

ユニークセリングポイント発掘業務委託仕様書

本仕様書は、栃木県（以下「甲」という。）が発注するユニークセリングポイント発掘業務委託（以下「業務委託」という。）を受託する者（以下「乙」という。）の業務について、必要な事項を定めるものとする。

1 業務の目的

本県が開発したオリジナル品種等に期待される栄養成分や機能性、調理時に優位となる物理特性等の分析調査を実施して、数値化することで見えてくる特長をユニークセリングポイントとして発掘。発掘したポイントを活用し、品種及び品目全体のブランド価値を高めるための提案をするほか、各品目等の消費者イメージ調査を目的とする。

2 業務内容

本業務の受託者は、以下の内容に従って業務を遂行するものとする。ただし、具体的な実施内容については、3の「実施計画書」において定めるものとする。

なお、業務委託の実施に当たっては、甲との協議の上、行うものとする。

(1) ユニークセリングポイント発掘分析調査業務

栄養成分分析については、食品表示基準（基準別表第9）に基づくほか、機能性成分以下の項目はそれぞれの通例に沿った方法で各品種・品目についての分析を行うこと。

また、本事業で分析した項目を既存データや知見と照らし合わせ、各品種において特長となりうる成分及び特性について評価するとともに、その活用方法について提示すること。

ア なら

分析品種：「ゆめみどり」

状態：生、加熱（炒め）、加熱（ゆで）

栄養成分分析、機能性成分分析以外の分析項目については比較対象品種を設けること。

「ゆめみどり」及び比較対象品種のサンプリング方法については県と協議の上、決定する。

分析数：生 6検体、加熱（炒め）及び加熱（ゆで） 各1検体

分析時期：5～7月

検体作成方法：1検体あたり市場流通等している10包装以上を混合すること。

なお、「ゆめみどり」の検体の作成方法については県と協議の上、決定する。

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・栄養成分分析については、「ゆめみどり」のみの分析も可能とする。
また、生の状態のみの分析も可能とする。
- ・生の状態の検体については、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、ナトリウムの量及び熱量は必ず分析すること。
- ・ビタミン類のうち、ビタミンA（βカロテン）、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンC、ビタミンE、葉酸については必ず分析すること。
- ・ミネラル類のうち、カリウム、カルシウムについては必ず分析すること。

【機能性成分分析】

- ・機能性成分分析については、「ゆめみどり」のみの分析も可能とする。
また、生の状態のみの分析も可能とする。
- ・アリン、メチイン、ルテイン、アリシンのうちから1項目以上分析すること。

【物性分析】 生・加熱（炒め）・加熱（ゆで）×品種

- ・機器による分析で数値化をすること。
- ・テクスチャーについて総合的に分析すること。

【味覚分析】 加熱（炒め）・加熱（ゆで）×品種

- ・機器による分析で数値化をすること。

【香り分析】 加熱（炒め）・加熱（ゆで）×品種

- ・機器による分析で数値化をすること。

【官能試験】 加熱（炒め）・加熱（ゆで）×品種

- ・項目ごとの評価の他、総合的に評価すること。

【講評】

- ・報告書には分析調査結果を基に「ゆめみどり」についての特長及び特長を生かす活用方法（案）について記載すること。

イ かんぴょう

分析品種：主要生産品種（かわちしろ、栃木県産に限る）

1産地につき無漂白及び漂白の2種を分析すること。

栄養成分分析以外の分析項目については比較対象品（他県産及び中国産）を設けること。

比較対象品のサンプリング方法については、県と協議の上決定する。

状態：漂白、無漂白ともに生（乾物）、加熱（ゆで）

分析数：生〔漂白、無漂白〕各3検体、加熱（ゆで）〔漂白、無漂白〕各1検体

分析時期：9月～10月頃

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・栄養成分分析については、「栃木県産かんぴょう」のみの分析も可能とする。
- ・生の状態の検体については、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、ナトリウムの量及び熱量を必ず分析すること。
- ・食物繊維については水溶性、不溶性の別も分析すること。
- ・ビタミン類のうち、葉酸、ナイアシンについては必ず分析すること。
- ・ミネラル類のうち、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄については必ず分析すること。

