

**「おいしい！広島」魅力ある広島の食への誘導支援及び  
地域に根差した食のブランド化検討業務委託仕様書**

1 業務名

「おいしい！広島」魅力ある広島の食への誘導支援及び地域に根差した食のブランド化検討業務

2 委託期間

契約締結の日から令和9年3月31日まで

3 委託料限度額

35,446千円（消費税及び地方消費税を含む）

4 事業の目的等

目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おいしい！広島」プロジェクトは、G7広島サミットの開催を契機に、これまで生産者や観光事業者、飲食店など、県内の食に関わる事業者・団体等に広く働きかけ、広島の「おいしい」を共に創る仲間づくりを行いながら、様々な企画を実施しており、県内の機運醸成を図っているところである。</li> <li>・本業務では、本県の豊かな自然環境に育まれた多彩な食資産の価値・魅力をさらに高め、県内外からの広島のおいしいイメージを定着させ、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というひろしまブランドの強化を図ることにより、観光消費額の増加、農林水産物の消費拡大に繋げる。</li> </ul>
実施方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おいしい！広島」を体験できる店舗の可視化や実際の店舗において魅力を伝える取組など、来広者の動線を捉えた切れ目ないコミュニケーションにより、広島を訪れた旅行者をお勧めの“食体験”に確実につなげ、実際に「ひろしまは美味しさの宝庫である」と実感・共感いただき、その感動を広く伝えることで、広島の食を目的に、広島に何度も訪れたいと思われることを企図する</li> <li>・主なターゲットは、県内外の食に対する興味関心が高い30～50代女性とする。</li> <li>・また、生産者と料理人の相互研鑽を通じて、広島の食の魅力を高める新たな情報発信の軸（切り口）を検討し、地域に根差した食のブランド化を推進する。</li> <li>・本業務は、広島県が行っている「おいしい！広島」プロジェクトの一環であり、このプロジェクトにおける様々な取組と密接に連携し、相乗効果を生み出すことができるよう取り組む。</li> </ul>

5 委託業務の内容

次に掲げる業務を委託する。

- ・個々の実施内容及びスケジュールについては、別途、県等と協議・調整した上で、実施すること。
- ・実施に要する一切の経費は、本業務委託料の範囲内で受託者が負担すること。

(1) 全体業務の実施について

実施にあたっては、次の点を前提とする。

- ・企画展開の中で、「おいしい！広島」ロゴマークを使用すること。
- ・取組の主体は、ステークホルダーとし（県はサポート役）、県内のステークホルダーが、主体的・継続的に顧客体験価値を創造していくことにつながり、広島県を含む多様な主体と共においしい広島を創る取組となること。
- ・「おいしい！広島」首都圏等プロモーション実施業務等との一体感を持たせること。また、状況に応じて、県と協議の上、実施計画を変更する等柔軟に対応すること。

(2) 事業全体の管理・運営

本事業の全体管理・運営を担い、事業の円滑な進行を行うため、マネジメント計画書を策定し、計画に基づいて事業全体の事務局運営を行う。なお、計画については、県等と協議の上、適宜変更が可能であるものとする。

策定に必要となる具体項目は以下のとおり。

- ・工程表
- ・共通的運営事項、ルールの洗い出し及び対応方針の検討
- ・コンプライアンス遵守方針の検討
- ・知的財産権、取得データの管理方針の検討
- ・リスクの洗い出し及び対応方針の検討
- ・トラブルの際の対応方針の検討
- ・管理運営体制の検討
- ・連携体制及びレポートラインの検討
- ・活動に係る経理処理のマニュアルなど必要書類の検討

なお、受託者は、業務の遂行にあたり、原則として、県と隔週1回程度定期的な打合せを行うものとする。受託者は、業務の進捗状況、結果、今後の予定などを共有するとともに、業務遂行に必要な協議を実施すること。

また、受託者は、打ち合わせ前に資料を共有するとともに、県との打合せ結果を記録にまとめ、速やかに県に提出するものとする。

(3) 旅行者の動線を捉えた切れ目ない情報発信の実施

ア 「おいしい！広島」特設サイトの運用・保守

令和7年度のサイト運用事業者から引継ぎを行い、特設サイトの運用・保守を実施すること。なお、サイトはWordPressを使用している。

サイトを運営するに当たり、必要となるサイトの保守・運用についてはこの委託の範囲内で受託者が負担すること。令和8年度及び令和9年度の「おいしい！広島」特設サイトの引継ぎに係る一切の費用は、本業務で負担すること。また、WordPressは最新のバージョンに保つこと。なお、ウェブサイトのGA権限は県から提供する。

