

令和6年度広島和牛ブランド構築事業業務委託仕様書

1 業務名

広島和牛ブランド構築事業業務（以下「本業務」という。）

2 業務目的

比婆牛のブランド化によるひろしまの食の魅力向上を図るため、県内高級飲食店での実際の営業での取り扱いを通じ、比婆牛の取扱店舗の確保を行う。また、比婆牛の円滑な流通体制構築のため、比婆牛取扱希望店舗を中心に入手経路の拡大支援や既存商流の強化支援、長期保存技術等を活用した支援、加工品開発等を支援する。さらに、比婆牛の認知向上のため、比婆牛の高級飲食店での取扱の発信を通じ、広く情報発信する。

3 業務期間

契約締結の日から、令和7年3月31日とする。

4 業務内容

5（1）から（3）に記載する事項を踏まえた内容を企画提案することとする。なお、本業務の開始にあたり、実施内容の詳細は県と受注業者とで、別途協議により決定する。

5 本業務の概要

業務の概要は次のとおりとする。また、5（1）及び（2）に関連する店舗区分は別表のとおりとする。

別表 5（1）及び（2）に関連する店舗区分

区分	定義	確保店舗数
①新規提供店舗	これまで比婆牛の取扱がない若しくは県の関連事業に参画のない店舗	6店舗程度
②継続利用希望店舗	比婆牛の継続的な利用希望はあるが、流通等に課題を有し、比婆牛の自己調達に至っていない店舗	6店舗程度
③取扱店舗	比婆牛を自己調達し、店舗にて自発的に比婆牛料理を提供できている店舗	4店舗程度

※②、③については、候補店舗リストを広島県から提供する。

（1）県内高級飲食店における比婆牛の取り扱い店舗の確保

県内高級飲食店の実際の営業での取り扱い（以下「定期提供」とする。）により、①の店舗を6店舗程度確保する。確保にあたり、候補店舗のリストアップ、店舗へのヒアリング、比婆牛肉の供給、食べられる場としての企画・運営等を行う。

（2）比婆牛の円滑な流通に向けた課題解決支援

ア メニュー開発

②の店舗のうち6店舗程度に対し、流通に課題のある部位を提供し、「店舗の定

番メニューとなる比婆牛料理」を意識して開発させる。開発にあたり、店舗へのヒアリング、比婆牛肉の供給、開発メニューのレシピ取材等を行う。

イ 新規経路拡大支援

②の店舗のうち比婆牛の仕入れ先のない店舗に対し、比婆牛を扱う小売店を紹介する等、店舗自らの調達を促す。また、5（1）と連動した店舗での比婆牛料理を食べられる場として仕掛けづくりを行う。支援にあたり、店舗へのヒアリング、食べられる場としての企画・運営等を行う。

ウ 既存商流強化支援

②の店舗のうち比婆牛の既存仕入れ先からの調達に課題を有する店舗に対し、牛肉流通に関するアドバイザーを確保した上で、課題の整理と解決策を検討する。また、5（1）と連動した店舗での比婆牛料理の継続提供をめざした仕掛けづくりを行う。支援にあたり、店舗へのヒアリング、アドバイザー等との連携、食べられる場としての企画・運営等を行う。

エ 長期保存技術等の活用支援

②の店舗を中心に、比婆牛の小ロット流通を希望する店舗に対し、長期保存技術（瞬間冷凍技術等を有する企業と連携し、冷凍肉を試行的に供給）等を活用し流通課題の解決に向けた仕掛けづくりを行う。支援にあたり、店舗へのヒアリング、長期保存技術等を有する企業との連携等を行う。

オ 加工品開発支援

③の店舗や加工品開発団体と連携し、高付加価値に繋がるものや利用しにくい部位の活用に関わる加工品を開発する。開発商品はECサイト等で試行販売し、購買者の評価、売れ行き、継続的な開発に向けた課題整理等を行う。開発にあたり、店舗へのヒアリングや加工品開発団体との調整等を行う。

