



一般社団法人 全日本司厨士協会  
ALL JAPAN CHEFS ASSOCIATION



元気、  
美味しい、  
暮らしやすい  
ENERGY OF PEACE  
ひろしま

資料提供	
令和6年1月25日	
課名	販売・連携推進課
担当	伊藤
内線	3581
直通電話	082-513-3588

## G7広島サミットを契機に広島の食の魅力でグルメ旅行需要を創出する 「Eatrip HIROSHIMAキャンペーン」の第四弾を実施中！ 県内の西洋料理の名店で広島和牛料理が堪能できる！

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、その魅力を発信をする「おいしい！広島」プロジェクト(以下、「本プロジェクト」)を推進しています。

この度、本プロジェクトの一環として、広島の食の魅力でグルメ旅行需要を創出する「Eatrip HIROSHIMAキャンペーン」第四弾を、2024年1月5日(金)よりスタートいたしました。第四弾は、広島和牛の魅力発見がテーマになります。広島では、千年以上前から牛の取引が行われ、日本三大牛市場のひとつとして栄えた土地として知られており、比婆牛や神石牛、広島牛のほかにも全国に誇る和牛の銘柄が存在します。

このキャンペーンをPRするため、参加店舗が所属する(一社)全日本司厨士協会とともに、キャンペーン対象となる磨き上げられた「広島和牛の多様な特徴を活かしたメニュー」のメディア向けお披露目会を1月9日(火)に開催いたしました。



# Eatrip HIROSHIMAキャンペーン概要

- 目的 G7広島サミットで各国首脳陣が舌鼓を打った食の魅力がある広島で、食を目的の一つとしたグルメツーリズムを促進するためにキャンペーンを実施。
- 実施期間 2023年7月14日(金)～2024年2月29日(木)
- 内容 「広島の美味しい」を体験して素敵なプレゼントが当たるキャンペーンを計4回に渡って実施。  
<キャンペーンスケジュール>  
第一弾：広島県産食材を使用したホテル食(2023年7月14日～同9月14日)  
第二弾：瀬戸内さかなを使用した和食(2023年9月15日～同11月9日)  
第三弾：広島県産豚肉を使用した中国料理(2023年11月10日～2024年1月4日)  
第四弾：広島和牛を使用した西洋料理(2024年1月5日～2024年2月29日)  
キャンペーンの詳細につきましては順次、下記特設サイトにてご案内してまいります。  
特設サイト: <https://oishii.hiroshimakensan.org/eatrip/>  
公式SNSサイト: <Facebook> Eatriphirosima  
<X(旧Twitter)> @eatriphirosima



特設サイト



Facebook



X(旧Twitter)

## ▼第四弾プレゼントキャンペーン概要

- 趣旨 広島和牛の多様な特徴を活かした西洋料理の魅力を発見いただくキャンペーン。
- 実施期間 2024年1月5日(金)～同2月29日(木)
- 内容 対象の西洋料理店が用意する広島和牛料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。
- 参加方法 対象となる店舗で広島和牛料理をご注文後、お食事の会計時にもらえるQRコードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただきます。



- プレゼント内容
- 【スプリング・ジャパン賞】  
東京(成田)ー広島往復航空券(1組2名様分)
- 【おいしい! 広島賞】  
比婆牛詰め合わせ(5名様) 広島自慢の旬野菜スペシャルBOX(5名様)
- 【Wチャンス賞】  
惜しくも当選しなかった方には、サミット関連イベントで提供された商品をご用意! (30名様)

Eatrip HIROSHIMA Vol4 キャンペーン参加店舗一覧 ※五十音順

No.	店舗名	料理名	住所
1	イタリア料理 La・sette (ラ・セッテ)	広島祇園パセリと広島和牛のラ ヴィオリ	広島県広島市中区広瀬北町2- 28-1
2	Éditer(エディター)	北広島町森下牧場黒毛和牛と北広 島産お野菜のポトフ仕立て	広島県山県郡北広島町長笹 10636-1
3	桜下亭	広島和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み チーズとナッツのグラチネ 祇園パ セリのトウイル	広島県広島市安佐南区長東西3丁 目9-17
4	café restaurant bar Plaisir(プレジール)	広島和牛ブリスケットの赤ワイン煮 込み 広島産かぶのソテー添え	広島県広島市中区袋町4-1 2F
5	酒楽食 Lapin(ラ・パン)	広島和牛タンのたっぷり赤ワイン 煮込み	広島県広島市中区堀川町1-25岡 辺ビル1F
6	西洋厨房ラ・ダム・ヒロ (La Dam Hiro)	広島県産黒毛和牛ザブトンのタリ アータ	広島県広島市中区新天地1-24 中央通寺番館ビル4F
7	中土(NAKADO)	比婆牛のステーキ・アッシェ	広島県広島市中区堀川町4-18 胡 子GRIT 5F
8	広島エアポートホテル レストラン アチェロ	溶岩プレートで焼く 広島牛100% 手ごねハンバーグ	広島県三原市本郷町善入寺64- 25 広島エアポートホテル 1F
9	広島ワシントンホテル Bonjour Plus(ボン ジュールプリユ)	おたふくソース入り広島牛すじカ レー	広島県広島市中区新天地2-7
10	hiroto	榊山牛ロースのグリル	広島県広島市中区富士見町4-17
11	ホテル宮島別荘 島旨PAN	比婆牛と広島産里芋とキノコの キッシュ 宮島ハチミツ添え	広島県廿日市市宮島町1165
12	み乃家	広島牛ムースのヴィエノワーズ風	広島県広島市西区三篠町2-3-26
13	リーガロイヤルホテル 鉄板焼なにわ	オマール海老と広島牛コース	広島県広島市中区基町6-78
14	ル・トリスケル	比婆牛のテリーヌ	広島県広島市中区幟町5-17 第3 沖川ビル 2F
15	LE MIROIR (ル・ミロワール)	広島和牛のモモ肉と小じゃがのロ ティ 三津湾の牡蠣、ベルギーエ シャロットとともに	広島県福山市宝町3-20 ダイア パレス宝町1F
16	Les Clos(宮島レ・クロ)	広島和牛のブリスケツト赤ワイン煮 込み	広島県廿日市市宮島町527-1



