

# 首都圏における福岡県産農林水産物プロモーション・販路拡大業務 委託仕様書

## 1 委託事業の目的

首都圏のトップシェフによる外食事業者等を対象にした福岡県産農林水産物（以下、県産食材という。）プロモーションを実施するとともに、首都圏の外食事業者による県産食材を使用したフェアを開催することにより、更なる県産食材の魅力発信と販路拡大を目指す。

## 2 委託業務の内容

- (1) 委託事業名 首都圏における福岡県産農林水産物プロモーション・販路拡大業務委託事業
- (2) 委託期間 契約締結の日から令和6年3月29日（金）まで
- (3) 委託業務内容（詳細は「**別紙** 委託業務内容補足資料」参照）

### 1. トップシェフによる県産食材プロモーション

県産食材を首都圏の外食事業者へ効果的に周知するため、トップシェフ4名以上による「福岡フェア」及びそれに関連するイベント、また、トップシェフ2名以上による一般シェフ向け料理セミナーを実施する。

### 2. 外食事業者による県産食材の販路拡大

首都圏に営業所や購買部門を置く外食事業者に県産食材を紹介し、3事業者以上、合計30店以上において「福岡フェア」を開催するとともに、事業者ごとに効果的な広報を実施する。

## 3 業務実施上の条件

- (1) 業務遂行にあたり、福岡県（以下「県」という。）及び関係機関との連携を密にすること。
- (2) 食材の供給に係る調整を受託者が実施する際には、本事業が生産者の所得向上に資するべく実施されていることを十分に考慮し、産地が不利益となる要求は厳に慎むこと。
- (3) 業務上知り得た個人情報や企業情報について、他人に漏らさないこと又は他の目的に使用しないこと。
- (4) 業務上の成果品に係る著作権は、特段の事情が無い限りは県に帰属することとし、受託者に著作権が留保される場合であっても、県が業務遂行に必要な限りにおいて、成果品を利用できるよう努めること。
- (5) 委託料には、業務に係る経費（人件費、旅費、消耗品費、通信運搬費、賃借料、謝金、保険料等）の一切を含むこと。
- (6) 本仕様書記載内容に加え、企画提案した内容についても実施することとし、事業の実施に大きな影響を与える事態が発生した場合には、県と受託者で協議し、委託業務内容や委託料の調整を実施すること。
- (7) 上記（6）における協議の開始や、調整内容は県の判断で実施すること。

## 4 県への報告等

- (1) 年度事業計画書  
提出時期：契約締結後、速やかに提出するものとする。  
提出方法：書面または電子データ（メール）で行うものとする。
- (2) 年間業務報告書

提出時期：令和6年3月29日（金）までに当該年度の年間業務報告書を提出するものとする。

提出方法：書面または電子データ（メール）で行うものとする。

注意1：様式及び記載内容については別途指示する。

注意2：事業の進捗状況について県からの問合せがあった場合、県が指示するデータや書面を提出し、状況の報告を行うこと。

### （3）その他

#### 1）県のプレスリリースにむけた報告

本委託事業で実施するフェア等の取組について、県がプレスリリースを円滑に実施できるよう、取組内容の実施開始日を基準として、その14日前までに下記情報を県へ報告すること。

##### <報告事項>

- ・特別メニュー提供事業者の情報（事業者名、住所）
- ・特別メニューに関する情報（提供する店舗名及び住所、提供期間、提供するメニュー名称及び価格）
- ・問合せ先（担当者名、電話番号 等）
- ・実施内容に関する画像データ（料理写真 等）

#### 2）県産食材の使用実績の報告

本委託事業で使用した県産食材の仕入額について令和6年3月29日（金）までに報告すること。

#### 3）県への引継ぎ

本委託事業のフェア開催事業者などの関係者の情報（担当者名、連絡先、次年度以降の県産食材使用意向 等）を令和6年3月29日（金）までに報告すること。

注意1：報告なく事業が実施された場合、本委託事業の成果と認めないことがある。

【首都圏における福岡県産農林水産物プロモーション・販路拡大実施内容】

(1) トップシェフによる県産食材プロモーション

- ①産地視察の実施
- ②「福岡フェア」の開催
- ③「福岡フェア」開催に係る PR
- ④「福岡の食」料理セミナー

(2) 外食事業者による県産食材の販路拡大

(1) トップシェフによる県産食材プロモーション

<トップシェフについて>

項目	内容
今回の委託事業におけるトップシェフの定義	・テレビ等の主要メディアに複数回にわたり取り上げられるなど、広く一般に認知されているシェフ ・ミシュランの星付きなど、客観的な評価を有する店舗のシェフ
トップシェフの人数	・4名以上（料理ジャンル4つ以上） ・料理ジャンルは、フレンチ、イタリアン、和食（日本料理）、中国料理（中華料理）、その他（スペイン料理など）とすること

