



瀬戸内の食の集積地

# 広島県で、 店を出す

supported by  
専門料理

形ある支援も  
志への伴走も  
広島であなたを  
お待ちしております

豊かな食  
海山の自然  
温かな人



広島県で移住&飲食店の開業を考えるなら

## まずはここをcheck

### 移住について

「ひろしま移住メディアHIROBIRO」  
<https://www.hiroshima-hirobiro.jp/>

【広島県外にお住まいなら】

ひろしま暮らしサポートセンター

- ④東京都千代田区有楽町2-10-1  
東京交通会館8F(ふるさと帰郷支援センター・東京内)
- ☎080-5873-3296
- 🕒10:00~18:00
- 📅月曜・祝日(ほか盆・年末年始等臨時休業あり)



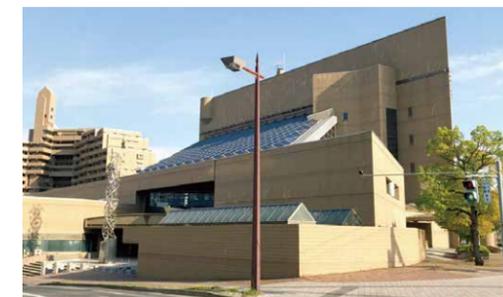
### 開業について

「ひろしま創業サポートセンター」  
<https://www.hiwave.or.jp/hsusc/>

【広島市内の窓口はこちら】

ひろしま創業サポートセンター

- ④広島県広島市中区千田町3-7-47 広島県情報プラザ1F
- ☎082-240-7702
- 🕒8:30~17:15
- 📅土曜・日曜・祝日・年末年始



広島に移住を考えるなら

県内23市町の  
移住・開業関連窓口



企画・発行 広島県商工労働局 観光課 食の魅力推進担当  
広島県広島市中区基町10-52  
2026年3月1日発行  
協力 月刊専門料理  
広島魅力向上を食で発信するプロジェクト  
広島食道  
<https://hiroshima-shokudo.com/>

広島県は豊か!

# 海、山、まちで出会う 四季折々の食材

瀬戸内海の魚、中国山地の作物、名水が生む酒、島々で育つ柑橘。  
海も山もある広島は、季節の食材の宝箱だ。

広島県の食材はほかにも！  
チア！ひろしま  
広島県産応援登録制度

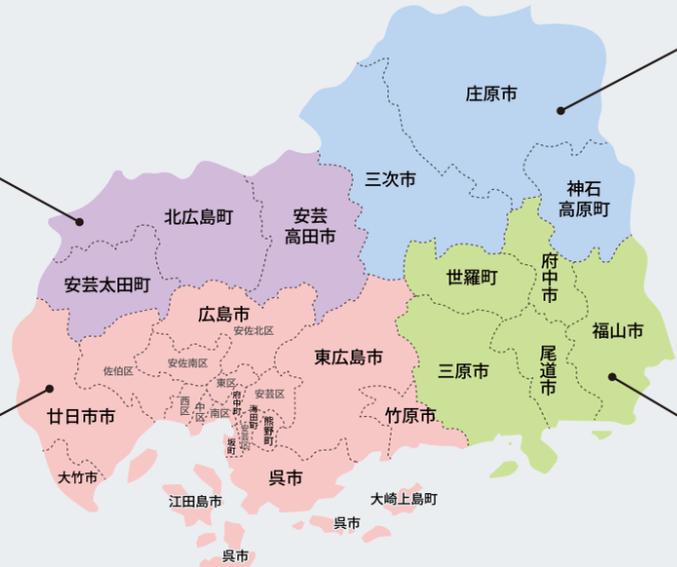


### 芸北エリア (安芸高田、北広島、安芸太田)

町内で20品種もの米を育てる米どころ北広島町、鹿肉などジビエにも力を入れる安芸高田市など、山里ならではの食材が楽しめる。柚子、古代米、ペーパリーフなども注目が集まる。

### 安芸エリア (広島市、東広島市、竹原市など)

全国有数の牡蠣どころである江田島市を中心に、コイワシ、オニオコゼ、鯛、アワビ、サザエ、メバルなど瀬戸内の幸が豊富。日本三大酒どころ・西条を擁する東広島市もこのエリア。



### 備北エリア (庄原、三次、神石高原)

比婆牛をはじめ、牛肉やチーズなど畜産物が魅力。三次市には2カ所のワイナリーがあり、世界的コンクールでも高く評価される。リンゴやブドウといったフルーツ、米など山の恵みが豊富。