また、県と協議のうえ、現在のサイトのデザイン・クリエイティブ等を再利用し、新たにサイトを作り直すことも可能とする。その場合は、現ドメインを引継ぎ、現在のサイトの機能や掲載内容、トーン&マナーを維持すること。現在導入しているGoogle Tag Managerを引き継ぐこと。また、テスト環境も構築すること。

なお、特設サイトは、ひろしま地産地消推進協議会のサーバーを使用するため、サーバー・ドメイン費用については不要とする。

利用端末	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パソコン・スマートフォン端末等でサイトの全ての機能を利用できるようにすること。（動作環境要件は次のとおり。）</li> <li>○Windows(最新edge/最新Chrome/最新Firefox)</li> <li>○Mac(最新Safari/最新Chrome)</li> <li>○iOS（16以上/最新Safari/最新Chrome）</li> <li>○Android（10以上/最新Chrome）</li> <li>※ ブラウザの最新は納品時期の最新バージョンとする。</li> <li>※ 表示確認は iOS16 以上、Android10 以上の各一端末にて行う。</li> </ul>
サーバー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サイト URL <a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/">https://oishii.hiroshimakensan.org/</a> <a href="https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/">https://oishii.hiroshimakensan.org/real-gourmet/</a></li> <li>・ドメイン名 oishii.hiroshimakensan.org</li> <li>※共用レンタルサーバー</li> <li>・サーバー Heteml のプラスプラン（旧 standard）</li> <li>・SSL CLI SSL サーバー証明書</li> <li>・FTP 「おいしい！広島」に係るウェブサイトのディレクトリ内のみ更新可能な FTP アカウントをサーバー管理者（ひろしま地産地消推進協議会）が発行。</li> </ul>

#### イ 食体験へ誘導する情報発信

広島を訪れた旅行者をお勧めの“食体験”に確実に繋げるよう、コンテンツの充実や口コミ機能の活用など、「おいしい！広島 食べんさい店」に効果的に誘導する情報発信及び企画を実施すること。

### （４）瀬戸内さかなと広島の酒のペアリング推進

#### ア 試飲交流会の実施

- ・酒蔵と飲食店をつなぐ試飲交流会を３回以上実施すること。

開催場所	広島市内（２回）、福山市（１回）
参加者（目標）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蔵元（各回 15 蔵程度）</li> <li>・食べんさい店登録店舗（各回 20 店舗以上）</li> <li>・酒類流通事業者</li> </ul>
内容	・各蔵の商品紹介、試飲及び瀬戸内さかなペアリング
回数及び時期	年３回以上（８月下旬までに２回、２月下旬以降１回） ※酒造りの繁忙期を避けて開催すること
アンケートの実施	・各試飲交流会ごとに、酒蔵、飲食店にそれぞれアンケートを実施し、結果を集計・分析すること。

#### イ 研修会の実施

- ・瀬戸内さかなと広島の酒のペアリング推進のための研修会を開催すること。

開催場所	広島市内
対象者（目標）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べんさい店登録店舗</li> <li>・蔵元</li> <li>・酒類流通事業者</li> </ul> （計 50 名程度/回）
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内さかなと広島の酒のペアリングの理解に関する講演等</li> <li>・試飲及び試食</li> </ul>

回数及び時期	年1回（9月上旬）
アーカイブ動画の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動画は視聴したいと思えるように工夫すること。（チャプター機能の活用、サムネイルの作成等）</li> <li>・アーカイブ配信のために必要な企業承諾等は受託者にて得ること。</li> </ul>
アンケートの実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各研修会について、それぞれ2回アンケートを実施し、結果を集計・分析すること。</li> <li>・1回目は内容に対する評価として、各研修会終了直後、2回目は効果測定を目的として、各研修会終了から2か月後に実施すること。</li> </ul>

