

令和8年度おおいた和牛流通促進委託業務 仕様書補足資料

おおいた和牛とは

<https://oita-wagyu.jp/about/>



おおいた豊後牛

おおいた和牛の認定基準

おおいた豊後牛※のうち

1. 上位等級（肉質4等級以上）による品質確保
2. 美味しさにこだわった生産農場による顔が見える牛づくり
3. 美味しさにこだわった生産農場で取り組む美味しさの追求（米やビール粕などの給与）

おおいた和牛認定店とは

<https://oita-wagyu.jp/shop/>



おおいた和牛を取り扱う店舗で、一定の条件を満たす店舗を「おおいた和牛認定店」として認定しています。

おおいた和牛サポーターショップとは

おおいた和牛の取扱店を代表する旗艦店ならびにおおいた和牛に関する情報発信拠点としての役割を担う店舗

※大分県知事が「おおいた和牛サポーターショップ認定制度実施要領」に基づき認定

■認定要件

- ・提供する和牛肉は全て「おおいた和牛」（他ブランド和牛は扱わない）、かつ年間800kg以上が見込まれる肉専門店舗であること（ただし、取扱量が年間1,200kg以上の場合はこの限りではない）
- ・店舗で提供する料理におおいた和牛を使用している旨及びおおいた和牛に関する正しい情報を、店内、メニュー、ホームページ等で継続的に掲載すること
- ・おおいた和牛のPRを積極的に行う意欲を有すること



R7認定(京都焼肉 牛楽亭)



R7認定(焼肉ホルモン黒野)

■サポーターショップ一覧(関西)

認定年度	地域	店名
H29	大阪	焼肉ホルモン プンゴ 堺東店
H29	大阪	焼肉 匠 本店
H30	大阪	おおいた和牛 肉匠豊乃
H30	大阪	おおいた和牛 焼肉金ちゃん 鶴橋style
H30	大阪	炭火とワイン なんば店
H30	京都	炭火とワイン 四条烏丸店
R1	大阪	炭火とワイン 天王寺店
R1	大阪	焼肉ホルモン プンゴ 天王寺店
R1	大阪	焼肉 熱帯夜(ヨルテヤ)
R2	京都	炭火とワイン 京都河原町店
R2	大阪	ニューブンゴ福島本店
R3	京都	炭火とワイン 京都駅前店
R5	京都	焼肉ホルモン プンゴ 西院店
R6	京都	和牛料亭 bungo 祇園
R7	京都	京都焼肉 牛楽亭
R7	大阪	焼肉ホルモン黒野

(参考) 英語サイト

<https://oita-wagyu.jp/lang/>



令和8年度おおいた和牛流通促進委託業務 仕様書補足資料

インバウンド向け チラシ (B5縦,片面)