### 備後エリア (福山、尾道、三原など)

しまなみ海道をはじめ島しょ部では柑橘類の生産が盛ん。温暖な気候を生かしたパイアの栽培も行われる。魚介類では三原のタコ、農作物では福山市のクワイも昔から有名。

## PickUP! 広島のおいしい食材たち

### 比婆牛

(庄原市)



和牛の4大ルーツの一つ「岩倉蔓」を起源を持つ。繊細なサシが特徴で、口に入れると脂肪が雪のように溶ける。和牛オリンピック優勝など全国的に評価が高い。

### うつみ潮風豚

(福山市)



瀬戸内海の島で化学的な対応を控え、独自飼料を使用する等、安心安全な飼育法で個体差が少ない。甘くあっさりした脂で、歯ごたえがありジューシーな肉質。

### 芸北サーモン

(北広島町)



太田川水系の源流域にて天然に近い環境で3年かけて養殖。採卵から成魚まで一貫管理している。ぷりっとした弾力、さっぱりした脂、濃厚かつ上品な味わいが魅力。

### あくまトマト

(呉市)



甘味と酸味のバランスが良い「麗容」を主軸に、「サンロード」などのフルー Tomato を減農薬栽培。長年の品種改良や研究が評価され、一流レストランで愛される。

### 東広島こい地鶏

(東広島市)



広島大学と東広島市で共同開発された地鶏。「G7広島サミット」のワーキングランチに採用。口溶けの良いオレイン酸や、深い旨味を持つアラキドン酸を含む。

### 牡蠣

(広島県沿岸部)



2024年度の総生産量16,900トン、出荷量は全国の37%を占める広島を代表する海の幸。冬も美味だが、2月~4月のクリーミーな春牡蠣は身入りも抜群。

### 女鹿平あわび茸

(廿日市市)



原産地は南欧・中国。国内で自生がなく、ほぼ流通していない純白のあわび茸の栽培に成功。アワビに似た食感と肉厚な身が特徴で、バター焼きにすると美味。

### 観音ネギ

(広島市)



「葉ネギの王様」と呼ばれる京都の九条ネギを品種改良した、明治初期から続く銘柄。一般的なネギより白い部分がやや多く、柔らかな歯ごたえと食欲をそそる香り。

広島県は本気!

# 挑戦心を持つ 料理人たちの取り組み

料理人同士が互いに高め合える学びの場や、挑戦者への支援。  
広島県には、未来の料理人を育てる土壌がある。

1

### 若い才能を見つけて応援 「ひろしま料理人コンクール」

若手料理人の発掘・育成を目的に、2014年に始まった、40歳以下の若手が全国から応募可能な料理コンクール。2025年度現在では都道府県で唯一、県が主催。優勝者には修業支援も。



2

### 国内外での修業をサポートする 「広島県調理師等研修資金」

「ひろしま料理人コンクール」優勝者が対象。無利子で最大720万円まで貸付を受けることができ、修業後に一定の条件をクリアすると、全額返済免除となる。これまでに約20名がこの制度を活用。



3

### 食の知識の向上に取り組む 「ひろしま食文化アカデミー」

県内外の一流料理人を招き、『広島食』に関する講座を動画配信している。2025年度は『月刊専門料理』の協力を受け、「水」「野菜」「サステナブル」「ジビエ」をテーマに全4回で構成されている。



4

### 料理人の仕事の魅力を子どもたちへ 「RCCスクール〜目指せ未来の料理人!」

料理人の仕事に憧れを持つ広島県内の小中学生向けに、料理の面白さが伝わる教室を実施。和食・洋食それぞれで、現役で活躍する料理人へのインタビューやプロのレシピによる調理体験を行った。



5

### 駅弁やドッグなど商品開発も 「地元企業×料理人×広島県コラボ」

「ひろしま料理人コンクール」成績優秀者と地元企業を繋ぐプロジェクトを続々と展開中。2025年春にお目見えした2種類のお弁当に続き、2026年はオリジナルジビエドッグの開発を行った。



6

### 海外から著名シェフを招聘 「フランス×イタリア×広島県」

海外のミシュランシェフ等との交流を通じて、広島県の酒や食材の魅力を発信するとともに、料理人同士による技術の相互共有を通じて、新たな刺激や学びを得る機会を創出している。



