

令和6年度広島和牛ブランド構築事業業務委託提案書作成要領

広島県が実施する「令和6年度広島和牛ブランド構築事業業務委託」に関し、プロポーザル参加者が提案書を作成するために必要な事項は次のとおり。

「令和6年度広島和牛ブランド構築事業業務委託仕様書」の趣旨に沿って提案すること。

1 提出書類

(1) 本業務 企画提案申込書 (別記様式1)

(2) 企画提案書

次の資料について、正本1部、副本10部、デジタルデータ1部(CD-R)で提出する。

- ア 表紙及び基本方針 (任意様式)
- イ 全体の実施内容、スケジュール及びアプローチ計画 (任意様式)
- ウ 業務実施スタッフ体制 (別記様式2)
- エ 見積内訳書 (別記様式3)

2 作成要領

(1) 一般事項

ア 用紙は、原則A4版両面使用とすること。ただし、図表等の表現の都合上、用紙を一部変更することは差し支えないものとする。

イ 表紙には、右肩に、参加資格確認結果通知の際にあわせて通知する提案記号(アルファベット大文字)を記入すること。

ウ ページ番号は目次を除き通し番号とし、各ページの下部中央に印字すること。

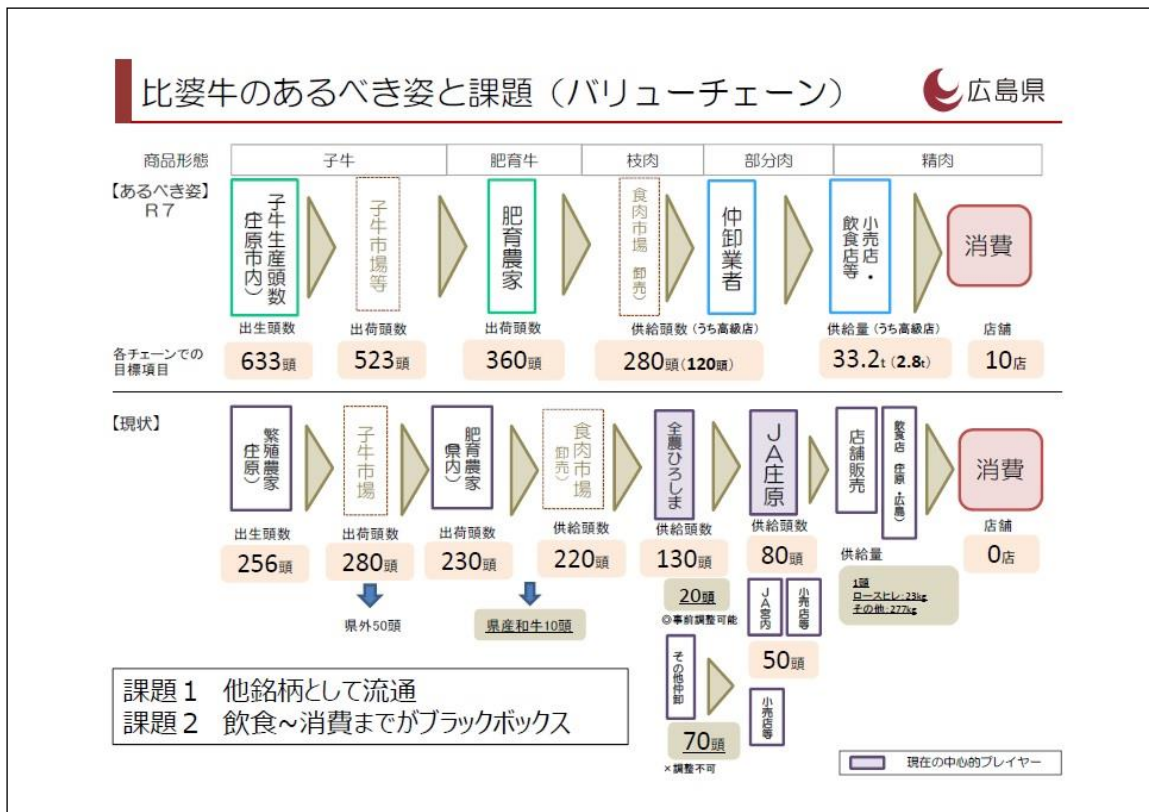
エ 審査の公正を期すため、企画提案書の副本10部には、会社名、住所、ロゴマークなど、プロポーザル参加者を特定できる表示を付してはならない。なお、業務実施スタッフ体制図などには、プロポーザル参加者名を「当社」と記載すること。

