



資料提供

令和8年10月9日
課名：観光課
担当者：木津
内線：2420
直通電話：082-513-2420

世界的なグルメサイト「ラ・リスト」において 広島県が特別賞「ガストロノミーの新たな目的地賞」を受賞し、 授賞式にて表彰を受けました！

フランス発祥の優れた美食の店を網羅した世界唯一のレストランガイド「ラ・リスト (LA LISTE) 2027」の特別賞のひとつとして、広島県が「ガストロノミーの新たな目的地賞」を受賞しました。10月5日(月)に駐日フランス大使公邸で行われた授賞式には、吉松副知事が登壇しました。

また、授賞式に合わせて行われる「ラ・リスト レセプション」において、広島県のPRブースを出展し、昨年、ラ・リスト特別賞「地域社会振興賞」を受賞した^{ゆうざき}勇崎氏と第8回ひろしまシェフ・コンクール優勝者の^{たきもと}滝本氏による料理と広島県の日本酒とのペアリングを行いました。

〈受賞内容〉ガストロノミーの新たな目的地賞 (Prix de Nouvelle destination gastronomique)

〈受賞理由〉12年続く和食、13年続く洋食の県主催コンクールを礎に、広島は若手育成を重ね、優れた地元食材とともに本物の美食の地としての地位を確立した。

〈PR ブース内容〉

- ・歴史と伝統を受け継ぐ広島和牛「比婆牛」を使用した、広島県の日本酒に合う料理を^{ゆうざき}勇崎氏と^{たきもと}滝本氏が作り、来場者に振る舞いました。



- ・県産日本酒の試飲会も同時に開催し、酒蔵関係者が広島県の酒の魅力を発信しました。



〈副知事コメント (概要)〉

- 広島県民を代表して、広島県にこの栄誉ある賞を授与いただいたことに、心より感謝いたします。
- 会場の皆様には、ぜひ広島を訪問していただき、当地の海や山の恵みを楽しんでいただきたいと思います。



〈料理人〉

ゆうざき もとひろ
勇崎 元浩 氏



1998 年に渡欧し、スイスのルツェルン、ルガノ、フランスのパリのレストランにて修業。2000 年に広島市内に「ル・トリスケル」をオープン。2023 年 5 月 G7 広島サミット総理夫人主催夕食会を担当。2023 年 1 月フランスの食文化の普及に功績があった人に贈られる勲章、フランス農事功労章シュヴァリエを受章。2023 年 11 月 厚生労働省 卓越した技能者「現代の名工」を受賞。2025 年ラ・リスト特別賞「地域社会振興賞」を受賞。

たきもと か な
滝本 夏菜 氏



第 8 回ひろしまシェフ・コンクール成績最優秀者（令和 3 年度）
（コンクール挑戦時はリーガロイヤルホテル広島所属）
（ユヌパンセ（港区東麻布）修業中）

〈出展酒蔵〉

- 藤井酒造株式会社（広島県竹原市）
- 株式会社三宅本店（広島県呉市）
- 賀茂泉酒造株式会社（広島県東広島市）

また、広島県からは株式会社タカキベーカリー、株式会社きのこや本舗が出展し、PR を行いました。



株式会社きのこや本舗



株式会社タカキベーカリー

【ひろしま料理人コンクールについて】

平成 26 年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

（ホームページ）<https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1586/>

【ラ・リスト（LA LISTE）について】

- ・フランスで発祥した、世界 200 ケ国の 40,000 軒以上の優れた美食の店をリスティングした世界でも類まれなレストランガイド（2015 年創設）
- ・世界各国のグルメガイドブックや SNS などの料理評価をもとに、独自のアルゴリズムで計算し「世界トップレストラン 1000 店」などを決定し世界に向けてアプリでガイド
- ・「特別賞」では、食の世界を担う一員として実践する、現代のガストロノミーへの貢献者にフォーカスして受賞者を決定

（ホームページ）<https://www.laliste.com/>

【県の取組】

平成 26 年に県内酒造会社と連携して、広島県日本酒ブランド化促進協議会を設立し、現地販売代理人等の設置による小売店やレストランへの営業活動の実施やプロモーション、情報発信等を通じ、フランスを中心としたブランド化と販路拡大を図っている。