

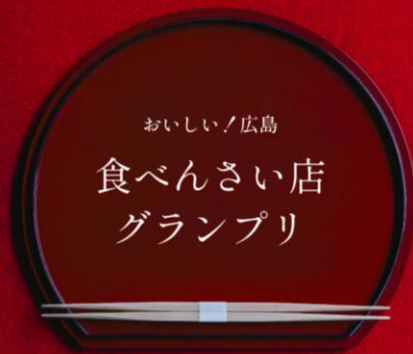
ひろしまの新たな食の逸品が決まる！？ おいしい！広島 食べんさい店グランプリ

実食審査(1/31)に向けて、 一次審査通過者が決定しました！！

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、昨年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、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」プロジェクトを推進しています。

この取組の一環として、令和5年10月27日(金)から「おいしい！広島 食べんさい店」を対象に、広島県産農林水産物を活用した料理/商品グランプリ「おいしい！広島 食べんさい店グランプリ」を開催しております。

この度、「おいしい！広島 食べんさい店グランプリ」の一次審査通過者が、決定いたしました。



今回、「おいしい！広島 食べんさい店グランプリ」では、82事業者の応募の中から各部門上位3名(計12名)が二次審査に進出します。

ぜひ今後もお注目いただき、取材いただきますようお願いいたします。

二次審査(実食審査)は1月31日(水)に行います。(別途プレス予定。)
ご関心のある取組や店舗などがございましたら、個別の取材の段取りをさせていただきます。取材の際は、中国四国博報堂へお問い合わせください。

お問い合わせ先

おいしい！広島プロジェクト事務局(株式会社中国四国博報堂)
担当:平野 TEL:090-1534-1958

【食べるさい店グランプリ】 一次審査通過者一覧(50音順)

応募部門	店舗名	(料理人)氏名	メニュー名 / 写真	使用する 主な県産食材
1000円以内	ビーフ青ひげ	山下 浩二	 広島牛100%ハンバーグステーキ(冷凍・無添加)	広島牛
	ベッカライ ナガヤ	シュテファン マイク	 Bauern Brot 田舎パン	三次市甲奴町産 減農薬小麦
	ホテル宮島別荘内 Ber 蔵Vitto	河戸 宏之	 ルンビニ農園さんの小松菜宮島産カキのお浸し ハマゴウの香り	ルンビニ農園の小松菜 宮島産牡蠣 廿日市桜尾ジン ハマゴウ
1001円～ 3000円以内	CHILAN	ドグエン チラン	 広島サマーモンの低温コンフィ 祇園パセリクリームと柑橘のジュ	広島サーモン かき美醬 江田島オリーブオイル 藻塩、祇園パセリ 生クリーム、蓮根 一味唐辛子 ハーブ マイクログリーン
	Patisserie COGUMAYA	横田 純一	 広島レモンチーズケーキ	広島レモン
	みのる食堂 エキエ広島店	澤井 恭平	 広島和牛「侍BEEF元就」のステーキ丼	広島和牛「侍BEEF元就」 おおあさこしひかり 旬の広島野菜

【食べんさい店グランプリ】 一次審査通過者一覧(50音順)

応募部門	店舗名	(料理人)氏名	メニュー名 / 写真	使用する 主な県産食材
3001円～ 5000円	イプシロン (YPSILON)	白木 祐次	 <p>比婆牛と牡蠣 タルト生地包み 庄原野菜添え</p>	比婆牛 牡蠣 海苔 茸 庄原産野菜
	尾道国際ホテル 和食処「四季亭」	竹原 宏治	 <p>穴子ひつまぶし御膳「尾道おひつ」</p>	穴子 米 ちりめん
	日本料理 魚池	保家 彩良	 <p>牡蠣とレモンの寿司タコス</p>	牡蠣 鯛 レモン 大竹産ヒノヒカリ 生七味(大竹市特産品)
5001円以上	日本料理 魚池	池田 将訓	 <p>鯛のレモン揚げ</p>	鯛 広島レモン
	ラルドワーズ	藤井 文雄	 <p>牡蠣と季節野菜の菜園仕立て</p>	牡蠣 季節野菜 季節ハーブ
	リュニベル	今井 良	 <p>おまかせコースのうちの4品(イカダハギの肝のピストゥー和え、牡蠣のロワイヤル、比婆牛ヒレ肉のグリルと広島野菜、幻のりんごのデザート)</p>	カワハギ、牡蠣、比婆牛 平飼い鶏の卵 平飼い鶏、高野りんご 藻塩 桜尾(ウイスキー) 玉ねぎ、紫蘇 ラディッシュ、トマト ハーブ、アスパラ菜 しいたけ、じゃがいも 紅芯大根、人参 ピーマン、ししとう