## 広島和牛料理のお披露目会の開催

広島和牛の多様な特徴を活かした磨き上げメニューが、4店舗のシェフによりお披露目されました。1月5日(金)から始まったEatrip HIROSHIMAキャンペーンの第四弾では、上記4店舗を含めた司厨士協会加盟の計16店舗で、「広島和牛」を使用した特別料理が提供されます。

### 磨き上げられた一皿

左から石岡氏(ホテル宮島別荘)による「比婆牛と広島産里芋とキノコのキッシュ宮島ハチミツ添え」、黒越氏(宮島レ・クロ)による「広島和牛のブリスケ 赤ワイン煮込み」、永野氏(Éditer)による「北広島町森下牧場黒毛和牛モモ肉と北広島町産お野菜 ポトフ仕立て」、廣戸氏(hiroto)による「榊山牛ロースのグリル」



### 各シェフによる熱のこもったプレゼンテーション

使用した「広島和牛」の特徴や魅力についての説明が行われ、その味わいを生かした料理法について語られました。「広島和牛のブリスケ 赤ワイン煮込み」を磨き上げた黒越氏は「広島和牛ならではのあっさりとしたコウネ(ブリスケ)の脂の味わいを生かした、牛肉の旨味の中に、ほのかな酸味と香りが引き立つメニューとなっている」と、その魅力を語りました。



プレス向けの試食会では、料理人自らがとりわけを行い、会場に集まった関係者に磨き上げた一品を振る舞いました。関係者からは、「どのメニューも広島和牛のうまみや風味が引き出された料理に磨き上げられていた」といった声が聞かれました。



## お披露目会概要

- 名称: Eatrip HIROSHIMA 第四弾キャンペーンお披露目会
- 日時: 2024年1月9日(火) 11時00分~12時20分
- 場所: 紙屋町スウィング(〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)
- 内容: おいしい! 広島プロジェクト紹介、Eatrip HIROSHIMAキャンペーンの紹介、広島和牛の紹介、広島和牛料理のプレゼンテーション、フォトセッション、閉会挨拶、記者交流会(質疑応答、プレゼンテーションされた料理の試食、等)
- 参加者: 広島県、代表事業参画店舗(詳細は、以下のとおり)、メディア6社

磨き上げメニュープレゼンテーター

(敬称略)

名前	読み仮名	所属
石岡 秀樹	いしおか ひでき	ホテル宮島別荘 料理長
黒越 勇	くろこし いさむ	宮島レ・クロ オーナーシェフ
永野 大介	ながの だいすけ	Éditer シェフ
廣戸 良幸	ひろと よしゆき	hiroto オーナーシェフ

## 広島和牛について

広島和牛とは、広島県内で最長飼育された黒毛和種の牛肉で、広島県産和牛のことを指しています。特定の銘柄や商標ではなく、「広島牛」、「広島和牛元就」、「比婆牛」、「神石牛」などの県内和牛銘柄を総称して「広島和牛」といいます。

広島和牛は、中国地方の豊かな自然と、歴史と伝統のある優秀な血統により育まれた、優れた逸品です。繊細で豊かな風味、なめらかな口どけ、深いコクと甘いうま味は、和牛本来の奥深い美味しさを引き出しています。

### 【主な広島和牛】

# 広島牛

ひろしまぎゅう



広島県内で最長飼育された黒毛和牛。銘柄牛として30年以上の歴史を有する。肉質4等級以上。

# 元就

もとなり



広島県血統を引き継いでいる一生を広島県内で育てられた黒毛和種。肉質3等級以上、歩留等級B以上。

# 比婆牛

ひばぎゅう



広島血統を有し、庄原市内で生まれ、広島県内で育てられた黒毛和種。肉質3等級以上。

# 神石牛

じんせきぎゅう



神石高原町で最長飼育された黒毛和種、3等級以上、歩留等級B以上。 ※神石高原町ゆかりの広島血統を有する場合は広島県内で育てられた牛も含む。



## お披露目された磨き上げメニューの詳細と提供店舗情報

### 【店舗名／考案者】

ホテル宮島別荘 / 石岡秀樹 氏

### 【磨き上げメニュー】

比婆牛と広島産里芋とキノコのキッシュ  
宮島ハチミツ添え

### 【料理説明】

- ・ 比婆牛のミンチをポルト酒で香りつけしたものと、広島産の里芋とキノコ、ゴルゴンゾーラチーズと一緒に焼き上げたキッシュには仕上げに宮島ハチミツとブラックペッパーで風味付けしています。
- ・ 比婆牛のうま味と野菜、ゴルゴンゾーラが一つになり、宮島ハチミツとブラックペッパーがアクセントになっています。

