

令和6年8月8日



東京・南青山 レストラン「KIHACHI」創業者・三原市ふるさと大使 熊谷 喜八氏監修ふるさと納税返礼品開発事業

～8/11(日)～8/13(火)・熊谷 喜八氏が事業者と第2回打ち合わせ～

三原市では、ふるさと納税を活用した地域資源のPRと地域活性化を図るため、本市ふるさと大使で料理人の熊谷 喜八氏（以下「喜八氏」という）監修によるふるさと納税返礼品の開発に取り組んでいます。

8月11日(日)～13日(火)には、喜八氏が本市を訪れ、事業者と2回目の打ち合わせを行いますので、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

《事業のポイント》

●事業者は、喜八氏の指導を受けながら、新たな返礼品開発や、既存返礼品のブラッシュアップ等に取り組んでいます！

●本市でふるさと納税返礼品を提供する15事業者が参加しています！

・喜八氏が会場で実際に調理を行います！
・途中、総合技術高校 食デザイン科の生徒4名が見学予定

	参加事業者	喜八氏監修による取組内容	打ち合わせ内容	打ち合わせ日程	打ち合わせ会場※1
1	三原市漁業協同組合	蛸卵を使った加工品の開発	蛸卵の燻製の試食等	8/11(日) 9:00～11:00	三原市漁業協同組合
2	ベジねす	三原の食材を使ったおうちで作れるプリンの素の開発	商品コンセプトの打ち合わせ等	8/12(月) 11:00～11:50	三原国際ホテル
3	PÂTISSERIE PIECE	佐木島のレモンを使ったレモンケーキ、バターサンドの開発	商品の梱包デザインの確認等	8/12(月) 13:00～13:50	
4	(株)三原国際ホテル	三原の食材を使ったディナーコースの開発	調理場の確認等	8/12(月) 14:00～14:50	
5	まざあーずうおーむ(株)	黒にんにくペーストを使ったレシピの開発	商品の試食等	8/12(月) 15:00～15:30	
6	ビストロ プティ ラパン	三原の食材を使ったメニューの開発	ほほえみ養蜂場のはちみつを使った試作メニューの試食等 ※レシピは喜八氏が提供	8/12(月) 15:50～16:50	ビストロ プティ ラパン
7	ほほえみ養蜂場	はちみつを使ったレシピの開発			
8	増田製粉(株)	米粉、米粉ホットケーキミックス粉などを使ったレシピの開発	米粉を使ったレシピの打ち合わせ等	8/12(月) 17:10～17:45	三原国際ホテル
9	(株)エスワングループ (サカナザ・福まる)	オリジナルメニューの開発	試作メニューの試食等 ※レシピは喜八氏が提供	8/13(火) 9:00～15:00	ダイニング バー サカナザ
10	(株)アデーシャン (シャンボール)	バタークリームケーキのブラッシュアップ	試作品の試食等	8/13(火) 15:00～16:30	シャンボール
11	(株)レストレーション (グランエントランス広島三原)	三原の食材を使ったグランピングメニューの開発	別途打ち合わせ		
12	(株)かねしょう	三原の食材を使ったお菓子などのセット商品の開発			
13	松井農園	柿酢のブラッシュアップ			
14	(株)コグマヤ	三原のフルーツを使ったお菓子の開発			
15	(株)鳥徳	神明鶏のセット商品のブラッシュアップ			

※1 打ち合わせ会場の所在地

- ・三原市漁業協同組合（三原市古浜 1-11-1）
- ・三原国際ホテル（三原市城町 1-2-1）
- ・ビストロ プティ ラパン（三原市港町 3-4-3）
- ・ダイニングバー サカナザ（三原市港町 3-3-1）
- ・シャンボール（三原市東町 2-8-8）

【問い合わせ先】広報戦略課 課長

本林 一磨（もとばやし かずま）

シティプロモーション推進係長 三信 裕司（さんのぶ ゆうじ）

〒723-8601 三原市港町三丁目5番1号 電話 0848・67・6016(直通) FAX0848・64・7101

《事業概要》

1 参加事業者

本市でふるさと納税返礼品を提供する事業者のうち、事業への参加を希望した15事業者

2 事業内容

参加事業者が、喜八氏監修により、次の①～③のいずれかに取り組んでいます。

①新たな返礼品の開発 ②既存返礼品のブラッシュアップ ③既存返礼品を活用したレシピ開発

3 その他

・返礼品は食に関するものに限りします。

・返礼品の完成は、令和6年10月をめざしています。

《初回打ち合わせの様子》

1 日程

令和6年6月19日(水)～20日(木)

2 内容

喜八氏と参加事業者の個別面談

(開発する商品・メニューのコンセプトや思いの共有、商品の試食・アドバイス等)



▲事業者試作品の試食・アドバイス



▲喜八氏による考案レシピの試作

《三原市ふるさと大使 熊谷 喜八氏》



料理人、レストラン「KIHACHI」創業者 東京都出身

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガルやモロッコ日本大使館料理長に就任後、フランスに渡られ、パリの「マキシム」や「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積み、1987年に南青山に「KIHACHI」をオープンされました。

フランス料理をベースに、体に安全で美味しいものにこだわった、KIHACHI 流無国籍料理を生み出し、カフェやケーキショップも手掛けておられます。

三原市での食イベント「熊谷喜八×三原の食材」や、鷺島みかんじまプロジェクトと共に「みかんジャム」等の商品開発を手掛けるなど、三原との連携を深めています。

今年度は、5/11開催の「熊谷喜八×せとうち・みはら新鮮食材 GARDEN PARTY」や「中心市街地おもてなし支援事業」等で本市に協力いただいています。

【問い合わせ先】広報戦略課 課長

本林 一磨（もとばやし かずま）

シティプロモーション推進係長 三信 裕司（さんのぶ ゆうじ）

〒723-8601 三原市港町三丁目5番1号 電話 0848・67・6016(直通) FAX0848・64・7101