(2) 提案書について

ア 企画提案書の作成に当たっては、次の内容を踏まえて提案すること。

目指す姿	県内の高級飲食店の料理人と一緒に、「ひろしまでしか出会えない」食を県産レモンや野菜・広島酒など、魅力あふれる多彩な県産食材と一緒に提供し、広島のイメージとして定着し、選び続けられている状態	
目的	比婆牛のあるべき姿と課題※1を基本に、県内高級飲食店で取り扱われることにより、県内外の食に関心の高い方から、評価を受け、そのことにより、生産から流通に携わる人の喜びや誇りにつなげる。	
ターゲット	食に関心の高い40～50代の人	
目標	R7の理想からのバックキャスト(案)※2をイメージしながら、令和7年度までに広島市内高級飲食店10店舗での継続取扱がされている状態	
課題	消費	ターゲットやターゲットに直接魅力を伝えられるシェフが比婆牛を体験する場が少ない
	流通	<ul style="list-style-type: none"> 継続取扱に向け店舗毎の商流課題、卸業者等への課題の把握や対応策の検討が十分にできていない 店舗ニーズ（小ロット・低頻度の注文）に対応した商流（冷凍等）が確立されていない
	他	生産、流通、販売の関係者が、比婆牛の取り扱いに十分なメリットを感じていない
解決	消費	高級飲食店による比婆牛の定期的な提供等により、引き続き需要の拡大を図る。
	流通	<ul style="list-style-type: none"> 継続取扱意向のある店舗や卸業者等の課題を整理し、解決策を検討する。 様々な部位が付加価値をもって流通できる供給体制を構築する。
	他	他事業とともに、関係者のエンゲージメント向上につながる取組を実施する。

※1 比婆牛のあるべき姿と課題(バリューチェーン)



※2 R7の理想（あるべき姿）からのバックキャスト(案)

		R3	R4	R5	R6	R7
来客者	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛の認知 比婆牛の認知は65%、喫食率は35%。食体験が低い。 ・魅力訴求ポイント 「限定性」「味の良さやバランス」、脂や赤身に響く ・来客者の傾向 性別による傾向なし、40～50代に集中 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛を食体験する ・シェフから比婆牛のブランドストーリーを知る 	<ul style="list-style-type: none"> ・ブランドストーリーが本当にお客様に響くか確認 	事業参加店の来客者 <ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛のブランドストーリーが伝わっている ・比婆牛は美味しいと思う ・比婆牛の情報発信を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛を扱っている店を知っている、訪問する ・比婆牛はいいなと思う 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛の美味しさに満足し、リピーターになる ・比婆牛を他の方に勧める、お店に誘う
	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛の特長 60%の料理人が「濃いがある」と回答。特に脂と赤身に濃いを感じている。味の特長の科学的根拠もインプットできた。 ・取り扱いたいが、入手できないことも明らかになった 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛は良い食材で、お客様に喜ばれていると思う ・比婆牛のブランドストーリーをお客様と共有する 	<ul style="list-style-type: none"> ・ブランドストーリーを料理人と共有し共感を得る 	それ以外の来客者 <ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛のブランドストーリーが伝わっている ・比婆牛は美味しいと思う ・比婆牛の情報発信を行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛を扱っている店の情報を探ることができる ・比婆牛が話題になる 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛を食べてみたいと思う人が増える ・どのお店が扱っているか知っている
高級飲食店	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者を支援したい。 ・入手できるタイミングがあればどんなに悪くても購入する。 ・地元のものを使いたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分だけが使っていると ・お客様が喜んでいると思う 	<ul style="list-style-type: none"> ・ブランドストーリーを料理人と共有し共感を得る 	事業参加店 <ul style="list-style-type: none"> ・欲しい部位が扱える ・お客様が喜んでいると思う ・比婆牛をまた使ってみる 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛はお客様に喜んでいただけていると思い、継続利用する 	<ul style="list-style-type: none"> ・希望する量や部位が安定的に入手できる
	<ul style="list-style-type: none"> ・事業に参加していないが使っている店 	<ul style="list-style-type: none"> ・新規取扱店舗の確保 事業期間中の肉の調達を自ら行う 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の店の目玉になる 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛目当てのお客様が増えたと感じる 	<ul style="list-style-type: none"> ・店のスペシャリティがきている 	
仲卸・小売等	<ul style="list-style-type: none"> ・年に1回は取扱希望店舗に供給する ・流通実態とあるべき姿のギャップを明らかにする 	<ul style="list-style-type: none"> ・「比婆牛が欲しい」という注文に対応できるようにする ・継続取扱希望店舗からの注文に応える仕組みを検討 	<ul style="list-style-type: none"> ・「比婆牛が欲しい」という注文に対応できるようにする ・継続取扱希望店舗からの注文に応える仕組みを検討 	<ul style="list-style-type: none"> ・「比婆牛」を高くても確保（購入）する 	<ul style="list-style-type: none"> ・比婆牛はどの部位も販売でき利益がでると実感する ・比婆牛を安定的に納めることができる 	