【機能性成分分析】

- ・機能性成分分析については、「栃木県産かんぴょう」のみの分析も可能とする。
- ・ペクチンについては必ず分析すること。

【物性分析】

- ・物性分析については加熱（ゆで）のみの分析も可能とする。
- ・比較対象品を用いてテクスチャーについて総合的に分析すること。

【味覚分析】

- ・味覚分析については加熱（ゆで）のみの分析も可能とする。
- ・比較対象品を用いて機器による分析で数値化をすること。

【香り分析】

- ・香り分析については加熱（ゆで）のみの分析も可能とする。
- ・比較対象品を用いて機器による分析を実施し、数値化をすること。

【官能試験】

- ・官能試験については加熱（ゆで）のみの分析も可能とする。
- ・項目ごとの評価の他、総合的に評価すること。

【講評】

- ・報告書には分析調査結果を基に「栃木県産かんぴょう」についての総合評価を記載すること。

ウ その他

- ・分析に当たっては可能な限り栃木県産業技術センターの機器を利用し、反復数を増やすなど統計解析を実施すること。
- ・分析調査の実施に際し、農産物の購入費用、サンプリングに係る経費、機器の利用料、人件費等が発生した場合、その経費は委託料に含まれるものとする。
- ・検体の作成にあたっては、市場流通しているものから偏りがないよう抽出し、複数包装を混合した検体とすること。

(2) ユニークセリングポイント確認分析調査業務

ア いちご

分析品種：「とちあいか」

状態：生

分析数：10 検体

分析時期：11 月下旬から 12 月上旬の検体もしくは 1 月下旬から 2 月上旬の検体

検体作成方法：1 検体あたり市場流通している 10 パック以上を混合すること。

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・ビタミンC、葉酸の含量について分析すること。

【講評】

- ・報告書には分析調査結果及び食品表示基準を基に「とちあいか」の栄養成分の確認結果を評価すること。

イ 大麦（もち性大麦）

分析品種：「もち絹香」

サンプリング方法については、県と協議の上決定する。

状態：生（乾物）

分析数：3 検体

分析時期：7 月～8 月頃

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・食物繊維、ナイアシンの含量について分析すること。
- ・食物繊維については水溶性、不溶性の別も分析すること。

【講評】

- ・報告書には分析調査結果及び食品表示基準を基に「もち絹香」の栄養成分の確認結果を評価すること。

(3) 対象農産物のイメージ調査

消費者へ訴求性のあるユニークセリングポイントを選定するため、対象農産物に対するイメージ調査を実施すること。

【調査対象】

- ・20～69 歳の男女

なお、20 代、30 代、40 代、50 代、60 代のカテゴリーに分け調査すること。

【調査地域】

- ・関東圏（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県）3,000 サンプル以上
 - うち栃木県を県内としてカテゴリー分けすること
 - うち埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県を首都圏としてカテゴリー分けすること
- ・関西圏 2 府 1 県（大阪府、京都府、兵庫県）1,500 サンプル以上

【調査方法】

- ・インターネット調査

【調査時期】

- ・10月～11月

【調査内容】

- ・設問数 25問程度
- ・設問の内容については県と協議の上、決定する。

3 実施計画書及び報告書の提出

- (1) 乙は、契約締結後遅滞なく、乙が提案した企画提案書を基に、具体的な業務内容について、甲と協議の上、「実施計画書」（任意様式）を作成して甲に提出すること。
- (2) 乙は、委託業務完了後、本業務の実施内容を「実績報告書」（任意様式）として取りまとめ、甲に提出するとともに、当該報告書の電子ファイルを保存したメディア（DVD等）を一式甲に提出し、甲の検査を受けること。
- (3) 甲は、必要がある場合は、乙に対して業務の実施状況について調査し、又は報告を求めることができる。

4 権利の帰属

委託業務の成果に関する権利は、全て甲に帰属するものとする。

5 その他

- (1) 仕様書に明示のない事項又は疑義が生じた場合については、甲乙の協議により決定する。
- (2) 乙が委託業務を行うに当たって取り扱う個人情報、栃木県個人情報保護条例（平成13年条例第3号）に基づいて取り扱いに十分留意し、漏えい、滅失及びき損の防止その他個人情報の保護に努めるものとする。
- (3) この仕様書に記載の成果と同等以上の成果が得られる場合、甲乙が協議の上、仕様書の内容を一部変更することができる。