私たちと一緒に  
広島県を世界有数の  
食の都にしませんか

「国内外の人々が、おいしい食を目的に何度も訪れる『食の都』となる」。私たち広島県は、こんな未来を目指して、料理人コンクールなどさまざまな取組を行っています。このガイドブックを手にとられた料理人の皆様には、ぜひ広島県にお越しいただきたいと思っています。日本三大酒どころの日本酒、新鮮な魚介、伝統的な和牛、世界的コンクールで数々の賞を受賞したチーズやワイン、全国のシェフから注目されるハーブ等、広島では四季折々の食材がお待ちしています。欧米豪を中心に多くの外国人観光客が訪れる広島は、世界に向けて食の魅力を発信するには最高の舞台です。

都市部から車で1時間ほどで、アウトドアを楽しめる山間部にも、多島美を満喫できる瀬戸内海にもアクセスできる広島県を、「人間らしさを取り戻せる場所」と表現した人がいます。心身を整えるのに絶好の場所・広島県において、人生に必要な「食」に新風を吹き込んでくださる料理人の皆様を歓迎します。広島県での開業について少しでも心が動いた方は、ご連絡いただけたら幸いです。



瀬戸内海に浮かぶ向島(尾道)の風光明媚な景観。島々を望む穏やかな海、渡船で結ばれる港町の風情、石畳の坂道や緑に包まれた小径、寺社が点在する歴史ある町並み、そして、のどかな島の暮らしなど、多彩な表情が織りなす風景は、訪れる人々を魅了する。



帰国後、外山さんは広島に移住し、県内のレストランで料理長を務めることになった。日々の仕入れやメニューづくりを通じて周辺の生産者と出会う機会が増え、畑を訪ねて土に触れ、作り手の声に耳を傾けるようになる。収穫の現場に立ち会い、生産者と直接言葉を交わす時間は、料理人としての視野を広げるきっかけがえのない経験となった。その土地に息づく暮らしや季節の移ろいを知ることは大きな学びとなり、現在の外山さんの料理の原点ともなっている。そして、この時期に知り合った生産者たちとは、今も交流が続いており、現在の店でもそれらの食材



店名の「Chéri」は、フランス語で大切な人の意。大切な人をイメージし、細部まで心を込めて料理を届けたいとの思いが込められている。すぐ近くの老舗「後藤鋳泉所」の飲料も扱い、地域との結びつきも大切にしている。



を用いている。

次のステップとして選んだのは、尾道市内のシェアキッチンだった。小さな空間を借り、週に一度、自らの料理を提供する機会を得る。調理から提供まですべて一人で担う環境は臨場感にあふれ、客の反応を直に感じ取ることができた。その積み重ねが確かな手応えとなり、営業を重ねるごとに足を運ぶ人は増え、次第に固定客も生まれた。通い続ける客の存在は大きな励みとなり、独立への歩みを力強く後押しした。シェアキッチンでの活動と並行して、独立に向けた物件を探していた。



広がるガストロノミー  
ーレストランの可能性  
私が  
広島県で  
開業した  
理由

cheri

外山和己



瀬戸内海に浮かぶ向島で、東京出身の若きシェフが腕を振るうピストロ。  
「第5回ひろしまシェフ・コンクール」最優秀賞を受賞し、フランス各地での研修を経て広島へ移住、夢を果たした軌跡を追った。

瀬戸内海に浮かぶ向島(尾道市)は、JR尾道駅そばの渡船場から5分ほどで渡ることのできる島である。瀬戸内らしい穏やかな海に囲まれ、静かな時間が流れるこの島は、古くから人々の往来で賑わってきた。2025年1月、その向島に「ピストロシェリー」は誕生した。

オーナーシェフの外山和己さんは東京生まれ。都内の専門学校で学んだ後、およそ8年間に渡り、代官山や銀座の名店で研鑽を積んだ。フランス料理の基礎を確かなものとする一方で、「独立するなら都会よりも自然に恵まれ、生産者を身近に感じられる土地で」と考えるようになった。そんな折、勤務先のシェフから「広島県で若手向けの料理人コンクールがある」と勧められた。それが、広島県の豊かな食材をテーマに競う「第5回ひろしまシェフ・コンクール」だった。

この大会で、外山さんは最優秀賞を獲得し広島県の支援を受けて渡仏。スペイン国境に近いバスク地方、フランス北部のノール・パド・カレー地方、そしてスイス国境の町ムジエールの3地域で研修を重ね、土地ごとに異なる食材や調理法、文化に触れる経験を積んだ。その学びを胸に帰国し、広島県に拠点を移すことを決意した。