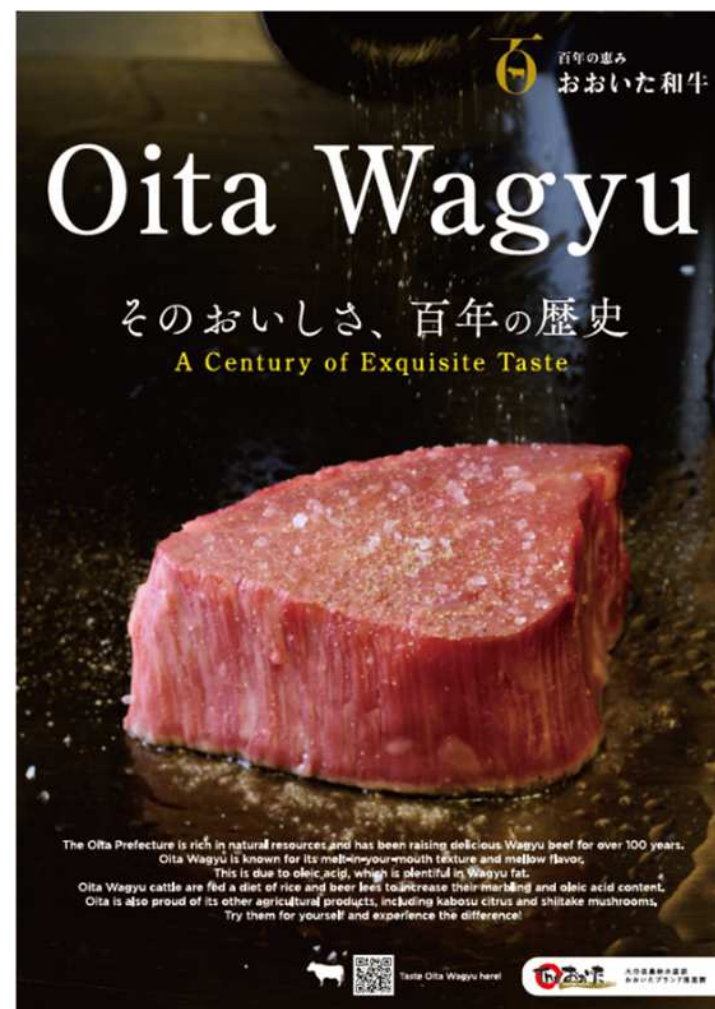
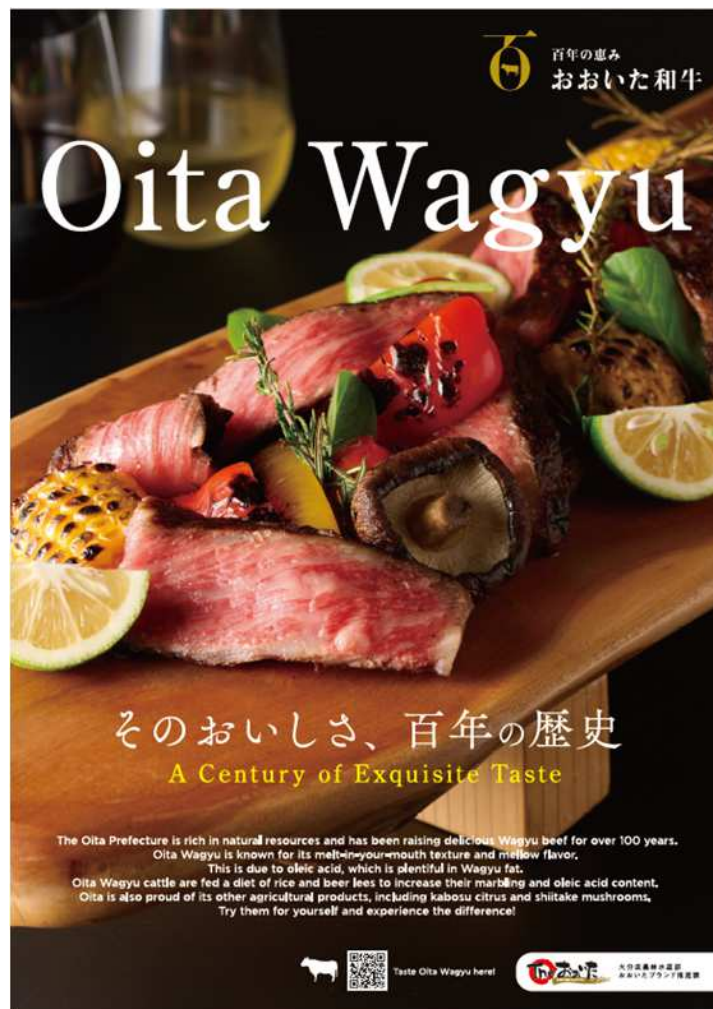
- ・在庫数 3,000枚
- ・必要に応じて増版



二次元コードリンク先
(Recommended restaurants)

インバウンド向けポスター (B2)

- ・在庫数 各50枚
- ・必要に応じて増版



※いずれもデザインの変更はしないこと