵・主催者への個別取材が可能です

参加酒蔵（7蔵・五十音順／敬称略）

梅田酒造場 ／ 賀茂泉酒造 ／ 竹鶴酒造
天寶一 ／ 白牡丹酒造 ／ 花酔酒造 ／ 山岡酒造

※参加酒蔵は随時発表。最新情報は特設サイトにて順次公開いたします。

当日の発表内容

① 最新版「ペアリングチャート」

瀬戸内さかなと広島酒の相性を一覧化した「ペアリングチャート」のアップデート版を本交流会でお披露目します。

- ・ どの魚にどの日本酒が合うかが一目でわかる、実践的なペアリングの指針。
- ・ 飲食店での接客やメニュー提案、日本酒の魅力発信のツールとして活用可能。
- ・ 特設サイトでWEB版公開。県内飲食店（ペアリング推進店舗）での配布を予定。



【WEB版ペアリングチャート：<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/pairing/>】

② 新ペアリングコンセプト「鯛吟醸（たいぎんじょう）」



「鯛吟醸」ロゴ

上品な白身と淡白で奥深い味わいが楽しめる鯛と広島発祥の香り高いふくよかな吟醸酒とのペアリングを楽しむのが「鯛吟醸」です。

広島で獲れる鯛は、日本有数の大きな潮の満ち干きによる潮流に身を引き締められ、美しく豊かに注ぎ込む川の恵みを受けて育ちます。春は桜鯛、秋は紅葉鯛。季節によって味わいに変化するのも魅力です。

広島で生まれた吟醸酒もまた自然が磨き上げた名水で醸され、きめ細やかでふくよかな旨みと、華やかでフルーティな吟醸香を生み出します。

鯛吟醸は広島が誇るふたつの食の宝の組み合わせ。
ペアリングの間口を広げる新しい食の提案です。

【「鯛吟醸」特設サイト：<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/taiginjo/>】



※オリジナルノベルティを当日ご用意しております。

「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×広島の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の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、令和7年3月に制作した「瀬戸内さかな×広島の日本酒ペアリングチャート」を、この度アップデートしました。

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。

最新版ペアリングチャートはこちら▶

<https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/pairing/>



「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、広島の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。



取材申込書

瀬戸内さかな×広島酒「ペアリング交流会」

日時：2026年7月23日（木）13:00～16:00 ／ 会場：福山itiSETOUCHI

下記項目をご記入の上、**7月22日（水）正午**までにメールにてご返信ください。

返信先 E-mail：oishi_hiroshima@wo4.co.jp

媒体名・番組名	
ご担当者名	
ご連絡先（TEL）	
ご連絡先（E-mail）	
ご来場人数	
カメラ取材 （スチール／ムービー）	
個別取材のご希望（対象・内容）	
ペアリングセット事前予約数	
備考・ご要望	

※ご記入いただいた個人情報は、本イベントに関連した連絡・情報提供のみに利用いたします。

ペアリングセット事前予約可!

参加無料
入退場自由

飲食店と酒蔵さんとの出会いの場

ペアリングの
楽しみ方、
接客への活かし方が
分かる!

瀬戸内さかな×広島酒

ペアリング 交流会

酒蔵さんから
直接日本酒の
お話が聞ける!

瀬戸内さかなと広島酒をペアリングで楽しんでみませんか。
県内の酒蔵も参加、造り手の想いやこだわりを聞きながら
日本酒をより深く味わうひとときを。



特別企画として
瀬戸内の鯛と広島酒の
組み合わせをご用意しております。



参加酒蔵は
随時発表!



「おいしい! 広島」
特設サイトをCHECK!

HIROSHIMA

6/25 [THU]
13:00
16:00



会場 紙屋町スウィング向い W36
広島市中区基町地下街100号

FUKUYAMA

7/23 [THU]
13:00
16:00



会場 iti SETOUCHI(イチ セトウチ)
広島県福山市西町1-1-1F

ご来場の際は、**事前予約がおすすめ!** ご予約いただいた方には、**人数分のペアリング
セットをご用意いたします。** ※お料理は数量限定です、ご予約の無い方には先着順でのお渡しとなります。ご了承ください。

[参加酒造] 梅田酒造場/榎酒造/賀茂泉酒造/賀茂鶴酒造/竹鶴酒造/天寶一/白牡丹酒造/花酔
酒造/藤井酒造/美和桜酒造/三輪酒造/盛川酒造/八幡川酒造/山岡酒造/(五十音順・敬称略)

※掲載内容は2026年5月31日現在の情報です。イベントの詳細・最新情報は、特設サイトに順次公開いたします。

事前予約はコチラ



問い合わせ先

おいしい! 広島プロジェクト事務局 oishi_hiroshima@wo4.co.jp



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。



「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深く、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。