しかし、思うようには進まず、条件に合う場所がなかなか見つからない。そんな折、偶然目にした一軒の閉店告知が転機となった。そこは厨房設備を備えた居抜き物件で、オープンキッチンの造りも残されていた。調理の音や香りが伝わる臨場感は、シェアキッチンで感じた客との距離の近さを思い起こさせ、外山さんにとって理想的な環境だった。思い描いていた店の姿に重なる部分も多く、この物件との出会いによって、向島での新たな挑戦が本格的に動き出すことになる。

広島での開業を支えたのは、地域の魅力そのものである。瀬戸内海で獲れる牡蠣などの魚介、地元の農家が育てる野菜や柑橘など、食材は豊かで多彩だ。しかもこれらの生産者との距離が近い。料理人にとって理想的な条件といえる。

昨今、尾道周辺では移住者が開く個人店が増えているそう。都市部と比べて家賃は手ごろで、新しい挑戦を始めやすい環境が整っているのも特徴である。地域の人々は、移住者たちを自然に受け入れ、温かい眼差しで見守りながら、店を支える存在となっている。生産者との距離も近く、コミュニティに加わりやすいことは、広島で店を営むうえで、大きな魅力といえる。

## 見たい場所を存分に カスタマイズも可

Case1 三原市



移住の目的に寄り添った無料見学ツアーを実施する三原市。海沿いエリアを回る「海暮らしコース」や農業が盛んな地域を訪れる「里山暮らしコース」の他、教育施設・遊び場を訪問する「子育て・教育コース」、市街地や空き店舗を見学する「起業・創業コース」など目的別に用意。さらに既存コース以外の場所や施設をめぐる完全オーダーメイドもOK。ガイド役は市職員や地域に精通するメンバーばかり。申込みは移住ポータルサイト「すんでみはら。」から。

「オーダーメイド型移住体験ツアー」

☎三原市経営企画部地域企画課企画調整係  
☎0848-67-6011  
<https://www.sunde-mihara.jp/>

## 備後府中焼きの 焼き手に

Case3 府中市



ミンチを使用したカリッと食感が特徴的な府中市のお好み焼き「備後府中焼き」。この調理・販売事業者限定で、府中市地域交流センター「キテラスふちゅう南館」内の2店舗を格安で借りられる。基本使用料2万円+月の売上5%+消費税・地方消費税相当額という安さに加え、鉄板や冷凍冷蔵庫などの設備は無料(光熱費は自己負担)。募集は3年ごとに行われ、今回は令和8年度。現在2店舗が営業中のため、新たな希望者が現れた場合は審査によって決定する。

☎府中市観光協会  
☎0847-43-7135 URL <https://fuchu-kanko.jp/>

## 創業塾で学んだのちに 受けられる補助金

Case2 江田島市



地域の特色を生かした起業を支援する「がんばりすと応援事業補助金」。施設整備や販路拡大にまつわる経費の2分の1を上限100万円まで交付する、飲食店起業者の活用も多い支援だ。この制度の応募要件にもなっているのが、商工会が実施する連続セミナー「創業塾」の受講。市と商工会が連携し、伴走型の支援を受けられる。江田島市内の交流施設「フウド」には、低コストで飲食店開業のシミュレーションを行える「チャレンジキッチン」制度も。

☎江田島市産業部商工観光課商工・交流係(補助金)  
☎0823-43-1632/  
☎江田島市商工会(創業塾)☎0823-42-0168/  
☎フウド(チャレンジキッチン) ☎0823-69-8288

## 雰囲気満点の 由緒ある酒蔵通りで出店

Case4 東広島市



JR西条駅そばの「西条酒蔵通り」には、7つの歴史ある酒造が並ぶ。国登録有形文化財に指定されている建物も多く、赤れんがの煙突やなまこ壁などの美観を求めて観光客が集まるエリアだ。東広島市では、酒蔵通り周辺の対象区域にある空き店舗や空き家を活用して新規出店を行う事業者に対し、対象経費の2分の1(上限200万円)を補助金として交付する制度がある。イタリア料理店、ベーカリーなど活用実績多数。

☎東広島市 産業部 ブランド推進課  
☎082-422-1032 URL <https://www.hh-iju.jp/>

補助金だけ  
じゃない!