（3）取扱店舗への支援

③の店舗が比婆牛料理を継続提供できるよう、店舗に見合ったサポート等を企画・運営する。

（4）料理人・生産者・卸売関係者等の検討会による仲間づくり

（1）、（2）の取組による生産者や料理人等のステークホルダー同士の関係性を強化できるよう、生産者視察や関係者同士のミーティング等を企画・運営する。

6 本業務の詳細

（1）県内高級飲食店における比婆牛の取り扱い店舗（①の店舗）の確保

ア 県内高級飲食店の条件等

（ア）1万円以上のコースを提供している県内高級飲食店

（イ）県の取組に協力する意向確認ができている店舗

（ウ）現在の和牛（肉）の取り扱い状況から、比婆牛（肉）の継続的な取り扱いにつながる可能性がある店舗

（エ）検討会、生産者ツアーなどこの事業により企画する取組への参加が見込まれる店舗

イ 定期提供の概要

- (ア) 実施回数 2回以上
- (イ) 実施期間 1回あたり2週間程度
- (ウ) 費用負担

参加店舗が定期提供で使用する比婆牛は、無償で提供する。

ウ 比婆牛の確保

- (ア) 比婆牛の確保等（加工、保管及び店舗への発送含める）は、広島県と関係団体が連携して行うこととし、その費用として見積もりの中に140万円を含める。
- (イ) 各店への提供部位は、広島県が決定する。

(2) 比婆牛の円滑な流通に向けた課題解決支援

【背景と取組の方向性】

令和5年度までの取組において、比婆牛の継続取扱希望店舗は増加している。一方で、広島都市部ではほとんど流通しておらず、出荷頭数が少ないことや仲卸業者の販売形態から、高級飲食店が求める部位指定や小ロット、低頻度の注文への対応が難しい。また、店舗ごとに流通課題が異なることから、店舗自ら調達できず継続的な取り扱いに繋がっていない。

そのため、円滑な流通体制に向けて、全ての部位が有効活用されるよう、高級飲食店が通常使わない部位も含めた一体的な流通と店舗ごとの流通課題への対応策として、②の店舗に対し、次のことに取り組むこととする。

ア メニュー開発の概要

- (ア) 実施回数
メニュー開発したのち、年2回以上、その開発した料理を店舗がお客様に提供できる場を設定する。
- (イ) 費用負担
開発に使用する比婆牛は無償提供とする。
- (ウ) 成果物
店舗が開発したレシピを取材し、レシピブック等としてまとめ、新規店舗等への啓発資料として活用できるようにする。

イ 新規経路拡大支援の概要

- (ア) 実施回数
新規経路拡大支援により比婆牛の流通を確保したのち、年2回以上、比婆牛料理を店舗がお客様に提供できる場を設定する。
- (イ) 費用負担
参加店舗に対し、使用する比婆牛（肉）の購入金額に対し、定額を協力金として支払う。

ウ 既存商流強化支援の概要

- (ア) 実施回数
既存商流強化支援により、比婆牛の流通を確保した後、年1回以上、比婆牛料理を店舗がお客様に提供する場を設定する。
- (イ) 費用負担
アドバイザーに対し、参加店舗の食べる場づくり実施の有無等も考慮し、定

額を報酬として支払う。

エ 長期保存技術等の活用支援の概要

(ア) 実施回数

長期保存技術等の活用により、比婆牛の流通を確保したのち、年2回以上、比婆牛の料理等をお客様に提供する場を設定する。

(イ) 費用負担

長期保存技術等を有する参加企業に対し、定額を協力金として支払う。

オ 加工品開発支援の概要

(ア) 開発件数 1件以上

(イ) 費用負担

加工品開発団体に対し、定額を協力金として支払う。

カ 比婆牛の確保や協力金等

比婆牛の確保や協力金等（加工、保管及び店舗への発送含める）は、下表のとおりとする。なお、その費用として、下表の費用を見積もりに含めるものとする。

表 (2) における取組項目別比婆牛の確保等の費用

取組項目	確保等	費用
メニュー開発	広島県と関係機関が連携し確保した調達先から仕入れる。	36万
新規経路拡大支援	広島県と関係団体が連携し確保した調達先から仕入れる。	136万
既存商流強化支援	アドバイザーを中心に参加店舗独自の調達先から仕入れる。※	96万
長期保存技術等の活用支援	参加団体の独自の調達先から仕入れる。※	100万
加工品開発支援	参加団体の独自の調達先から仕入れる。※	300万

※ やむを得ない事由により仕入れが困難な場合は、広島県と関係機関が連携し、調達先を確保する。

(3) 料理人・生産者・卸売関係者等の検討会による仲間づくり

ア 背景と取組の方向性

生産から消費までのバリューチェーンを構築するため、比婆牛に関わる料理人、生産者、卸売関係者等がビジネスとして取り組み、それぞれがキーパーソンとして、より魅力的な比婆牛料理のメニューや提供方法から、比婆牛の生産方法や流通方法を吟味し、共感しあい、高めあうことのできる仲間づくりが重要である。

