

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、数値化するとともに、競合品種との比較をすることで見えてくる特長となるポイントを発掘。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ことを目的とする。

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）に基づき、各品種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の講評を行うこと。

ア いちご

分析品種：「とちあいか」

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。

味覚分析、官能試験については以下の比較対象品種を設けること

比較対象品種・・・福岡県産「あまおう」、長崎県産「ゆめのか」、
静岡県産「紅ほっぺ」

状態：生

分析数：5検体以上

分析時期：1月中旬から1月下旬の検体

検体作成方法：1検体あたり市場流通している10包装以上を混合すること。

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・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。
- ・ビタミン類のうち、ビタミンC、葉酸の含量については必ず分析すること。
- ・ミネラル類のうち、カリウムについては必ず分析すること。

【機能性成分分析】

- ・ポリフェノール、キシロオリゴ糖、アスパラギン酸、クエン酸、エラグ酸の含量については必ず分析すること。

【物性分析】

- ・テクスチャーについて総合的に分析すること。

【味覚分析】

- ・機器による分析で数値化をすること。

【香り分析】

- ・機器による分析で数値化をすること。

【官能試験】

- ・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「とちあいか」について、総合評価を記載すること。

イ 大麦（もち性大麦）

分析品種：「もち絹香」

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。

「もち絹香」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。

状態：生及び炊飯を分析

分析数：各状態毎に3検体

分析時期：8月～9月頃

分析項目：

【栄養成分分析】

- ・栄養成分分析については、「もち絹香」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、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、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、マグネシウムについては必ず分析すること。

【機能性成分分析】

- ・γ-アミノ酪酸、(1-3)(1-4)βグルカンについては必ず分析すること。

【物性分析】

- ・比較対象品種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】

- ・比較対象品種を用いて機器による分析で数値化をすること。

【香り分析】

- ・比較対象品種を用いて機器による分析で数値化をすること。特に麦飯臭の原因となる成分等について分析し、数値化をすること。

【官能試験】

- ・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「もち絹香」についての総合評価を記載すること。

ウ いら

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：2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。
- ・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】

- ・アリイン、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】

- ・破断特性（破断強度、破断歪、破断速度、弾性率等）について、必ず分析すること。また、テクスチャーについて総合的に分析すること。なお、比較対象品種（他県産にら）を用いて分析及び評価をすること。

【味覚分析】

- ・機器による分析で数値化をすること。

【香り分析】

- ・機器による分析で数値化をすること。

【官能試験】

- ・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」についての総合評価を記載すること。

エ 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。
- ・にら及びいちごの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) 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代以上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）2,500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】

- ・8月～10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は、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。