【一次審査概要】

募集期間：令和5年10月27日(金)～12月10日(日)

募集ジャンル：①～1,000円、②1,001～3,000円

③3,001円～5,000円、④5,001円～

応募条件：食べんさい店登録店舗(令和5年12月10日までに登録申請が必要)、広島県産農林水産物を活用した料理/商品であること

審査：一次審査(書類審査)、二次審査(実食審査)

一次審査項目

審査項目			配点	内訳
広島らしさ	テーマ	コンセプト、ストーリーが明確	20	10
	素材	素材(県産食材)の活かす工夫がされている		10
外観 (写真で判断)	デザイン・構図	料理の盛り付け/商品パッケージデザインが魅力的	10	5
		食器/容器とのバランスが良く、構図が美しい		5
味付け (二次審査のみ)	味	素材の風味が引き立つ味	20	10
		おいしさ(味付け・風味・うま味・ハーモニー)		10

【グランプリ開催スケジュール(予定)】

- 募集期間：令和5年10月27日(金)～12月10日(日)
- 一次審査及び結果通知：令和5年12月～令和6年1月
- 二次審査(実食審査)：令和6年1月31日(水) @比治山大学
- 二次審査結果発表(グランプリ授賞式)：令和6年2月7日(水)
- PR企画：令和6年2月中旬～3月

【グランプリ応募メリット】



おいしい! 広島公式ホームページ内での掲載及び情報発信
(一次審査通過者対象)



表彰状授与(各部門グランプリ受賞者対象)



PR企画(各部門グランプリ受賞者対象)

詳しくはおいしい! 広島 食べんさい店グランプリ公式サイトをご覧ください。

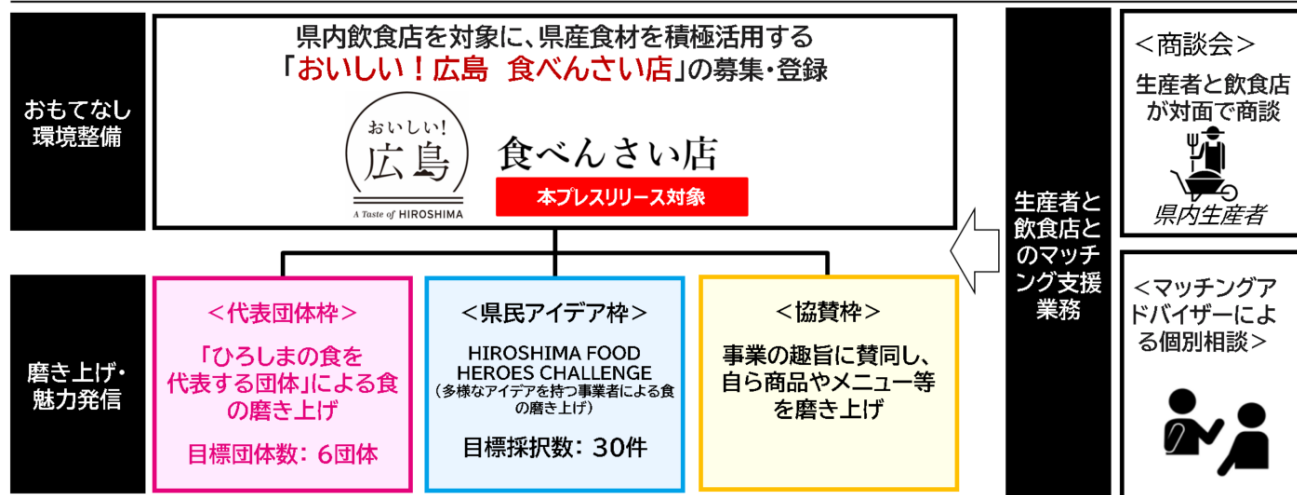
<https://oishii.hiroshimakensan.org/grandprix/>

【おいしい！広島 プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食産物を、多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信することで県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることです。

「広島は、おいしい！」と国内外へ向けて、認知が高まることで、県民も誇りをもって来広するお客様を迎え入れていくことを目指し、ALL広島で広島県産農林水産物を盛り上げていきます。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像



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

おいしい！広島 食べんさい店

「おいしい！広島 食べんさい店」HPでは、広島県産農林水産物を積極的に活用した料理/商品が体験(購入・堪能)できるお店を掲載しています。



\\ ウェブサイト //