イ 検討会の概要

(ア) 実施回数 3回以上

(イ) 実施内容

5(2)の取り組みにおいて、関係する料理人、生産者、卸売関係者等を中心に参集させ、活動の進捗や意見交換、振り返りをする場を設ける。また、関係者の理解促進のため、生産現場の視察や関係者等のミーティングを企画する。

7 成果目標

- (1) 比婆牛の継続利用希望店舗 (②の店舗) 累計 10 店舗以上
- (2) 比婆牛の取扱店舗 (③の店舗) 新規 3 店舗以上 (累計 7 店舗)

8 企画提案に当たっての留意点

企画提案に当たっては、牛肉流通やそのほかブランドマネジメントできるアドバイザー等の専門家や関係企業等を含め、円滑に事業実施ができる体制を構成する。また企画提案書には次の内容について明記するとともに、できるだけ定量的な目標を記載する。

- ア 詳細な実施内容 (定期提供計画・手法・行程、スケジュールの提案、計画の進捗管理方法等)
- イ 本業務実施能力・体制 (実施及び責任体制や、本事業を受託するに当たっての強み、同種・類似の業務実績、具体的内容、保有ネットワークなど)
- ウ 追加する項目があればその内容

9 委託料上限額

14,357,000円 (消費税及び地方消費税を含む。)

10 業務実施状況の報告

実施後、収支決算書、実施内容、調査結果、課題などを報告書としてまとめ、書面 (1部) 及びデータにより提出すること (詳細な内容は協議の上、決定する)。

11 県との調整

- (1) 本業務に係る企画提案については、県と調整しながら実施すること。また、見積に含まれていなものであっても、業務の目的を遂行する上で必要なものについては、県と受託者で協議の上、柔軟に対応すること。
- (2) 本業務の中で、企画提案や計画書、進捗状況報告書の作成が必要なものについて、県から依頼があれば速やかに対応すること
- (3) 受託者は、業務遂行にあたり県と定期的な打ち合わせを行うものとする。
- (4) 本業務実施中に業務遂行に影響する不測の事態が発生した場合は、県と調整のうえ、業務内容等について再度調整を行い、実施すること。

12 業務の適正な実施に関する事項

(1) 業務の一括再委託の禁止

受託者は、本委託業務を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることができない。ただし、業務を効率的に行う上で必要と思われる業務については、広島県と協議のうえ、業務の一部を委託することができる。

(2) 個人情報の取り扱い

受託者が委託業務を行うに当たって個人情報を取り扱う場合は、個人情報保護に関する法律 (平成15年法律第57号) に基づき、その取り扱いに十分留意し、漏え

い、滅失及び毀損の防止その他個人情報保護の保護に努めなければならない。

(3) 守秘義務

受託者は、本業務の実施に関して知り得た秘密を他に漏らし、又は自己のために利用することはできない。

なお、委託業務終了後においても同様とする。

(4) 再委託

受託者は、業務の一部を第三者に再委託することができる。再委託先ごとの業務内容、再委託先の概要及びその体制と責任者を明記の上、事前に書面にて報告し、県の承諾を得なければならない。

(5) 立入検査等

広島県は、事業の執行の適正を期するために必要があるときは、受託者に対して報告させ、又は事務所に立ち入り、関係帳票類、その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問を行う場合がある。

13 委託事業費に係る留意事項

(1) 委託事業の対象とならない経費

ア 実需者及び消費者等に販売する商品の購入費

イ 機械・機器等の備品（5万円以上）を購入し、又は改修するための経費

ウ 土地・建物を取得するための経費

エ 飲食費、土産物代

オ 受託者の他の業務と区分できない経費

カ 委託契約締結日以前に支出した経費

キ その他、事業と関連性が認められない経費

(2) その他

ア 委託契約に係る経理について他の経理と区分し、その収支を明らかとするとともに、関連する書類を5年間保管すること。

イ 委託業務は、法令、その他関係諸規程に従い処理すること。

14 その他

業務委託契約約款、個人情報取り扱い特記事項及び本仕様書に記載のない事項又は業務上疑義が生じた場合は、広島県と受託者とで協議して業務を行うものとする。

また、受託者は広島県と定期的な連絡調整を行いながら円滑に業務を実施することとし、事故等が発生した場合は速やかに報告・協議して適切な対応をとること。