※太枠は注カターゲットを想定 色付き部分は解決したい課題(目的)を想定

※3 比婆牛のストーリー

比婆牛のストーリー

歴 比婆牛は、日本最古の和牛4大血統の1つで、古くから庄原の地で生産され、大事に守り継いできた存在。「たたら製鉄」の役牛として大事に守りついできた存在。その持久性を伴う作業により、筋肉が発達し、赤身が多くなっています。頭数は少ないものの地元の自慢の一品であり、益と正月には必ず比婆牛を食べるくらい特別な食材です。

味 比婆牛の美味しさは「脂と赤身のバランス」にあります。比婆牛は、オレイン酸含量が遺伝的に高い能力を持っています。また、古くから製鉄のための木材運搬に適しており、赤身が発達しています。オリーブオイルと同じオレイン酸（MUFA）が「脂」に、海藻類や野菜などに多く含まれる成分が「赤身」に豊富のため、脂があっさりしていても味が弾いています。現代の評価である格付じゃない美味しさは、比婆牛にはあります。

質 さらに、和牛といえば、脂で「胃もたれ」が起こることもしばしば……。ですが、比婆牛は「脂」がすっきりしているから、胃もたれしにくいんです！また、オレイン酸以外にも海藻類や野菜などに多く含まれる成分が豊富で、口どけが良く、すっきりしており、後味のうま味が引き立つため、赤ワインのような風味の強い飲み物だけでなく、日本酒や白ワインなどすっきりした飲み物とも相性抜群なんです。好きな飲み物と一緒に美味しくいただけます！さらに、和牛の料理といえば、「ステーキ」「すき焼き」が定番ですが、オレイン酸は人肌で溶けてしまうくらい熔点が低く、温かい料理はもちろんのこと、冷製料理こそ真価が発揮できるんです。比婆牛の故郷、庄原市民は本当の良さや美味しさがわかっていて、だから、庄原では食べ継がれてきたんです。

