

## 9市町10エントリーの食の饗宴

「FooDriptic 広島紅白“食”合戦！（秋）」が開催され、

**紅組が優勝しました！**

日時：令和6年12月4日（水）10:45～ 場所：ひろぎんキャリア共創センター（広島市南区西蟹屋）

広島県では、広島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。

本プロジェクトの新企画である「FooDriptic HIROSHIMA 2025」の秋の集大成イベントが12月4日に開催されました。

県内9市町10の推しメニュー・テーマで、紅白に分かれ凌ぎを削りました。各チームが用意した渾身の品々を実際に3名の審査員が美食審査し採点。これまでに開催されたSNS推し活合戦のポイントを加味して紅白の勝敗を決定しました。

結果は僅差で紅組が優勝となりましたが、終了後、両者含め会場はノーサイドの雰囲気の中、大いに盛り上がりました。



勝利チームにはカップが授与されました。  
紅白を超え、力を出し切った参加者たちの笑顔。



この日の対決に向け、紅白両チームがそれぞれ用意したエントリーの品々。単品から、日本酒などとのペアリングまでも考えられた地域の食の魅力が詰まった一皿が並びました。



参加者は会場で仕上げた料理を審査員に提供し、紅白の対戦ごとに熱のこもったプレゼンを披露。1分間という限られた時間の中で料理や食材の魅力をあますことなく伝えるものでした。



エントリーチームの参加者からは普段体験できない貴重な体験になったことや、審査員からのコメントが大きな気づきや励みになったというコメントがあり、今後の地域の食の魅力発進に有意義なものであったようでした。





### 審査の様子

審査員（左から、湯崎知事・坂井氏・北岡氏）もプレゼンに応えるべく、真剣に試食をし、コメントをくださいました。

（以下コメント抜粋）

県知事：地域の食材の魅力が生かされており、とても美味しい対決でした。

（日本酒のお供！対決でのコメント）

坂井氏：素晴らしい味のバランス、私の好みを知っているかのような味付けだった。

（お食事もの対決でのコメント）

北岡氏：シンプルながら技術の詰まった皿でした。素材の味がしっかり生かされていて、とてもおいしい料理でした。

（瀬戸内さかな推し対決でのコメント）

また最後には坂井氏より「本日の勝敗ではなく、こういった機会を通じて各地の食の魅力を発信する機会があることが非常に大切。是非今後もしっかり取り組んでほしい」という旨の発言がなされました。



会が終了した後は、互いに持ち寄り寄った推し食の試食を参加者全員で行い、意見交換が行われ、地域同士の交流が深まっているようでした。

「FooDrinpic HIROSHIMA 2025（春）」は、12月中旬頃より募集を開始し、「広島紅白“食”合戦！（春）」は3月頃開催予定です。年度末にはこれらの対決に参加した品々をまとめて、広島の新しい“推し食”として発信できるツールにまとめる予定です。

今後の活動にも是非ご注目ください！



会が終了した後は、互いに持ち寄った推し食の試食を参加者全員で行い、意見交換が行われ、地域同士の交流が深まっているようでした。

FooDrinpicは来春にも各市町からの募集を行い、開催予定です。年度末にはこれらの対決に参加した品々をまとめて、広島の新しい“推し食”として発信できるツールにまとめる予定もあります。

今後の活動にも是非ご注目ください！



# 秋のFoodDrinpic 2025 決勝対戦表

決勝に残った10チームのエントリーされた品々の対戦組み合わせです。

対戦テーマ(仮)	紅組	白組
日本酒のお供対決！	福山市／福つまみ 	三原市／「酔心」にあうタコとモクズガニのフラン 
主役・脇役見事に演じる逸品対決！	廿日市市／廿日市がんす 	坂町／広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け 
瀬戸内さかな推し対決！	呉市／呉おこせ 薄づくり 	大竹市／あたたハマチ『あたたハ巻キ 35959酢×』 
彩り豊かな地域の旬を詰め込んだ対決！	東広島市／美酒鍋 	庄原市／「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した創作弁当 
お食事もの対決！	安芸太田町／漬物やきそば SPICE CURRY MIX 	坂町／かき飯 

