

「おいしい！広島県」冬のキャンペーン

～おいしい！広島県が名・実ともに日本一の「おいしい！」県になるために～
おいしい わん

広島ご当地グルメの戦い「OC-1選手権」本日よりスタート

一般投票(2月末まで)を実施し広島の「食べなきゃおいしい！グルメNO.1」を決定！！
キャンペーンサイト(投票サイト)⇒ <http://oc-h.jp/oc1/>

本日より広島県は、広島県観光プロモーション「おいしい！広島県」の一環で、広島県の「ご当地グルメ」をテーマとした「OC-1選手権」をスタートし、広島の魅力ある「食」のPRキャンペーンを実施します。キャンペーンを通じて、魅力があるのに知られていない「おいしい！」状況を「おいしい！」に変えるとともに、冬の時期の誘客・周遊促進を図ります。

冬の広島は、生産量日本一のカキやレモンが旬の最盛期を迎えるだけでなく、「汁なし担担麺」「美酒鍋」「庄原焼き」など、まだまだ「知る人ぞ知る」美味しいご当地グルメがたくさんあります。このキャンペーンでは、県内の市町からエントリーのあった18のご当地グルメの中から、期間中の一般投票により、最も「食べなきゃおいしい！」ご当地グルメを決定します。

【キャンペーンポスター】



1 「OC-1選手権」概要

- 投票期間 平成26年1月10日(金)～平成26年2月28日(金)
※投票者特典のクーポン券は平成26年3月31日(月)まで有効
- 候補グルメ 18ご当地グルメ(次頁参照)
- 参加店舗 キャンペーンウェブサイト参照(1月10日現在125店舗)
- 投票方法 ①キャンペーンウェブサイト <http://oc-h.jp/oc1/>
②県内14箇所の投票所
③広島おもてなし報道局が街頭などで実施する出張投票所
※投票者は「食べなきゃおいしい！」グルメを3つまで選択して投票。
※投票は無記名で1日1回までとしています。
- 結果発表 表彰式を実施し発表(3月中旬頃を予定)
※2月10日(月)までウェブサイトリアルタイムの投票数を表示し、それ以降は非公開となります。

2 キャンペーン展開

①投票者には観光施設等で使えるクーポン券を発行

ウェブ投票で「食べなきゃおいしい！」グルメに投票していただいた方には、観光施設等で使えるクーポン券を発行。投票を通じて、広島の数あるご当地グルメを知っていただき、食べに訪れていただくとともに、クーポン券の活用による観光施設への誘客・周遊を進めます。

②ポスター、チラシ、のぼりによるPR

県内の観光施設等にポスターを掲示し、チラシを配架することによってキャンペーンの告知を図ります。また、観光客の皆様にご当地グルメが食べられるお店を一目で認知いただき、多くの方に食べていただくよう、参加店舗にのぼりを設置します。
※店舗によっては掲出のない場合があります。

③広島おもてなし報道局によるPR活動

県内各地のイベントや街頭においてご当地グルメをPRするとともに、出張投票所を開設して投票を促進します。

※広島おもてなし報道局とは「おいしい！広島県」副知事役の河原さぶさんの任命により平成25年9月12日に発足した報道局長ブンカッキーと6名の報道局員で構成するおもてなし活動組織(活動期間は今年度末まで)



④「OC-1選手権」の文字入りエプロンによる盛り上げ

市町やご当地グルメ提供店舗などのキャンペーン参加関係者がキャンペーンエプロンを身に着け、PRを推進します。

3 エントリーグルメ(アイウエオ順)



あわび茸かき揚げ丼(廿日市市)

あわび茸は「あわびの様な食感」と言われ、美容と健康に良い高級食材として知られています。西日本では唯一、廿日市市吉和に栽培施設があり、サクサクした歯ざわりの「あわび茸かき揚げ丼」が人気です。



大崎海彦山彦膳(大崎上島町)

大崎上島産の鯛としいたけを使った料理です。大崎上島のしいたけの生産量は年間500トン、広島県全体の56%を占める県下最大の産地です。また、瀬戸内海といえば鯛！鯛としいたけのコラボをお楽しみください。



オコゼの唐揚げ(尾道市)

いまや尾道の代表料理となった「オコゼの唐揚げ」。新鮮なオコゼを調理し、口に頬張るとふわりとした柔らかい食感が広がります。



海軍グルメ(呉市)

「旧海軍ゆかりの街呉市」では、海軍の時代に出来ていたレシピを基に料理を復刻する取り組みをしているお店もございます。当時の料理や現代の海軍グルメを是非とも味わって下さい。



きたひろ焼きそば(北広島町)

「味噌だれ」と100%町内産の「玄米麺」でつくる焼きそば風の麺料理。玄米麺のもっちりした食感と食べ応え、ピリ辛の味噌だれにはファンも多い。町内5店で味わえる北広島町の新たなご当地グルメを食べにきて！



