

〔広島県〕

「広島焼そば」を全国へ発信！

石田 稔(企画調査課 係長)

ishida-minoru@meti.go.jp

TEL 082-224-5633



「広島焼きそば 極〜きわみ〜」

◆3月11日、広島ガスショールーム・ガストピアセンター（広島市中区南竹屋町）で、広島県商工会連合会（以降「県連」という）が開発した「広島焼そば”極（きわみ）”」がお披露目されました。

広島と言えばお好み焼きですが、県連では、お好み焼きに続く鉄板料理として、「広島焼そば鉄板プロジェクト」を平成21年度からスタート。本プロジェクトは、県内の飲食店を含むお好み焼き事業者の活性化を目的に発足したもので、平成21年度「地域資源∞全国展開プロジェクト」（中小企業庁補助事業）を活用しています。

◆この「広島焼そば 極」は、瀬戸内海で育った風味豊かな広島県産のカキと、上質の国産牛ホルモンをメイン具材とした贅沢な一品で、特製オリジナルソースは、味噌ダレをベースに、フレーク状の焼きガキとカキエキスを入れ、隠し味に白ワインをブレンドした上品な風味が特徴。さらに、尾道市が発祥と言われるイカ天をセットに加えて、味の深みを際立たせています。

本商品は、「ひろしま夢ぷらざ」（広島市中区本通）や同店の通販サイトで1パック（2人前入り）1,500円で売り出されています。

→ 「ひろしま夢ぷらざ」通販サイト

<http://shop.yumeplaza.com/>

◆また、このイカ天（もしくはイカ天かす）を使用した焼そばを「広島焼そば」として定義づけ、賛同したお好み焼き店が「匠の店」として、独自の具材を加えた「広島焼そば」を販売しています。

→ 「匠の店」協力店一覧表

<http://www.hint.or.jp/yakisoba/>



「アクティブライフ2010」のフードイベント

◆3月13日、14日の両日に広島県立総合体育館（広島市中区基町）で開催された「アクティブライフ2010」のフードイベントでも2日間で延べ約1,000食を販売するなど、上々の反応を得ており、今後は、広島市内の有名百貨店ほか、全国の百貨店や高級スーパーマーケット、広島焼そば鉄板プロジェクトの協力店「匠の店」への土産用卸しをはじめ、業務用食材の提供についても段階的に実施していくとのことです。

◆皆様も広島のご当地焼そば「極～きわみ～」、麺とソース、厳選素材から生まれるこだわりの味のハーモニーを是非ご賞味ください。