#### ウ 個別店舗の取組支援

- ・瀬戸内さかなと広島の水産物のペアリングを新たな広島の食の楽しみ方として提供する店舗のモデル像を明確にし、ペアリング提供店舗が拡大するよう、各店舗の実情に応じて、伝わりやすさを意識したPOP等の作成や、接客対応へのアドバイス等、伴走支援や、各店舗の取組参画を促す企画を実施すること。
- ・なお、伴走支援等の対象店舗については、令和7年度に設定したペアリング推進店舗30店を基本とし、受託後、県と調整すること。
- ・水産課が実施する「令和8年度瀬戸内さかなブランド化推進業務」との連携を図ること。

### （5）地域に根差した食のブランド化検討

#### ア 生産者と料理人の交流による相互研鑽する体制づくり

##### （ア）現地交流会の実施

- ・広島県産農林水産物のこだわりや魅力について現地で学ぶ交流会を実施すること。
- ・参加者の交通手段確保、会場費、講師謝金、等、交流会実施に係る経費を委託料の範囲内で負担すること。

開催場所	中山間地域等
視察対象者	チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）の登録事業者を基本とし、県や関係団体と調整して決定する
参加者	料理人（広島県内） ※各回20名程度
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産現場等の現地視察</li> <li>・栽培方法や地域の特性について学ぶ研修</li> <li>・食材の試食 など</li> </ul>
回数及び時期	年4回以上

##### （イ）食材勉強会の実施

- ・広島県産農林水産物の魅力を引き出す調理方法を学ぶ食材勉強会を実施すること
- ・会場費、講師謝金、等、勉強会実施に係る経費を委託料の範囲内で負担すること。

開催場所	沿岸部の都市
講師	料理人（県外含） ※技能士会、司厨士協会と連携して調整すること
参加者	料理人（広島県内） ※各回20名程度
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講師による、魅力を引き出す調理方法についての実演演習</li> <li>・料理人が求める食材についての意見交換</li> </ul>
回数及び時期	年4回以上

## イ 新たな取組軸の検討

### (ア) 新たな取組軸の提案

- ・アの取組を通じて得られた意見等を取りまとめ、どのような食材を活用し、どのようなストーリーで表現していくのか仮説を構築し提案すること。  
取組軸の例) テロワール、サスティナブル、ウェルビーイング、プラントベース、など
- ・提案の際は、料理人など食材利用者の意向を踏まえ、供給量、差別化及びこだわり要素の観点から食材を分類し、食材カテゴリーごとに方針をまとめること。
- ・食材については、チア！ひろしま（広島県産応援登録制度）に登録されている商品を基本とし、県と協議の上決定すること。
- ・必要に応じて、美食家、食の専門家、インフルエンサーなどの意見も聴取すること。

### (イ) 新たな取組軸の検証

- ・（ア）の仮説を検証するための体験会を開催すること。
- ・体験会を通じて、取組軸の有効性を検証し、報告書にまとめること。
- ・広島ならではの食の魅力を高めるため、今後の食のトレンド等も意識して提案すること。
- ・検証にあたっては、美食家、食の専門家、インフルエンサーなどの意見を反映させるなど有効性が期待できる内容となるよう工夫すること。

開催場所	広島市
内容	・アの取組に参加した料理人等による、新たな取組軸を検証するコース料理の提供 ・仮説に応じ、テーマ性のあるコースとすること
参加者	美食家、食の専門家、料理系インフルエンサー等（県外含）、県内の生産者 ※各回 10 名程度
アンケート	仮説の有効性を検証するためのアンケート等の実施
回数及び時期	年 2 回 第 1 回：9 月実施を想定、第 2 回：2 月実施を想定

## (6) その他

### ア 必要な経費の支払い

本業務の目標を達成するために必要な取組を実施するにあたり必要な費用を負担しその経費の支払い業務を行うとともに、実施に必要なツール開発・制作を行うこと。

なお、経費については、事前に県と協議した上で必要と認めた経費とし、受託者の人件費は含まないものとする。

### イ 販促資材の配付

「おいしい！広島 食べんさい店」新規登録事業者に対し、卓上のぼり等の販促資材を配付すること。

## 6 成果目標 ※企画提案書に基づき記載する

- ・「おいしい！広島 食べんさい店」PV数、エンゲージメントなどの指標を提案すること
- ・5（4）瀬戸内さかなと広島酒のペアリング推進に係る目標を提案すること  
※令和8年度に目指す状態（定性目標）など
- ・5（5）地域に根差した食のブランド化検討に係る目標を提案すること  
※仮説構築と検証スキーム（定性目標）など

