

令和8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「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。

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。なお、CD-Rには正本、副本両方のデータを格納すること。

- 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、ブランド化に向けた発展ステップ^{※1}をイメージしながら、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・広島のお酒など、魅力あふれる多彩な県産食材と一緒に提供し、広島イメージとして定着し、選り続けられている状態	
目的	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（県内外）	
目標	ターゲットが訪問しやすい広島市内などを中心とした高級飲食店13店舗での常時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	店舗ごと・流通業者ごとの商流課題の把握や対応策の検討が必要 高級飲食店で取り扱われにくい部位（バラ・スネ等）は、ブランド価値を付けての流通が難しい
	他	生産、流通、販売の関係者が、比婆牛の取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	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 ヒレやロースだけでなく様々な部位が付加価値をもって流通できる仕組みを構築する
	他	ブランド化による価格転嫁※ ² により、互惠型バリューチェーンを構築し、各ステークホルダーが比婆牛の取扱いにメリットを感じられる状態にする。 他課事業及び他団体事業と連携し、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 ブランド化に向けた発展ステップ

ブランド化に向けた3つの発展ステップ

- 需要が上がらなければ（店舗側が比婆牛を使いたい状態、お客様のニーズが出てきている状態にならなければ）供給量を増やしても意味がないため、需要を上げながら、供給量を増やしていくために、**ブランドイメージ醸成先行型の戦略とし、3つのフェーズを設定して、段階的に取り組む。**

第1フェーズ
イメージ醸成期
～R10頃

10店舗程度の協力店とともにイメージを創り、需要が上がっている状態を創る
※協力店は需要・生産の増にあわせて徐々に増やしていく。

- ✓ ステークホルダーである実証店舗には、需要を上げることに協力してもらう（無理して店舗数を増やさない）
～ターゲットに対する価値提供・価値伝達を実践してもらう
- ✓ コミュニケーション戦略に沿ったブランドイメージを醸成するための集中的なプロモーション活動
- ✓ テストマーケティングの積み上げによる、コミュニケーションの質向上、バリューチェーン構築

➡➡

第2フェーズ
イメージ拡大・店舗拡大大期
R10頃～

店舗側が比婆牛を扱う価値を感じ始めた（需要があがってきた）段階で30店舗程度に拡大する

※需要が上がリ、それを補う供給先が確保できれば良いため、30店舗にはこだわらない。

➡➡

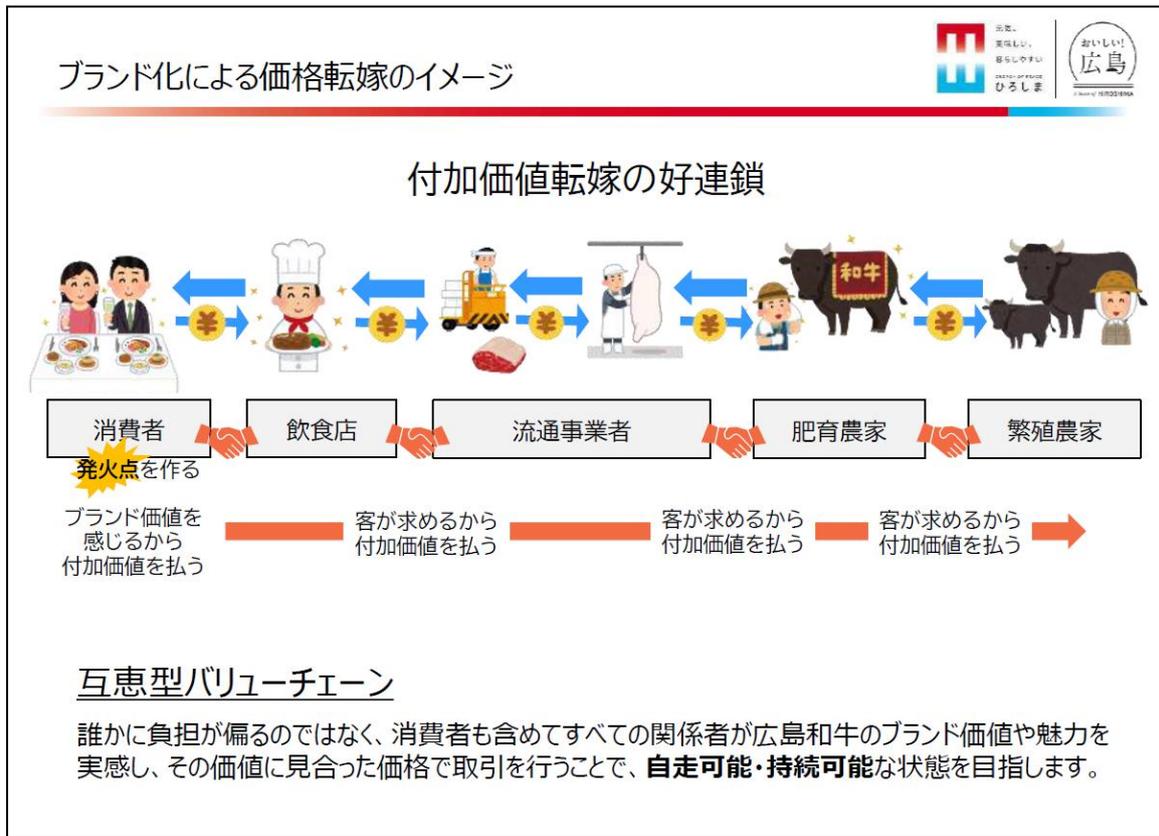
第3フェーズ
イメージ定着・経済価値構築期

需要を維持し、供給を管理しながら、卸単価×提供単価×提供店舗数を上げ、経済的価値を上昇させていく

→**徹底的にイメージ醸成と第2フェーズへの移行準備を図る**

広島県/Hiroshima Prefectural Government

※2 互恵型バリューチェーンイメージ



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

成果目標の達成に向けた、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、指揮命令系統、勤務地域、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（通常業務で連絡窓口となる者や、プランニング及び実施の中心的担当者等）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記載すること。
- ・業務従事者について、広島県にゆかりがある等、広島県の情報をよく知る者がいる場合、これについても記載すること。

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て作成すること。

別紙 参考資料

○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。



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していて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とした飲み物とも相性が抜群なのです。広島の日本酒、白ワインに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(イブシロウ)



伝説の名牛「第二十一番川」号

岩倉堂

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」として大切に守られてきました。江戸時代、畜産家であった岩倉六右衛門が特に優良な牛を選出し、日本最古の四大変牛の一つ「岩倉堂」を作出。岩倉堂は比婆庄原地域を駆け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。

岩倉(のろ)号は、特定の畜産主によって飼育された、血統の純粋さが認められていた。

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」によりすっきりとしていてうま味が際立っています。一般的な格付だけではない美味しさが比婆牛にはあるのです。



○比婆牛関連ウェブサイト

<https://hiroshima-hibagyū.com/> (比婆牛振興会)

<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/> (ひろしまラボ)

https://wagyū-ninsho.jp/wagyū_hibagyū.html (JA 全農ひろしま「広島和牛」)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0083/index.html (農水省)

○広島和牛 SNS

インスタグラム @hiroshima.wagyu

フェイスブック 広島和牛 (<https://www.facebook.com/hiroshima.wagyu>)