# 秋のFooDrinpic 2025 出場チーム一覧（紅組）

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
福山市	福山観光 コンベンション 協会	 <p data-bbox="586 471 686 498">福つまみ</p>	<p data-bbox="868 282 1382 426">ねぶと / ちいぢい / くわい / ガス天 / 鯛ちくわを使ったおつまみの総称です。手のひらサイズの食材が、煮たり揚げたり、パッと調理すると、ハマるおつまみに大変身！日々のお酒のおともに、幸せを感じませんか？</p>
廿日市市	廿日市市・モン・サン＝ミッシェル市観光友好都市提携記念事業実行委員会（地元のごちそう自然のめぐみキッチン）	 <p data-bbox="565 774 708 801">廿日市がんす</p>	<p data-bbox="868 581 1382 726">フランスのモン・サン＝ミッシェル市との食の交流事業を通じて生まれたメニューで、吉和産舞茸を使用し、地元の豊かな食材を活かした一品です。地産地消で生産者を応援し、廿日市市の魅力を広めたいとの思いから命名しました。</p>
呉市	クレイトンベイホテル（CLAYTON BAY HOTEL）、呉中央水産株式会社、呉漁業協同組合連絡協議会	 <p data-bbox="539 1093 732 1120">呉おこぜ / 薄造り</p>	<p data-bbox="868 909 1382 1016">お顔はちょっとコワモテです。背びれには毒があるので要注意。そんな「呉おこぜ」こうみえても高級魚！クセのない白身はとっても美味しいのです。</p>
東広島市	公益社団法人 東広島市観光協会	 <p data-bbox="601 1383 676 1410">美酒鍋</p>	<p data-bbox="868 1180 1382 1354">季節の食材を、酒と塩、こしょうだけのシンプルな味付けでいただく「美酒鍋」。東広島の酒蔵から生まれ、酒まつりで広まっていった酒のまちならではのユニークな名物料理です。文化庁による100年フードにも認定されました。</p>
安芸太田町	地域商社 あきおおた	 <p data-bbox="458 1673 819 1700">漬物やきそばSPICE CURRY MIX</p>	<p data-bbox="868 1460 1382 1653">爆誕！ 劇的味変 「漬物やきそばSPICE CURRY MIX」 大量に廃棄されていた規格外の小松菜をパウダー状に加工すると生の状態よりもポリフェノールが1,000倍に！ 厳選したスパイスと合せたSPICE CURRY MIXが新たなB級グルメを創出</p>

# 秋のFooDrinpic 2025 出場チーム一覧（白組）

所属市町	参加事業者	推しメニュー・テーマ/イメージ写真	コメントなど
三原市	道の駅 みはら神明の里	 <p data-bbox="468 473 848 504">「酔心」にあうたコとモクズガニのフラン</p>	<p data-bbox="915 266 1368 440">三原の清流「沼田川」で冬にかけてとれる「モクズガニ」全部からの旨だしがしみわたるフランができました。カニだし餡にクリームのアクセント、そして三原の地ダコとカニ身の炙りを添えて香ばしく仕上げています。</p>
坂町	鈴木水産	 <p data-bbox="468 778 862 807">広島坂産牡蠣を使った燻製オイル漬け</p>	<p data-bbox="915 556 1368 755">一粒一粒厳選したむき身を下茹でし、サクラチップで燻製加工しオイルで漬け込んだ一品です。青森県産にんにく、ひまわりオイルやオリーブオイルなど素材にもこだわりました。一度食べたら忘れられないプリッと食感のオイル漬けです！</p>
大竹市	阿多田島漁業協同組合、くば漁業協同組合、大竹市料飲同業組合（日本料理魚池）、三国酢造株式会社	 <p data-bbox="429 1078 882 1107">あたたハマチ「あたた八巻キ 35959酢め」</p>	<p data-bbox="915 871 1368 1045">阿多田島産のハマチ（あたたハマチ）を活かしたメニューとして、創業96年の老舗お酢屋「三国酢」を使って、大竹ならではの寿司を作りました。 ※メニュー名の読み方「あたたはまき さんごくごくすじめ」</p>
庄原市	庄原DMO	 <p data-bbox="429 1363 901 1421">「食材の宝庫・庄原」の地域食材を活用した創作弁当</p>	<p data-bbox="915 1180 1368 1354">地域食材を使い数々の料理を生み出してきた「アヴェニールタウン」の水橋聴シェフが手掛ける創作弁当。比婆牛ローストビーフ、鮎のグリル、総領こんにゃくと高野大根の煮物等、旬の味を一つの弁当にまとめました。</p>
坂町	わきみず亭	 <p data-bbox="622 1731 696 1760">かき飯</p>	<p data-bbox="915 1499 1368 1692">坂町で水揚げされた牡蠣を使用、カツオ、イリコ、サバを瞬間高温高圧成法で粉末にし出汁をつくり、さらに江田島で採れた牡蠣を粉末にしたものを出汁に入れ牡蠣の濃厚な旨味が楽しめます。高野町のお米（コシヒカリ100%）と、もち米をブレンドして炊いています。</p>