

令和8年度山形県産米に係る海外市場における市場適性等調査業務委託基本仕様書

1 目的

本県における品目別輸出量が最多であり、輸出実績の推移も堅調な「コメ」を対象に、異常高温下でも輸出先が求める大ロット・低価格の需要に対応しうる新品種「ゆきまんてん」について、輸出向けの展開可能性を検証するため、市場適性等を調査するもの。

2 業務内容

(1) 期間 契約締結の日から令和9年2月26日（金）まで

(2) 場所 香港、欧州

(3) 調査概要

「ゆきまんてん」について、現地における市場適性調査（料理適性、大規模求評を通じたニーズ調査等）を実施するもの。

3 調査内容

次に掲げる業務について、受注者の責任のもと適切に実施すること。なお、本委託業務の遂行のために必要となる諸手続は受注者が行うこと。

(1) 「ゆきまんてん」の料理適性調査

ア 調査国 香港、欧州

イ 調査対象 コメ（精米。県の提供する「ゆきまんてん」を用いる。）

ウ 調査対象者

輸出支援プラットフォームから調査対象に係る助言・協力を受け実施すること。日本食レストラン等のスタッフと来店者

・レストラン等 各3店舗以上（複数スタッフからの回答も可能とする。）

・来店者 各20組以上

エ 調査項目

【レストラン等のスタッフ】

① 現在使用している日本産米等と比較した炊飯後の食味・食感の評価（炊飯光沢、外観、白さ、香り、味、粘り、硬さ、総合評価等）

② 保温時評価（3時間、6時間などの区分を設けて、それぞれで硬さ、粘り、香り、食味等々を評価）

③ 調理評価（炊飯再現性、研ぎやすさ、炊飯時間、大量調理適性等を評価）

④ 寿司、弁当、丼等のそれぞれの料理人へのヒアリング調査

【来店者】

① 普段食べている日本産米等と比較した食味・食感の評価

② 来店者の山形県産米等に係る認知度・嗜好

③ 来店者の日本食の利用頻度及び利用場面

上記の他、調査項目詳細は県から別途示すものとする。

(2) 「ゆきまんてん」の品質・食味調査

ア 調査国 欧州

イ 調査対象

コメ（精米。県の提供する「ゆきまんてん」を使用すること。比較対象となる「はえぬき」は、受注者が調達すること。）

ウ 調査対象者

輸出支援プラットフォームから調査対象に係る助言・協力を受け実施すること。レストラン等飲食関係者、一般来場者等 100組以上

エ 調査項目

炊飯した「ゆきまんてん」と「はえぬき」を比較することとし、5段階評価（例：非常に良い～非常に悪い）で統一し、各評価項目（炊飯光沢、外観、白さ、香り、味、粘り、硬さ、総合評価）を数値化すること。比較の際には、各評価項目で「はえぬき」を基準値として設定するものとする。

上記の他、調査項目詳細は県から別途示すものとする。

(3) 炊飯器普及率の低い地域への求評調査

ア 調査国 欧州

イ 調査対象

コメ（県の提供する「ゆきまんてん」を使用し、無菌包装米飯を製造のうえ、輸出すること。なお、製造個数等の詳細については、別途県と協議して決定するものとする。）

ウ 調査対象者：一般消費者

エ 調査項目

- ① 利用状況
- ② 商品評価
- ③ 購買意向
- ④ 価格 等

上記の他、調査項目詳細は県から別途示すものとする。

4 実施計画

受託者は、本件委託業務の実施にあたり事業計画を作成のうえ県に提出し承認を得ること。提出にあたっては、あらかじめ県と調整を行うこと。

5 事業実施の報告

受託者は、本件契約期間の満了の日までに、上記2及び3により実施した調査の結果をまとめ、報告書を提出すること。

6 その他

受注者は、従事者の雇用にあたっては、労働基準法、最低賃金法及び労働安全衛生法等の労働関係法令を遵守すること。

事業実施にあたり、受託者は委託契約に基づき、常に県と密接な連絡を取り、その指示に従うこと。

実施にあたり、本仕様書に定めのない事項については、県と協議のうえ決定すること。