



Bon Appé Table 2026 HIROSHIMA

飲食店向け参加概要

地元食材 × ワインで、広島の食の魅力を発信するペアリングプロモーション

プロモーション概要

Bon Appé Table（ボナペターブル）は、広島県内の飲食店様にご参加いただき、地元食材を使ったメニューとワインのペアリングを通じて、店舗の魅力を発信するプロモーションです。

2025年に続き、2026年も広島市を中心とした広島県内の飲食店 約30店舗を対象に実施いたします。

ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026に出展するインポーターのワインを活用し、「食べる楽しさ」「飲む楽しさ」「お店に行くきっかけ」を広げていく継続型の取り組みです。

Bon Appé Tableとは

地元食材メニュー × グラスワイン

Bon Appé Tableは、お客様に新しい食体験を提供する飲食店参加型のプロモーションです。

地元食材を使った料理にワインを合わせて提供することで、
お客様にとっては新しい味わいとの出会いに、
飲食店様にとっては集客・客単価向上・SNS発信のきっかけにつながります。

広島食材、飲食店、ワインをつなぎ、
地域全体で食の魅力を発信していくことを目的としています。

2026年の実施方針

広島食材とワインで、来店のきっかけをつくる

昨年につき、2026年も広島でBon App  Tableを実施いたします。

本企画は、地元食材を使ったメニューとワインのペアリングを通じて、店舗の魅力を発信し、来店のきっかけをつくるプロモーションです。

2026年は、昨年の実施内容を継続しながら、参加店舗様にとってより取り組みやすく、お客様にとっても楽しみやすい企画として展開します。

普段からワインを扱っている店舗様はもちろん、

これからワイン提案を広げていきたい店舗様にもご参加いただきやすい内容です。

目的

01 地元食材の再発見

広島県内の食材や地域性のあるメニューを通じて、お客様に地元の魅力を改めて知っていただく機会をつくります。

02 外食機会の向上

プロモーションをきっかけに、飲食店へ足を運ぶ理由をつくり、外食需要の喚起につなげます。

03 ワイン消費のアップ

料理に合わせたワイン提案により、グラスワインの販売促進や客単価向上を目指します。

04 店舗の魅力発信

Instagramでの投稿やリールを通じて、店舗の料理・雰囲気・こだわりをより多くのお客様に届けます。

安心してご参加いただける企画です

Bon Appé Tableは、販売本数や売上だけを競う企画ではありません。

Instagramでの発信、地元食材を活かしたメニュー提案、ワインとの組み合わせなど、店舗様ごとの取り組み姿勢を評価対象とします。

小規模なお店や、普段あまりワインを提供していないお店でも、無理なくご参加いただけます。

参加費のご負担や、大がかりな準備は不要です。

普段のお料理にワインを合わせる形でも、

本企画に合わせて新しくメニューをご用意いただく形でも構いません。

各店舗様の営業スタイルに合わせてご参加いただけます。

参加店舗様からのお声 (1/2)

実際にご参加いただいた店舗様から、以下のようなお声をいただいています。

“

普段ワインが出る店ではなかったのですが、
“牡蠣とワインって美味しい！”
“焼肉にも赤ワインが合う！”
という声が多数あり、お客様の意識が変わったのを感じました。

“

グラスだけでなくボトルでの注文も多くいただき、
想定以上の売上につながりました。

“

小さなお店ですが、“いっぱい売る”ことが評価基準でないなら、挑戦できそうだと思います。

参加店舗様からのお声 (2/2)

“

お店を再オープンしたばかりで、
参加がきっかけになりました。

“

お客様との会話のきっかけになり、
料理やワインについて普段より深くご案内する機会が増
えました。

“

SNSで投稿したメニューを見て来店されたお客様もい
て、お店の新しい魅力を知っていただく良い機会になり
ました。

開催概要

名称	Bon Appé Table 2026 HIROSHIMA ボナペターブル 2026 広島
開催エリア	広島県内 ※広島市中心
参加対象	広島県内のバー、レストラン、居酒屋、ホテル内レストランなどの飲食店
参加店舗数	約30店舗予定
実施内容	地元食材を使用したメニューと、ワインのペアリング提案
参加費	無料

プロモーション期間

2026年6月27日（土）～7月27日（月）

上記期間内で、各店舗様ごとに

任意の20日間を設定してご参加いただきます。

店舗の営業日や定休日に合わせて、無理のない日程で実施していただけます。

期間中は、対象メニューとワインを提供し、Instagramでの発信をお願いいたします。

投稿時には、必ず以下のハッシュタグを付けてください。

#ボナペターブル

参加条件

Bon Appé Table 2026 HIROSHIMAにご参加いただく飲食店様には、以下の内容をお願いいたします。

✓ 広島県内の飲食店であること

✓ 地元食材を使用したメニュー、または地域色のあるメニューを提供すること

✓ 対象メニューに合わせて、4種類以上のグラスワインを提供すること

✓ 使用するワインは「ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026」出展企業の指定商品から選定すること

✓ Instagramで投稿・リールを発信すること

✓ 投稿時に #ボナペターブル を付けること

ワインの選び方 / ワイン選定用展示会

ワインの選び方

参加店舗様には、
2026年5月28日（木）開催の「ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026」
にご来場いただき、ボナペターブル対象ワインの中から、店舗で使用する
ワインを選定していただきます。

