

別添 1_仕様書（案）

教育機関における日本産和牛コース運営等に係る業務仕様書（案）

日本産和牛の米国向け輸出量は近年拡大を続けており、2025 年は前年比約 35%増の約 2,026 トンを記録。和牛の更なる輸出拡大のためには、日本産和牛に関する基礎知識の普及やカット・調理技術の向上等に要する教育活動に加え、和牛を提供するレストランのフロント（ソムリエやサーバーなどのフロア担当）への教育も必要である。

そこで、米国東海岸における教育機関において調理・ホスピタリティ分野を専攻する学生に対して和牛及びペアリングに関する集中講義を行うとともに、同講義に同教育機関の卒業生を対象に受講者を募り、受講者が日本産和牛やペアリング、和牛の訴求方法について見識と技術習得を深めることで、日本産和牛を馴染みのある食材とするための教育環境の整備に取り組む。

1. 業務内容

（１）実施する教育機関の選定及び日本産和牛コースの運営等に要する調整

（２）の内容を実施する教育機関（実施機関）を選定の上、実施機関への日本産和牛コースの設置に向けた協議を行い、開催時期、場所、内容、受講対象者（内部受講者及び外部受講者）等について調整する。なお、協議によって調整した内容については、ジェットロと協議して確定することとする。

（２）日本産和牛コースの準備

① 日本産和牛コース・プログラムの策定

コースは３日間の講義・実習から構成し、調理（Culinary）及び接客（Hospitality）に分かれた講義も設定すること。共通コースには、日本産和牛の生産構造、肉質・部位ごとの特徴、個体識別等の基礎知識及び他国産 Wagyu との違い等を説明する講義、カット・調理技術等に加えて、日本産和牛の取り扱いを判断する上で必要となる卸売価格の幅、歩留まりとコスト計算、価格設定等の考え方についても触れることで、ビジネス目線でもより有益となる講義とすることとする。また、接客コースでは、飲料とのペアリングや和牛を顧客へ提供するにあたって必要な Storytelling（背景や価値、物語性の訴求）を含めたものとするともに、その方法についてはジェットロと協議して確定することとする。

② 講師の選定

上記①の講義・実習に要する日本産和牛やペアリング、接客に精通した講師を選定する。なお、講師の選定にあたっては、ジェットロと協議して確定することとする。

③ 教材の作成

上記①の講義・実習に要する教材を作成する。なお、教材の策定にあたっては、JF00D0、日本畜産物輸出促進協議会等の日本関係機関・組織が作成した資料を参考とし、ジェットロと協議して確定することとする。

④ 日本産和牛の調達

上記①の講義・実習に要する日本産和牛を調達する。なお、日本産和牛の調達にあたっては、ロイン系部位の他、ロイン系以外の部位を調達することとするとし、詳細についてはジェットロと協議して確定することとする。

⑤ 日本産和牛コースの受講者の募集

上記①の講義・実習の受講者として、学生等の内部受講者の他、実施機関を卒業したレストランシェフや食品関係事業者等の外部受講者を 20～50 名程度募集する。なお、受講予定者の確定後はリストをジェットロに提出することとする。

⑥ 実施機関との連絡・調整

上記①～⑤について、必要に応じて実施機関との連絡・調整を行い、円滑に業務を進める。

⑦ フラッグシップ輸出産地との連携

講義で使う和牛についてはフラッグシップ輸出産地を含む産地のものとする。

(3) 日本産和牛コースの実施

実施機関と連携の上、日本産和牛コースの適切な実施に要する講義・実習の進行の他、講義室の準備、教材の配布、案内の設置、講師の案内等を円滑に行う。

(4) アンケート調査の実施

日本産和牛コースの最終日に講義・実習の受講者及び実施機関関係者を対象としたアンケート調査を実施する。なお、アンケート内容は、ジェットロと協議して確定することとする。

(5) 広報活動の実施

教育機関と連携の上、日本産和牛コースの実施について、実施機関ウェブサイトや SNS 等を通じた対外的な情報発信を行う。

(6) 企画・運営管理

上記(1)～(5)を適切かつ円滑に実施するにあたって、実施機関及びその他関係者との連絡・調整を密に行うとともに、業務全体を管理する。

2. 業務完了報告書の作成

一連の業務に関する報告書を 2026 年 12 月末までに提出すること。なお、報告書には、参加者からのアンケート結果の分析や、参加者の日本産和牛の取扱い量を増やすために必要なことについて、本事業を踏まえて考察すること。

3. 支払い

契約締結時に契約額の半額、業務終了後に業務完了報告書及び請求書の提出後に内容を審査した上で残額をいずれも銀行振込によって支払う。

以上