新 定番料理だけでなく新しいスタイルの料理も楽しむことができ、自分の好みにあった飲み物の組み合わせにも答えられる牛肉本来の美味しさを教えてくれる和牛なんです。

自己表現的ベネフィット
貴重な体験している・自分だけの美味しさがわかっている
良い食材を扱っている（料理人）良い肉・牛を作っている（生産者）

情緒的ベネフィット
驚沢、ハレの気分、ワクワク感
満足感、幸福感、驚き

機能的ベネフィット
冷たいものこそ美味しい、赤身がうまい、健康的
日本酒・白ワインに合う、脂すっきり胃もたれしない

製品属性
「血統にこだわりの持つ（日本最古の和牛4大血統の1つ）」
「オレイン酸などが多くすっきりとした味わいでうま味引き立つ」

非製品属性
「広島でしかできない食体験」「楽しめる機会が沢山ある」

ブランド認知
食に関心のある人の認知度及び喫食率高い広島牛

知覚品質
広島の有名店の料理人が味が好評価
広島ミシュラン掲載店が扱う

価値観
肉の固定概念を覆す広島でしか食べられない「驚き体験」をお届け

広島県庁/Hiroshima Prefectural Government

1

※4 比婆牛ブランドブック（令和4年度作成、令和5年度一部改訂）



比婆牛とは

広島県の北東部に位置する庄原市（旧比婆郡）。ここは中国山地特有の冷涼な気候で、古くから黒毛和牛の生育に適した地域でした。ここでブランド牛としての血統を脈々と繋いできたのが比婆牛です。ただ頭数が少なく、ほとんど地元で消費されることから、「幻の和牛」と言われています。このあまり知られていない比婆牛の歴史、味などあふれる魅力をご紹介します。

伝説の名牛「第二十一瀬川」号

岩倉養

比婆牛の歴史

たたら製鉄を支えた「農宝」、そして日本を代表するブランド牛へ。

比婆牛は庄原地域では古くから農作業やたたら製鉄などに欠かせない存在で、「農宝」として大切に守り継いできました。江戸時代、畜産家であった岩倉六右左門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大産牛の一つ「岩倉養」を作出。岩倉養は比婆庄原地域を挙げ代々にわたり改良され続けてきました。その名称を比婆牛とし、和牛のオリンピックと呼ばれる全国和牛能力共進会で二度全国制覇をするなど、庄原は一躍和牛の名産地になりました。

写真(左)は、歴史の場を再現して飼育された、血統の証明が強い牛の姿。

比婆牛の美味しさは「脂と赤身のバランス」。

このバランスの良さが、すっきりとうま味が際立つ秘密。

比婆牛の脂にはオリーブオイルと同じオレイン酸が遺伝的に多く含まれ、古くから製鉄のための木材運搬により発達した赤身には海藻や野菜に含まれる成分が豊富です。この「脂と赤身のバランス」によりすっきりとうま味が際立っています。一般的な格付だけでは測れない美味しさが比婆牛にはあるのです。

酒どころ広島のお酒にもよく合い食が進みます。

比婆牛のすっきりとうま味が際立つ特長は、赤ワインのような風味の強い飲み物だけでなく、日本酒や白ワインのようなすっきりした飲み物とも相性が抜群なのです。広島の日酒、白ワインには是非合わせてみてください。

「ステーキ」「すき焼」はもちろん。でも冷製料理の美味しさが比婆牛の真骨頂。

和牛といえばまず思い浮かぶのが「ステーキ」「すき焼」でも、オレイン酸は人肌で溶けてしまうくらい融点が高いので、温かい料理はもちろん、冷製料理こそその真価を発揮します。お肉の固定概念を覆す広島でしか食べられない新しいスタイルの料理を楽しめるのが比婆牛なのです。

比婆牛を使った冷製料理（イブシロフ）

イ 企画提案書について

仕様書を参照の上、次の事項について記載した企画提案書を作成すること。

①基本方針

提案者の基本的な考え方を記載すること。

②全体の実施内容、スケジュール及びアプローチ計画

仕様書7の達成に向けた、アプローチ手段及び実現の可能性を含めた計画を立て、提案をすること。

③業務実施スタッフ体制【別記様式2】

- ・業務全体を管理する者及びその他の業務従事者について、業務従事者に対する指揮命令系統、業務従事者の配置、業務内容等を記載すること。
- ・また、業務従事者については業務経歴を明記するとともに、特に契約後、主に本業務を担当する者（通常業務で主連絡先となる者や、プランニング及び実施の中心的担当者など）については、過去に従事した主要な業務の内容及び実績について可能な限り詳しく明記すること。
- ・業務従事者に、広島県にゆかりがあるなど広島県の情報をより良く知る者がいる場合はこれについても明記すること。

④見積内訳書【別記様式3】

仕様書に記載している事項に沿った資料を作成すること。

別紙 参考資料

○比婆牛

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/lab/topics/20210729/01/>

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/lab/topics/20221122/01/>

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/lab/topics/20221125/01/>

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/lab/topics/20221209/01/>

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/lab/topics/20221216/01/>

https://wagyu-ninsho.jp/wagyu_hibagyu.html

○広島和牛 News

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/85/hiroshimawagyunews.html>

○広島和牛 SNS（インスタグラム・フェイスブック）

