

実は広島県のご当地メニュー？！ “カンタン酢×南蛮漬け”体感イベント 広島で開催 ～広島修道大学の学生考案レシピの紹介や試食、フотスポットも～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)は2026年7月11日(土)、広島市内にて、揚げずに、漬けずに、カンタン酢™1本で作れる南蛮漬け“カンタン南蛮”のおいしさを体感できる無料イベントを開催いたします。

会場では、お酢博士による南蛮漬けに関するトークイベントを行うほか、広島修道大学(以下、修道大学)の学生が考案したアレンジレシピもご紹介いたします。また、「チア!ひろしま」※1 登録食材のサムライねぎを使用したカンタン南蛮の無料試食を提供するほか、お子様向けのカンタン酢オリジナルラベル作成体験やフотスポットも展開します。ミツカンは本イベントを通じて、広島県ではおなじみの南蛮漬けの新たな魅力を発信します。

実は広島のご当地メニュー?! レシピ検索率全国トップクラス! 広島のお愛され“南蛮漬け”

実は、南蛮漬けのレシピ検索での注目度は広島県民が全国トップクラス。南蛮漬けのレシピを調べる人の割合が、東京の3倍、全国平均の2倍以上というデータがあるほど。家庭の食卓だけではなく、小学校の給食にも登場し、広島県民の生活に密着した「ご当地メニュー」として深く愛されています。その一方で、なんと9割の広島県民がご当地メニューとしての認識なしというデータも。

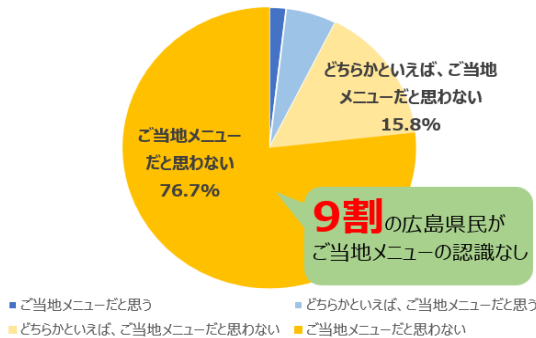
今回のイベントでは、隠れたご当地メニューの南蛮漬けにスポットを当て、学生のアイデアや地元の魅力的な食材を組み合わせた、“カンタン南蛮”をご提案します。

●「南蛮漬け」の検索シェア率

	レシピ全体の検索数	その内「南蛮漬け」の検索シェア率 (南蛮漬けの検索数)
広島	33,200,000	0.035% (11,500)
近畿	233,000,000	0.020%(46,800)
東京	176,000,000	0.011%(18,800)
全国	1,510,000,000	0.015%(227,000)

近畿の
約1.5倍の
検索
シェア率!

■広島県民対象 南蛮漬けはご当地メニューと思うか



出典：当社調べ/調査期間：2025年11月26日～29日有効回答数：215人 広島県在住を対象

南蛮漬けの魅力を再発見できる“カンタン南蛮”体験イベント開催

広島県民が大好きな隠れたご当地メニューの南蛮漬けをおうちでも簡単に楽しんでもらいたいと開発したのが、“カンタン南蛮”です。面倒な工程を省き、「揚げない、漬けない、カンタン酢1本で味が決まる」という3STEPで短時間でできる新しい南蛮漬けのご試食や、修道大学の学生が若い世代にも食べて欲しいと考えたアイデアレシピのご紹介など、南蛮漬けの魅力を再発見していただけます。

さらに会場には、お子様向けのカンタン酢のオリジナルラベル作成体験、カンタン酢と記念撮影できるフォトスポットなども登場します。ご家族みんなで楽しめるイベントです。

■開催概要

・日時:7月11日(土) 11:00-15:00(予定)

・会場:LECT 1F カインズ前イベントスペース(広島県広島市西区扇二丁目1番45号)

〈内容〉参加無料・事前申込不要

・お酢博士、修道大学学生によるトークイベント

・カンタン南蛮 無料試食

・カンタン酢オリジナルラベル作成体験(小学生以下のお子様限定・先着100名様にはカンタン酢をプレゼント)

・パネル展示(修道大学学生レシピ紹介・広島県産食材とカンタン南蛮のご紹介)

・フォトブース

〈ステージイベントタイムスケジュール〉 ※各回定員50名程度、①と③は同じ内容

① 11:30- お酢博士の広島・南蛮漬けの話/「チア!ひろしま」登録食材サムライねぎを使ったカンタン南蛮の試食

② 12:30- 修道大学学生開発!アレンジレシピのご紹介/学生考案!鮭のバジル南蛮の試食

③ 13:30- お酢博士の広島・南蛮漬けの話/「チア!ひろしま」登録食材サムライねぎを使ったカンタン南蛮の試食

④ 14:30- 修道大学学生開発!アレンジレシピのご紹介/学生考案!鮭のバジル南蛮の試食





■(※1)「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島のをもっと知ってほしい!もっと食べてほしい!」
そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した
「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、
取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。

■広島県との連携について

広島県の「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」※と連携して取り組んでいます。



※「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指した「おいしい!広島プロジェクト」の一環として、全国にひろしまの多彩な食資産・食体験の認知を広げるため展開しています。

錦鯉さんを起用したカンタン南蛮の新CMを中四国エリアで6/27～放映中!

カンタン酢はまろやかな酸味、甘み旨みをバランスよく配合した味わいで、これ1本でカンタンに味が決まる!のが特徴の調味酢です。これまで、主菜はもちろん、主食、副菜、汁ものなど様々なメニューを提案してきており、カンタン酢があれば、メニューレパートリーが広がる、日々の献立に迷う方に、カンタン酢があるじゃない!と寄り添うTVCMを展開しています。6/27～中四国エリアでは、錦鯉さんを起用した鮭のカンタン南蛮のTVCMを放映中です。



◆「カンタン酢」商品ページ <https://www.mizkan.co.jp/kantansu-series/>

◆「カンタン酢くんとお酢なかま」公式 X(旧 Twitter)アカウント https://x.com/kantansu_recipe

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<カンタン南蛮イベントの取材に関するお問合せ先>

ミツカン中四国支店 082-274-7021

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>