①産地視察の開催

「福岡フェア」を開催するトップシェフを県内に招へいし、県産食材の産地視察を実施する。

<産地視察の概要>

項目	内容
招へいシェフ人数	4名以上（委託期間中にすべてのトップシェフを招へいすること）
視察回数・日数	2回以上、1回あたり2日以上
視察産地数	1回あたり6産地以上
視察品目について	下記を参考とし、県と協議の上決定する <b>【畜産物】</b> ・博多和牛 ・はかた地どり ・はかた一番どり <b>【水産物】</b> ・天然マダイ ・アナゴ ・一本槍（ケンサキイカ） ・ハモ ・マガキ ・鐘崎天然とらふく ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ ・サワラ <b>【青果物】</b> （野菜） ・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類 ・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー ・つぼみ菜 （果実） ・あまおう（いちご） ・みかん ・甘うい（キウイフルーツ） ・とよみつひめ（いちじく） ・秋王（かき） ・ぶどう ・なし ・もも ・すもも <b>【その他】</b> ・八女茶 ・ラー麦麺 ・県産米

<委託事業者の役割>

産地視察の実施に向けて、県や産地、トップシェフ等との連絡・調整を行う。

## ②「福岡フェア」の開催

トップシェフが在籍する店舗・レストランにおいて県産食材を使用した「福岡フェア」を開催することにより、県産食材の魅力を発信する。

### <「福岡フェア」の概要>

項目	内容
開催場所	首都圏
開催店舗数	・各トップシェフが在籍する店舗4店舗以上（料理ジャンル4つ以上） ・料理ジャンルは、フレンチ、イタリアン、和食（日本料理）、中国料理（中華料理）、その他（スペイン料理など）とすること
フェア実施期間	委託契約期間中、店舗ごとに合計4週間以上とし、委託期間終了日までに提供を完了すること

### <メニューについて>

項目	内容
県産食材を使用したメニュー	・店舗ごとに下記の県産食材の中から3品目以上使用し、3種以上のメニューをフェア実施期間に提供すること ・提供するメニューのうち、2メニュー以上は畜産物や水産物をメイン食材とすること
県産食材について	<p>【畜産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・博多和牛 ・はかた地どり ・はかた一番どり</li> </ul> <p>【水産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・天然マダイ ・アナゴ ・一本槍（ケンサキイカ） ・ハモ ・マガキ</li> <li>・鐘崎天然とらふく ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ ・サワラ</li> </ul> <p>【青果物】</p> <p>（野菜）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類</li> <li>・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー</li> <li>・つぼみ菜</li> </ul> <p>（果実）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あまおう（いちご） ・みかん ・甘うい（キウイフルーツ）</li> <li>・とよみつひめ（いちじく） ・秋王（かき） ・ぶどう ・なし</li> <li>・もも ・すもも</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・八女茶 ・ラー麦麵 ・県産米</li> </ul>
メニュー名の提示	食材名やブランド名など、県産食材を使用していることが分かるメニュー名をつけ、メニュー表や店舗HP、SNS等で提示し、広く周知すること

### <委託事業者の役割>

- ・各店舗におけるフェアの円滑な開催に向けて、メニュー開発のためのサンプル取寄せやフェア開催時期の検討など、シェフとの連絡・調整等を実施すること

### ③「福岡フェア」開催に係るPR

トップシェフによる「福岡フェア」の開催に伴い、首都圏の飲食業界関係者や一般消費者へフェアのPRを図り、誘客を促進する。

#### <「福岡フェア」開催に係るPRの概要>

項目	内容
PR方法	すべてのトップシェフの「福岡フェア」において、フェア開催に係るPRを実施すること。 (例) ・飲食業界関係者の多くが読者となる雑誌に特集記事として複数ページ掲載 ・トップシェフのYouTubeチャンネル等SNSで配信 (SNS配信の場合も、専門のライターやカメラマンをつけるなど、動画や記事の質を保つこと、動画の内容について事前に計画を県に示すこと) ・マスコミやインフルエンサーを対象にしたイベントの開催 (フェアメニューをインフルエンサーに紹介・振る舞うイベント 等) ・その他、同様のPR効果が見込まれる方法にてPR
時期	フェア集客に効果的な時期