各インポーターが提案するワインの中から、お店の料理や客層に合うワイ
ンをお選びください。

選定いただいたワインは、プロモーション期間中に対象メニューとあわせ
てご提供いただきます。

ワインに詳しくないお客様にもおすすめしやすいよう、料理との相性や提
供シーンをイメージしながら選んでいただけます。

ワイン選定用展示会

イベント名	ワインコンプレックス HIROSHIMA 2026
日時	2026年5月28日（木） 12:00～17:00
会場	リーガロイヤルホテル広島 〒730-0011 広島市中区基町6-78
内容	ボナペターブル対象ワインの試飲・選定 インポーターとの商談・商品確認

参加のメリット

01 店舗のPRにつながる

公式サイトやSNSで参加店舗を紹介し、新規顧客への認知拡大をサポートします。

02 メニュー提案のきっかけになる

地元食材とワインの組み合わせにより、通常メニューとは異なる特別感を演出できます。

03 販促ツールを活用できる

専用メニュー台紙やオリジナルワイングラスなど、店内で使える販促ツールを提供予定です。

04 ワイン提案力の向上につながる

インポーターの提案ワインを試飲・選定することで、店舗に合った新しいワインを見つける機会になります。

05 客単価向上につながる

料理に合わせたグラスワインやボトル提案により、追加注文や客単価アップのきっかけをつくることができます。

06 表彰・掲載のチャンス

優秀店舗に選ばれた場合、表彰や公式サイト掲載により、店舗の信頼性・話題性向上につながります。

Instagramでの発信について

Bon Appé Tableでは、参加店舗様のInstagramでの発信を重視しています。

対象メニューやワイン、店内での提供シーンなどを、投稿やリールで積極的にご紹介ください。

審査では、Instagramでの発信内容も評価対象となります。

投稿時には、必ず以下のハッシュタグを付けてください。

#ボナペターブル

発信内容は、特別な撮影でなくても構いません。

日々の営業の中で、料理やワイン、お客様にすすめしたいポイントをお店らしく発信していただければ大丈夫です。

審査について / 表彰について

審査について

審査では、以下の内容を総合的に確認いたします。

- 地元食材を活かしたメニュー提案
- ワインとのペアリングの魅力
- Instagramでの投稿・リール発信
- 投稿への反応
- プロモーションへの取り組み姿勢
- 実施後の結果報告内容

販売本数や売上だけを評価するものではありません。

料理、ワイン、発信力を通じて、Bon Appé Tableの魅力を広げてくださった店舗様を表彰いたします。

表彰について

プロモーション終了後、審査を行い、優秀店舗を選出いたします。

優秀店舗：1店舗

受賞盾および副賞を授与

準優秀店舗：2店舗

受賞盾を授与

特別賞

各国大使館・ワイン協会賞などを予定

受賞店舗は、公式サイトやSNS等で紹介予定です。

表彰は、店舗様の取り組みを広く紹介し、今後の集客やワイン提案につなげていただくための機会です。

スケジュール / 実施の流れ

スケジュール

2026年4月上旬	参加店向け告知・エントリー受付開始
2026年5月28日（木）	ワイン選定／ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026
2026年6月上旬より	販促ツール発送
2026年6月27日（土） ～7月27日（月）	プロモーション実施 期間内の任意20日間各店舗にて対象メニュー・ワインを提供
2026年8月14日（金）	結果報告締切
後日	審査・表彰

実施の流れ

- STEP 1** 参加エントリー
- STEP 2** ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026へ来場
- STEP 3** 対象ワインを試飲・選定
- STEP 4** 地元食材メニューとワインの組み合わせを決定
- STEP 5** 店舗でプロモーション実施
- STEP 6** Instagramで発信
- STEP 7** オンラインで結果報告を提出

参加にあたってのお願い / こんなお店におすすめです

参加にあたってのお願い

- 対象メニューは、地元食材や地域性が伝わる内容でご検討ください。
- ワインは、ワインコンプレックスHIROSHIMA 2026出展企業の指定商品からお選びください。
- プロモーション期間中は、Instagramでの発信にご協力ください。投稿時には #ボナペターブル を必ず付けてください。
- 実施後は、オンラインで結果報告の提出をお願いいたします。

難しく考えすぎる必要はありません。

普段のお料理にワインを合わせることから、気軽にご参加いただけます。

こんなお店におすすめです

- 地元食材を使ったメニューをもっとPRしたい店舗様
- ワインの提案を強化したい店舗様
- グラスワインの販売を伸ばしたい店舗様
- 新しいお客様にお店を知ってもらいたい店舗様
- Instagramでの発信を強化したい店舗様
- 季節の企画やフェアとして活用したい店舗様
- 小規模でも、自店らしい取り組みを発信したい店舗様

Bon Appé Tableは、店舗の規模やワインの販売量だけでなく、お店ならではの工夫や発信を大切にするプロモーションです。

エントリーはこちらから

参加をご希望の飲食店様は、下記フォームよりお申し込みください。



申込フォームURL

<https://forms.gle/HBVNVHvqBXpDcupa8>

スマートフォンからはQRコードの読み取りでもお申し込みいただけます。

お問い合わせ

Bon Appé Table 2026 HIROSHIMAに関するご質問は、
下記までお気軽にお問い合わせください。

株式会社シーズバンク内

エキシビジョン事務局

担当：加藤陽子

Email: y.kato@tokyowinecomplex.com