### 【組み合わせる主な県産食材】

- ・ 里芋、女鹿平産アワビ茸



### 【店舗名／考案者】

宮島レ・クロ / 黒越勇 氏

### 【磨き上げメニュー】

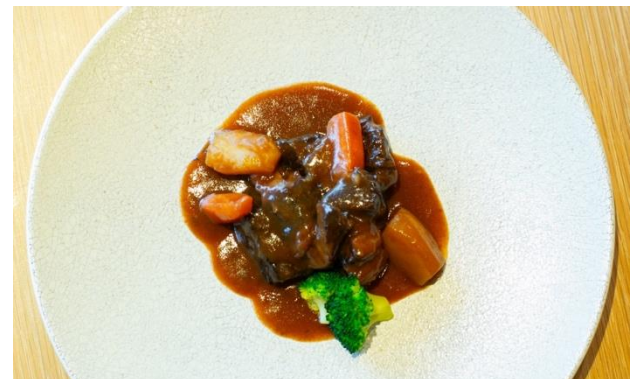
広島和牛のブリスケ 赤ワイン煮込み

### 【料理説明】

- ・ 広島和牛ならではのあっさりとしたコウネ(ブリスケ)の脂の味わいを生かし、たっぷりの赤ワイン、野菜と一緒に長時間煮込みました。
- ・ 牛肉の旨みの中に、ほのかな酸味と香りが引き立ちます。

### 【組み合わせる主な県産食材】

- ・ にんじんなど



## お披露目された磨き上げメニューの詳細と提供店舗情報

【店舗名／考案者】  
Éditer / 永野大介 氏

【磨き上げメニュー】  
北広島町森下牧場黒毛和牛モモ肉と北広島町産お野菜  
ポトフ仕立て

【料理説明】

- ・ スープに使ったコンソメにも牛肉を使っています。
- ・ 牛肉を引きたてるスープと北広島町産の季節のお野菜の旨みをお楽しみください。

【組み合わせる主な県産食材】  
・ねぎ、椎茸など北広島町の季節の野菜



【店舗名／考案者】  
hiroto / 廣戸 良幸 氏

【磨き上げメニュー】  
榊山牛ロースのグリル

【料理説明】

- ・ 短時間・超高温で焼くことで、肉に一気に火が入るため、ジューシーに仕上がっています。

【組み合わせる主な県産食材】  
・カブ、ビーツなど

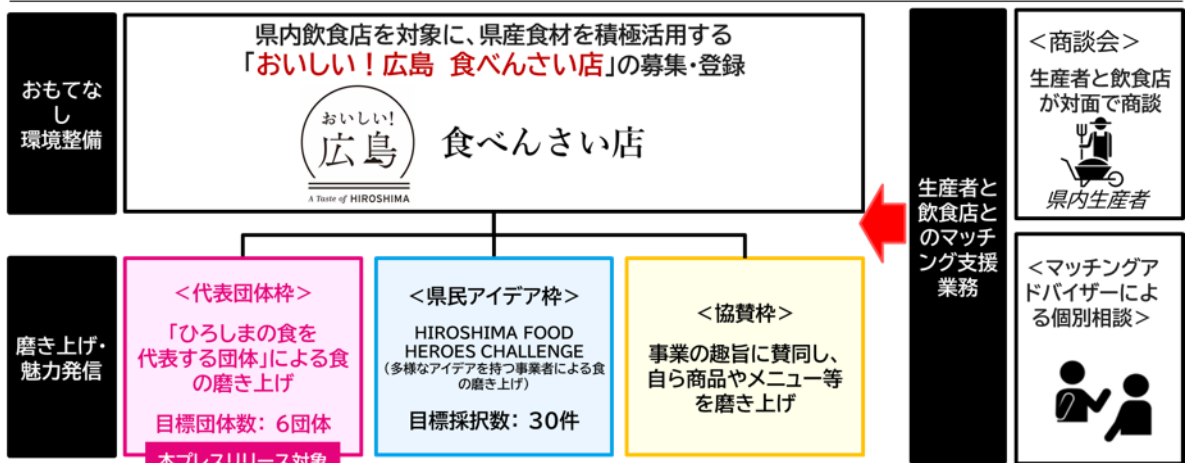


## 【おいしい！広島 プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を、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！」と県内外、そして海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

シェフにより磨き上げられた食は、各店舗で提供予定です。  
本キャンペーンの参加店舗については、随時食べんさい店に登録予定です。



\\ウェブサイト\\

