

令和6年度県産サーモン加工品開発業務委託

業務仕様書

令和 6 年 4 月

岩 手 県

この「業務仕様書」（以下「仕様書」という。）は、岩手県（以下「県」という。）が実施する「令和6年度県産サーモン加工品開発業務委託」（以下「本業務」という。）に係る受託候補者の選定に関して、県が、契約する事業者（以下「受託者」という。）に要求する本業務の概要や仕様を明らかにし、企画コンペに参加しようとする者（以下「参加者」という。）の提案に具体的な指針を示すものである。

1 本業務の概要

(1) 目的

県沿岸地域で取り組まれている養殖サーモンを原料とした付加価値の高い加工品の開発を促進する。

(2) 業務概要

ア 業務名	令和6年度県産サーモン加工品開発業務委託
イ 委託期間	委託契約締結日から令和7年1月31日（金）まで
ウ 委託先	受託者
エ 内容	県沿岸地域で養殖されているサーモンを原料とする付加価値の高い加工品の開発

(3) 業務内容、実施報告

企画コンペによる提案企画に沿った以下の一連の業務を各採択事業者がそれぞれ実施して報告すること。なお、報告書の納品については、書面及び電子データ（Microsoft Word 又は PowerPoint 形式）で提出すること。

ア 加工品開発

報告書及び開発品サンプル 20 点を納品すること。

※ 報告書は ①開発品の特徴、②原材料及び調味配合、③製造工程、④製造原価、⑤製品、⑥貯蔵方法、⑦賞味期限、⑧包材の選定、等の内容を記載するとともに、写真を加えて分かりやすい体裁とすること。

※ 開発品は常温、冷蔵あるいは冷凍等により、3か月間以上の品質保存性を有すること。

※ 開発品は、令和4、5年度の【県産サーモン加工品開発業務】による開発品（別紙）とは異なるものとする。

2 契約に関する条件

(1) 再委託等の制限

ア 受託者は、本業務の全部を一括して第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。

イ 受託者は、本業務の一部を第三者に委託する場合には、事前に、再委託の内容、再委託先（商号又は名称）、その他再委託先に対する管理方法等、必要事項を県に対して文書で提出し、承諾を得なければならない。

(2) 業務履行に係る関係人に関する措置要求

ア 県は、本業務の履行につき著しく不相当と認められる場合は、受託者に対して、

その理由を明示した文書により、必要な措置をとるべきことを請求することができる。

イ 県は、上記「(1) 再委託等の制限」イにより受託者から委託を受けた者が本業務の履行につき著しく不相当と認められる場合は、受託者に対して、その理由を明示した文書により、必要な措置をとるべきことを請求することができる。

ウ 受託者は、上記ア、イによる請求があったときは、当該請求に係る事項について必要な措置を講じ、その結果を、請求を受けた日から 10 日以内に、県に対して文書により通知しなければならない。

(3) 知的財産権の帰属等

ア 本業務の実施により発生した知的財産権や作成された成果物については、委託料の支払いの完了をもって県に帰属する。

イ 本業務により開発された加工品の販売については、県と受託者間で協議のうえ、決定する。

(4) 機密の保持

受託者は、本業務を通じて知り得た情報を機密情報として扱い、目的外の利用並びに、第三者への開示及び漏えいをしてはならない。契約終了後も同様とする。

(5) 個人情報の保護

受託者は、本業務を履行するうえで個人情報を取り扱う場合は、個人情報保護条例（平成 13 年 3 月 30 日岩手県条例第 7 号）を遵守しなければならない。

(6) その他

岩手県等が主催するセミナー、各種報告会、岩手県が発行する刊行物等への寄稿や画像提供等に協力すること。

また、この仕様書に記載のない事項については、事前に県と協議すること。

いくら載せ蒸しほぐし身(サーモン)

商品名「ごはん一番 サーモンちらし」－ (有)中村家



内容量 50g
 賞味期限 製造後冷凍90日
 解凍後冷蔵5日間

【原材料及び調味配合】

- ① 養殖トラウトサーモン (大槌産)
- ② いくら醤油漬 (国産)
- ③ 調味：醤油、砂糖、清酒、醸造酢、食塩、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)、甘味料

【開発試作品の特長】

サーモンをフレーク状にすることで高齢者も食べやすいように開発。
 食べきりサイズで彩りもよく、食欲をそそるように開発。
 スチーム処理により、サーモンの臭みを抜いている。

サーモン生食用加工品5種

a.刺身 b.キムチ漬 c.マリネ漬 d.味噌漬 e.酒粕漬 - 野村海産(株)



内容量 200g 前後 ※量目検討中
 賞味期限 製造後冷凍で180日
 解凍後冷蔵10日
 開封後3日

【原材料及び調味配合】

- ① 養殖ギンザケ (大槌産) スライス
 - ② 副原料 b. ニラ、c. キュウリ、ニラ
 - ③ 調味料 b. キムチの素、c. マリネの素、d. 味噌、白ワインビネガー、e. 清酒、酒粕
- ※ 24時間漬け込み

【開発試作品の特長】

サーモンを小さく切って高齢者や子供にも食べやすくなっている。
 彩りに配慮し、食欲をそそるように開発。

令和4年度開発加工品

サーモン中骨缶詰

商品名 岩手大槌サーモン中骨(身付き)缶詰- たかのり海産



内容量 160g [固形分60%] ※量目検討中

賞味期限 3年(常温)

【原材料及び調味配合】

- ① 養殖トラウトサーモン(大槌産) 中骨 ※フィレーマシーン使用時
- ② 調味料: 食塩

【開発試作品の特長】

機械を使って三枚卸しをした中骨が原料のため、脂のりの良い身肉が中骨に多く付いており、加工工程で血抜きして臭みを消しつつもサーモン本来の良好な風味とコクが強く際立つ製品に仕上がっている。

令和5年度開発加工品

サーモン生食用加工品3種

a.焼き魚 b.炊き込みご飯 c.アラ汁 - 野村海産(株)

【賞味期限】

製造後冷凍で180日

解凍後冷蔵10日



a.焼き魚



b.炊き込みご飯



c.アラ汁

【原材料及び調味料】

- ・ a、b、c共通: トラウトサーモン(大船渡産)
- ・ a.焼き魚: 調味料(塩) b.炊き込みご飯: 米、調味料(醤油等)
- ・ c.アラ汁: 大根、ニンジン、調味料(味噌等)

【開発試作品の特長】

- ・ 真空包装にしてプロトン凍結することにより長期間おいしく食べられる。
- ・ スチームコンベクションオーブンで火を通し、真空包装にしてプロトン凍結したため、湯煎やレンジで温めることで、焼き立ての食感と味が楽しめる。