



資料提供

令和8年10月21日
課名：観光課
担当者：木津
内線：2420
直通電話：082-513-2420

「株式会社イズミ×広島県合同企画」 ひろしまシェフ・コンクール成績最優秀者考案の 広島おせちが販売開始！

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「おいしい！広島」プロジェクトの一環として、株式会社イズミとひろしまシェフ・コンクール成績最優秀者が、広島県産食材にこだわったおせち「瀬戸内ガストロノミー重」を開発しました。

【考案者】 ヒルトン広島 副総料理長 ^{ひがき} 檜垣 ^{たかひろ} 貴宏 シェフ
(第11回ひろしまシェフ・コンクール 優勝)

【瀬戸内ガストロノミー重】

- ・広島熟成鶏とひよこ豆のケーキサレ
- ・フォアグラと穴子のミルフィーユ仕立て
- ・真鯛のエスカベッシュディル風味
- ・広島熟成鶏のガランティース 海老と海苔のファルス 柚子の香り
- ・スパイシーキャラメルナッツ
- ・あわびとグリーンティのコンフィ
- ・国産牛のローストビーフ（三次赤ワインの山椒赤ワインソース）
- ・酒粕のチョコテリーヌ
- ・もみじ豚のマーブルテリーヌ オレンジ風味
- ・クリームチーズとドライフルーツ ベーコンクリスプ
- ・仔牛タンのハーブマリネ レムラードソース
- ・蛸のガルシア風（ロメスコソース）



＜販売ページ＞

https://www.youmetown.com/shop/g/gr09os-40014/?utm_source=hiroshimaPR&utm_medium=url&utm_campaign=osechi

＜販売価格＞ 19,800 円（税込 21,384 円）

＜販売時期＞ 令和8年10月1日～ ※限定100セット

【ひろしま料理人コンクールについて】

次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、西洋料理人を対象とした「ひろしまシェフ・コンクール」及び和食の料理人を対象とした「ひろしま和食料理人コンクール」を開催している。これまでの両コンクールにおける成績優秀者の多くは、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、ホテル等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/>



「おいしい！広島」プロジェクト

「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。公式HP：<https://oishii.hiroshimakensan.org/>

広島ゆかりの名店が仕立てる
上質な美味を堪能あれ

広島 おせち

Hilton
HIROSHIMA



本商品は広島県との共創企画です。



ひろしまシェフ・コンクール優勝
副総料理長
檜垣 貴宏氏

ヒルトン広島の副総料理長として、レストラン・婚礼・宴会を含むホテル全体のキッチンマネジメントを担当。広島県主催のひろしまシェフ・コンクールでの優勝経験を持ち、瀬戸内・広島食材を活かした繊細な味づくりに定評。伝統を大切にしながら、現代の感性を取り入れた料理を追求。

40014 ヒルトン広島檜垣シェフ監修

瀬戸内ガストロノミー重

19,800円 税込 **21,384円** 097

1~2人前 縦16.1cm×横24.6cm×高さ6cm

限定100セット **冷蔵** 紙製重箱 **お受け取り** 12/31



**広島熟成鶏と
ひよこ豆のケーキサレ**
鶏肉やひよこ豆の
食感が楽しい塩味のケーキ。



**もみじ豚のマーブル
テリーヌ オレンジ風味**
豚肉の旨味に爽やかな
柑橘の風味を合わせました。



**広島熟成鶏のガランティーヌ
海老と海苔のファルス
柚子の香り**
海老と海苔を広島熟成鶏で
巻いた、ゆず香る一品。



**フォアグラと穴子の
ミルフィーユ仕立て**
穴子の蒲焼とフォアグラを
ミルフィーユ状に重ねました。

〈お品書き〉

- ◆広島熟成鶏とひよこ豆のケーキサレ
- ◆フォアグラと穴子のミルフィーユ仕立て
- ◆真鯛のエスカベッシュディール風味
- ◆広島熟成鶏のガランティーヌ 海老と海苔のファルス 柚子の香り
- ◆スパイス・キャラメルナッツ
- ◆あわびとグリーンティのコンフィ

- ◆国産牛のローストビーフ（三次赤ワインの山椒赤ワインソース）
- ◆酒粕のチョコテリーヌ
- ◆もみじ豚のマーブルテリーヌ オレンジ風味
- ◆クリームチーズとドライフルーツ ベーコンクリスプ
- ◆仔牛タンのハーブマリネ レムラードソース
- ◆蛸のガルシア風（ロメスコソース）

❗ おせち料理の詳しい内容は売場係員もしくはゆめオンラインにてご確認ください。

※食材は、原料等の事情により一部変更になる場合がございます。
※商品は豊富に取り揃えてございますが、万一品切れの節はご容赦ください。