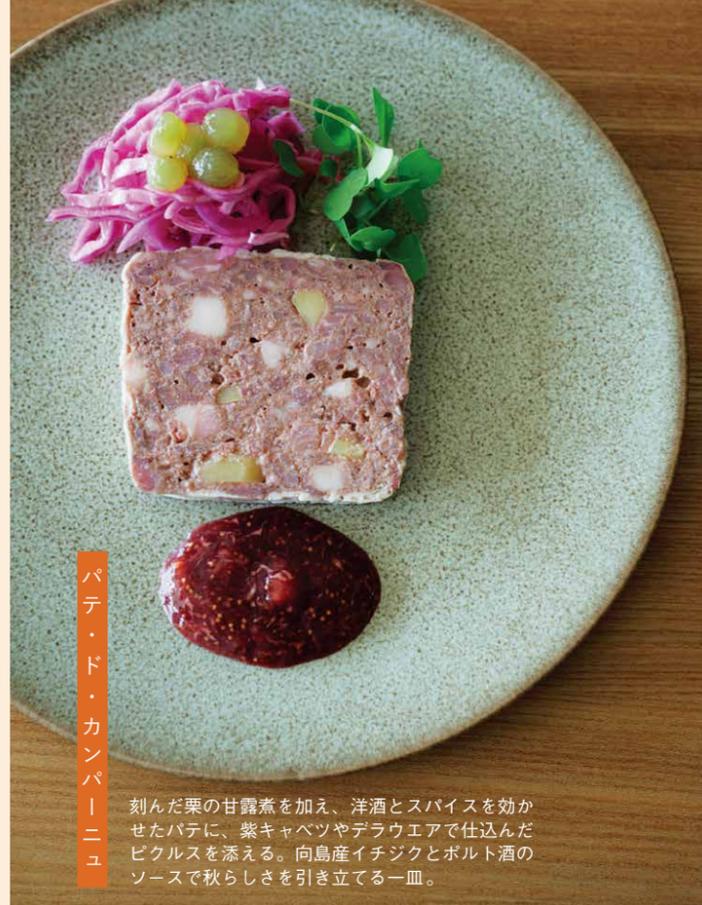
# 開業を支える市町の支援

移住や開業にあたり、広島県や各市町では、毎年度さまざまな支援策が用意される。その中から、一般的な補助金とは少し異なる、市町のユニークな取り組みを紹介する。

※記事中で紹介している支援策は、いずれも2026年2月現在のものです。2026年度以降は実施内容が変更・廃止される場合もありますのでご了承ください。



近隣の直売所を巡って仕入れる四季折々の野菜やフルーツに加え、地元シェフが手がける天日塩や、農家から届く多種多様なハーブも活用。瀬戸内の風土を映す食材との出会いが、外山さんの創作意欲をさらに掻き立てる。



パテ・ド・カンパニー

刻んだ栗の甘露煮を加え、洋酒とスパイスを効かせたパテに、紫キャベツやデラウエアで仕込んだピクルスを添える。向島産イチジクとポルト酒のソースで秋らしさを引き立てる一品。



フルーツ大福

瀬戸内の豊かなフルーツに着想を得て生まれた創作スイーツ。シャインマスカットを包み、数種のベリーを練り込んだガナッシュと求肥で彩りと酸味を重ね、コースを軽やかに締めくくる。



「今後も広島県で仕事を続けていきたい」と話す外山さん。料理人としての夢がどんどん膨らんでいるようだ。

SHOP DATA

Bistro Chèri  
住所/広島県尾道市向島町兼吉 551  
☎/1部(12:00~)、  
2部(14:00~)の2部制。17:00 閉店  
月火水休み



提供されるのは、完全予約制のランチコース(3000円)のみ。魚料理も肉料理も盛り込み、前菜からデザートまで流れを持たせた本格的な構成だ。調理からサービスまですべてを外山さんが一人で担い、客と向き合う。街場では実現が難しい価格であり、向島という環境だからこそ可能になったスタイルといえる。料理の軸にあるのは、旬の恵みをシンプルに活かす、土地の季節感をそのまま映すこと。フランス料理の技法を土台に据えながら、日常に寄り添う親しみやすさを併せ持つ。客層は幅広く、観光客だけでなく地元の人々も訪れる。女性一人客や、毎月の変化を楽しみに通う常連客も少なくない。さらに、生産者が客として訪れることも。自ら育てた野菜が、料理人の手によってこれまでになく美味しさを纏う。その変化に感動した生産者からの「おいしい」という言葉は、料理人にとって何よりの喜びとなっている。今後は畑を持ち、自ら野菜を育てることも視野に入れる。食料ロスを減らす工夫や、野菜の皮を肥料や調味料へと活かす試みなど、持続可能な料理への探求も続く。土地と人、料理がつながり合うこの店の姿は、広島で開業を志す料理人にとって、大きな刺激となるだろう。