

**令和6年度水揚げが増大している魚種を用いた  
モデル的な加工品試作業務委託**

**業務仕様書**

令和 5 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年度水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託」（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

秋サケ、サンマ、スルメイカ等の主要魚種の水揚げが低迷するなか、マイワシ、ブリ、スケトウダラやサバは、水揚げ量が増大しており、水揚げ魚種の変化等に応じた加工品の開発を推進するために行うもの。

### (2) 業務概要

- |        |  |
|--------|--|
| ア 業務名  | 令和6年度水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託            |
| 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   | 県内で水揚げが増大している魚種（マイワシ、ブリ、スケトウダラ、サバ）を使用した加工品の開発。 |

### (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【水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務】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。

## (4) 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。

## (5) 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。

## 商品名「マイワシミリン干し」 マルワ食品



【内容量】  
100~120g×5尾（冷凍品）

## 【原材料及び調味配合】

- ①マイワシ（大船渡産）
- ②調味料：みりん、砂糖、醤油、他添加物

## 【開発試作品の特長】

マイワシは大きく形も良いものを揃えた。加えてみりん等の調味配合を工夫し丁寧に漬け込み、イワシ特有の臭み等を抑えることで、商品訴求力の高い製品とした。原料価格も安く商品価格帯をリーズナブルに抑えることが可能となっている。

商品名：①かなべんのソッコみりん  
②かなべんの塩麴ソッコ (有)金辨商店

【内容量】  
500g（冷凍品）

## 【原材料及び調味配合】

原材料：ブリ幼魚（釜石産）

- ①ソッコみりん調味料：サッカリン、みりん、カラメル、水
- ②塩麴ソッコ調味料：水、食塩、塩麴

## 【開発試作品の特長】

調味加工を工夫することにより鮮度低下を抑制し、賞味期間を長く設定することを可能とした加工品。ソッコみりんは、できるだけソッコの臭みを消し、塩麴ソッコは藤勇(株)の塩麴を使用している。

令和4年度開発加工品

## 商品名「イワシとポテトのハンバーグ」 小豆嶋漁業(株)



【内容量】  
給食向企画：40g、50g（冷凍品）

### 【原材料及び調味配合】

原材料：マイワシ（大槌産）、マッシュポテト、玉ねぎ、中力粉、若布の茎  
調味料：味噌、しょうが（粉末）塩、コショウ（白）、オールスパイス

### 【開発試作品の特長】

すき身の機械を使用して、マイワシのすき身処理をすることで、臭みの少ないハンバーグになっており、ポテトを入れることでまろやかさがプラスされている。若布の茎を刻んだものを混ぜることにより食感のアクセントになっている。

令和5年度開発加工品

## 三陸産マサバのメサバスライス(冷凍品) — (有) 広洋水産



内容量 1パック190g(半身)

賞味期限 製造後冷凍で1年  
(-18℃以下貯蔵)

### 【原材料及び調味配合】

原材料：マサバ（三陸産）、メカブ（三陸産）  
調味料：酢（酢の素）、砂糖、塩

### 【開発試作品の特長】

メサバの製造には、大手醸造メーカーの酢ではなく、地元、大船渡市の水野醤油店「酢の素」（ロッテの佐々木朗希投手ご愛用）を使用。

メサバスライスには、包丁（飾り包丁）を入れ、刺身として直接喫食できるほか、展開して寿司ネタとしての利用もできる。



- ① 刺身パック 盛るだけお造り天然旬凍結「三陸産サバ」  
 ② 刺身用フィレ 海からの贈り物「三陸産サバフィレ」ー (有)三陸とれたて市場



【内容量】

- ① 50g  
 ② 半身

【賞味期限】

製造後冷凍で360日 (F4級: -50°C以下貯蔵)  
 F1級 (-20°C~-30°C) に保管温度の変更を行ってから1ヶ月

【原材料及び調味配合】

原材料: マサバ、ゴマサバ (三陸産)  
 加工助剤: 砂糖・トレハロース (10:1の割合で混合)

【開発試作品の特長】

秋から冬にかけて定置網で漁獲されるサバを厳選し、迅速な下処理を行った後、「過剰な水分を切り、身を引き締め、雑味を除去する」ことを目的に砂糖締めを行い、CAS凍結により鮮度品質を封印した。

CAS凍結処理によるアニサキスの失活、ヒスタミン測定での安全性検査を行った後、産地側でF4級:-50°C以下の超低温冷凍庫で集中保管 (賞味期限1年)。

ブリ加工品4種

a.刺身 b.焼き魚 c.酒粕漬 d.キムチ漬 - 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.刺身



b.焼き魚



c.酒粕漬



d.キムチ漬

【原材料及び調味配合】

原材料: a、b、c、d共通: ブリ (三陸産)  
 b.焼き魚: 調味料 (塩) c.酒粕漬: 調味料 (清酒、酒粕)  
 d.キムチ漬: キムチの素



【開発試作品の特長】

生のブリを使用し、真空包装にしてプロトン凍結することによりいつまでも味の良い商品となる。

b.焼き魚は、スチームコンベクションで焼き、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。