霧のまちのぐるめぐり(三次市)

「霧のまちのぐるめぐり」は、三次ならではの食材を生かしたメニューを公募し、市民と食の専門家による試食会・選考会を経て誕生した、三次を愛する人たちの情熱の結晶です。霧のまちで、おいしい時間をたっぷりどうぞ。



恋するデートグルメ(神石高原町)

平成25年に恋人の聖地に認定された神石高原町！この冬町内8ヶ所にて外は寒くてもアツアツになれるグルメを用意して恋する二人をお待ちしています♡
デートグルメにはどこかにハートがあるかも！さていくつ見つけれられるかな♪



庄原焼き(庄原市)

庄原焼きは、広島県有数の米どころで育まれた斬新なお好み焼きです。広島風お好み焼きの肉玉をベースにソバではなく庄原の米を使い、お好みソースではなくポン酢で仕上げるさっぱりとしたお好み焼きです。



汁なし担担麺(広島市)

ここ数年、広島市で急激に店舗を増やしている「汁なし担担麺」。丼の底に沈むタレを中華麺に絡めながら何十回と混ぜていただく。唐辛子の辛みと後からくる山椒のしびれ、二つの刺激が心地よく、辛さの奥に隠れた旨味が夢中になる人続出！



世羅ランニンググルメ(世羅町)

“ランニングの聖地 世羅”で走った後は、“世羅高原豚”や世羅高原で育った野菜を使用した『せらランニンググルメ』を味わおう！走りに来たと告げたら、特製ステッカープレゼント。



大豆うどん(江田島市)

うどんのトッピングに大豆が入ったうどん。雨の少ない土地柄で昔は大豆生産が盛んだったため、大豆で出汁を絞ったトッピングし、冠婚葬祭でふるまわれていたものが由来。ぷりぷりの大豆とうどんがベストマッチングです。



竹原たけめし(竹原市)

竹原産のタケノコと瀬戸内の魚介類や野菜等を組み合わせた2種類のお寿司(カップちらし寿司、押し寿司)と新鮮な地産タコ刺し等を味わえる、「安芸の小京都・竹原」のイメージに合わせた「たけのこ寿司御膳」。



美酒鍋(東広島市)

銘醸地として知られる東広島市西条の名物料理が「美酒鍋」(びしゅなべ)。旬の野菜や肉などの具材に、塩とコショウと日本酒のみのシンプルな味付けながらも、酒や素材の旨味が活きた奥深い味わいを堪能できます。



備後府中焼き(府中市)

備後府中焼きはミンチとキャベツをたっぷり使ったそば入りのお好み焼です。ミンチの旨味とキャベツと一緒に中はフワッと外はカリっとした焼き上がりの新しい食感が特徴です。府中市に来てぜひ食べてください。



福山うずみごはん(福山市)

あれ？おかずはどこ？実はこれ、こう見えても立派に1食分。ご飯とおかずなんです。いりこ出汁にたっぷりの旬の食材をご飯で隠した郷土料理。掘り出して食べる楽しさは、宝探しのような感覚が楽しめます。さあ、江戸時代にタイムスリップ！



ふわふわ納豆焼(熊野町)

<ふわふわ納豆焼>材料: 玉子2個、納豆1パック、塩・コショウ少々、かつおぶし、ポン酢。基本は、玉子と納豆で、どこの家庭でもあり、安い、早い、いろいろアレンジできます。これなら納豆嫌いも、だれでもおいしく食べられます。



三原タコ丼(三原市)

コース料理、洋食や一品料理など多彩な味わい方でお楽しみいただける「タコのまち」三原のタコ料理。「三原タコ」の魅力を高めようと、市内のタコ料理取扱店が考案して、新たな「ご当地グルメ」をご提供しております。



夜叉うどん(安芸高田市)

神楽に登場する女の鬼「夜叉」にちなんで生まれたのが、夜叉うどん。うま辛の特製スープに、豚肉を乗せ、特産の「青ネギ」をたっぷりと散らしました。今、安芸高田神楽グルメ「神楽五色麺」の取り組みを展開中です。

「おいしい！広島県」について

「おいしい！広島県」は、広島には魅力的な観光資源が豊富にあるのに、全国では知られていないという「実に、おいしい！」状況を全国の人々の注目を集め、興味を持ってもらい、広島へ訪れてもらうことよって「おいしい！」に変えていこうと、平成24年3月27日より開始した観光プロモーションです。

平成25年8月8日からは、新たな観光プロモーション映像「おいしい！広島県 THE MOVIE 2」を公開し、広島の旅の魅力をお伝えしながら、ウェブサイトやイベント等を通じたプロモーション活動を展開しています。



笑いと涙の観光プロモーションドラマ
「おいしい！広島県 THE MOVIE 2」ウェブで公開中！
<http://oc-h.jp>

【本件問い合わせ先】

広島県商工労働局観光課 観光プロモーショングループ 金田、伊藤
電話 082-513-3398