#### 【関連指標】

- ・県民の「ひろしまは美味しさの宝庫である」への共感度（TOP 1）  
（R6実績）20.5% （R8目標）26.4%
  - ・首都圏における「ひろしまは美味しさの宝庫である」への共感度（TOP 1、2）  
（R6実績）50.5% （R8目標）62.8%
  - ・「おいしい」イメージがある食資産数(県内)※  
（R6実績）4.1 （R8目標）6.4
  - ・「おいしい」イメージがある食資産数(首都圏)  
（R6実績）2.0 （R8目標）2.2
- ※県の独自調査における質問項目、13種類（牡蠣、お好み焼、瀬戸内さかな、広島酒など）の食資産のうち、「おいしい」というイメージが「あてはまる」と回答した食資産数の平均

## 7 成果物

下記の「成果物一覧」に掲げるものを基準として、受託者と広島県が協議し決定する。

#### 【成果物一覧】

成果物名	納期
工程表	契約締結後 14 日以内
マネジメント計画書	契約締結後 1 ヶ月以内
予算執行状況	契約締結から委託終了まで毎月
工程、進捗状況等を報告する資料	契約締結から委託終了まで毎月
新たな取組軸に関する提案書	仮説の構築・修正 1 回目：令和 8 年 8 月 31 日 2 回目：令和 9 年 1 月 31 日 有効性の検証 1 回目：令和 8 年 10 月 30 日 2 回目：令和 9 年 3 月 15 日
業務全体の報告書（必要な記載事項：収支決算書、実施内容・実績、課題及び改善策など）	中間報告（令和 8 年 9 月 30 日）、 業務委託終了後

※成果物の納入場所は、広島県農林水産局販売・連携推進課（〒730-8511 広島市中区基町 10 番 52 号）とし、成果物は全て広島県に帰属する。

成果物に共通する事項としては、以下のとおりである。

- （1）ドキュメント類については、紙 3 部及び電子媒体で提供する。
- （2）プログラム言語等の特殊なものを除き、成果物は日本語を使用し、作成する。  
なお、成果物以外で、本業務の役務を実施する上で効果的かつ合理的と考えるものがある場合は、積極的に提案すること。

## 8 留意事項

- （1）受託者は、県と連絡調整を十分に行い、円滑に業務を実施すること。
- （2）県が、別に委託する「おいしい！広島」を創るための他の関連事業の実施内容を踏まえるとともに、適時適切に当該受託者と連携して業務を実施すること。

- (3) 県は、業務実施過程において本仕様書記載の内容の変更の必要が生じた場合、受託者に仕様変更の協議を申し出る場合がある。この場合、受託者は委託料の範囲内において仕様変更に応じること。
- (4) 受託者は、業務実施過程で疑義が生じた場合、速やかに県に報告し協議を行い、その指示を受けること。
- (5) 受託者は、委託業務上発生した障害や事故については、大小に関わらず県に報告し指示を仰ぐとともに、早急に対応を行うこと。
- (6) 受託者は業務の一部を再委託することができるが、その場合は、再委託先ごとの業務の内容、実施の体系図及び工程表、再委託先の概要及びその体制と責任者を明記したものを事前に書面で報告し、県の了解を得ること。
- (7) 受託者が本仕様書に違反して回復する見込みがないとき、または業務を完了する見込みがないときは、県は契約を解除して損害賠償させる場合がある。
- (8) 受託者は、本業務を通じて知り得た情報を機密として扱い、契約目的以外の利用や第三者への提供を行ってはならない。
- (9) 本契約により著作権が生じる場合は、その権利は県に帰属するものとする。
- (10) 当業務に伴う債権及び債務、費用負担、受託者の損害及び第三者に及ぼした損害は、全て受託者が負担するものとする。また、県は受託者の運営経費に関し、一切の補填をしない。
- (11) 景品表示法など、法令を遵守すること。

#### 9 業務の執行体制（適正な人員配置と責任の明確化）の確保

受注者は、本業務に必要な人員を配置し、責任者及び担当者、その業務所掌範囲を明らかにすること。

#### 10 その他

この仕様書に定めのない事項またはこの仕様書について疑義の生じた事項については、県と受託者が協議して定めるものとする。