#### <委託事業者の役割>

- ・効果的なPRに向けて、各関係者との連絡調整を行うこと
- ・PR効果の把握するため、PR発信の状況、反響について県に報告すること

#### ④「福岡の食」料理セミナー

首都圏の一般シェフに向けて、トップシェフによる県産食材を使用した料理セミナーを開催することで、外食事業者への効率的な県産食材のPRを行う。

#### <「福岡の食」セミナーの概要>

項目	内容
セミナー内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トップシェフが講師となり、一般シェフを対象に実際に県産食材の調理を行い、県産食材の魅力や調理方法のポイントなどを紹介すること</li> <li>・使用する県産食材の生産者をセミナーに招くなど、県産食材の魅力が一般シェフに効果的に伝わるように工夫すること</li> </ul>
セミナー時期	委託契約期間中
セミナー回数	2回以上
講師シェフ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トップシェフ1名以上/回（合計2名以上）</li> <li>・「福岡フェア」を行うシェフ</li> <li>・県産食材の調理のコツの他、食材の紹介もシェフにより実施すること</li> </ul>
会場	キッチンスタジオや料理学校等（調理が可能な会場）
使用食材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・セミナー1回につき下記県産食材3種類以上使用すること</li> <li>・うち畜産物や水産物を1種類以上含むこと</li> <li>【畜産物】</li> <li>・博多和牛 ・はかた地どり ・はかた一番どり</li> <li>【水産物】</li> <li>・天然マダイ ・アナゴ ・一本槍（ケンサキイカ） ・ハモ ・マガキ</li> <li>・鐘崎天然とらふく ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ ・サワラ</li> <li>【青果物】</li> <li>（野菜）</li> <li>・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類</li> <li>・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー</li> <li>・つぼみ菜</li> <li>（果実）</li> <li>・あまおう（いちご） ・みかん ・甘うい（キウイフルーツ）</li> <li>・とよみつひめ（いちじく） ・秋王（かき） ・ぶどう ・なし</li> <li>・もも ・すもも</li> <li>【その他】</li> <li>・八女茶 ・ラー麦麵 ・県産米</li> </ul>

#### <委託事業者の役割>

- ・「福岡の食」料理セミナーの開催に向けて、各関係者との連絡調整、イベントのコーディネートを行うこと
- ・セミナー後、参加するシェフへアンケート調査を実施し、県に報告すること（「福岡フェア」実施意向、興味のある県産食材などアンケートの内容については事前に県と協議すること）
- ・参加するシェフに対し「福岡フェア」開催や県産食材の使用について積極的に働きかけること

## (2) 外食事業者による県産食材の販路拡大

首都圏に営業所や購買部門を置く外食事業者3事業者以上、合計30店舗以上で「福岡フェア」を開催するとともに、事業者ごとに効果的な広報を実施する。

### <外食事業者による県産食材の販路拡大の概要>

項目	内容
対象事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・首都圏に本店がある外食事業者3事業者以上</li> <li>・首都圏を中心にチェーン展開する事業者又は「福岡の食」料理セミナー参加シェフが在籍する店舗</li> </ul>
福岡フェアについて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「福岡フェア」、「福岡県フェア」など、県産食材を使用していることがわかるフェア名をつけ、メニュー表や店舗HP、SNS等で提示し、広く周知すること</li> <li>・県産食材名や食材のブランド名など、県産食材を使用していることが分かるメニュー名をつけ、メニュー表や店舗HP、SNS等で提示し、広く周知すること</li> </ul>
メニュー・提供期間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下記の県産食材を3品目以上使用し、3つ以上のメニューを提供する。うち2メニュー以上は、畜産物や水産物をメイン食材とすること</li> <li>・4週間以上にわたり提供すること</li> </ul>
県産食材について	<p>【畜産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・博多和牛 ・はかた地どり ・はかた一番どり</li> </ul> <p>【水産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・天然マダイ ・アナゴ ・一本槍（ケンサキイカ） ・ハモ ・マガキ</li> <li>・鐘崎天然とらふく ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ ・サワラ</li> </ul> <p>【青果物】</p> <p>（野菜）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類</li> <li>・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー</li> <li>・つぼみ菜</li> </ul> <p>（果実）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あまおう（いちご） ・みかん ・甘うい（キウイフルーツ）</li> <li>・とよみつひめ（いちじく） ・秋王（かき） ・ぶどう ・なし</li> <li>・もも ・すもも</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・八女茶 ・ラー麦麵 ・県産米</li> </ul>

### <委託事業者の役割>

- ・外食事業者ごとの担当者を1名以上定め、担当者名を記したリストを作成の上、本事業開始時に県へ提出すること
- ・県産食材の供給ルートの整備は委託事業者が実施すること（青果物については市場経由の供給を基本とし、可能な限り直売施設等からの直接配送は避けること）
- ・各店舗におけるフェアの円滑な開催に向けて、メニュー開発のためのサンプル取寄せやフェア開催時期の検討など、シェフとの連絡・調整等を実施すること
- ・産地視察を行うなど、外食事業者と産地が円滑に取引できるよう工夫すること