

## 【トップシェフによる「福岡の食」プロモーション実施内容】

- (1) トップシェフが在籍するレストランにおける「福岡フェア」
- (2) トップシェフが参加する産地視察
- (3) トップシェフによる「福岡の食」魅力発信イベント

### ＜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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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店舗のシェフ（定義①）</li> <li>・ ミシュランの星付きなど、外形的に評価が可能な店舗のシェフ（定義②）</li> </ul>
トップシェフの人数	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 4名（料理ジャンルにつき1名×4ジャンル）</li> <li>・ 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）、菓子、その他（スペイン料理など）とする</li> <li>・ 料理ジャンルは分散することが好ましいが、ジャンルを集中した方が効率的な事業実施に繋がる場合はその限りではない</li> </ul>

### （1）トップシェフが在籍するレストランにおける「福岡フェア」

トップシェフが在籍する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、関西圏を中心とした外食事業者へ「福岡の食」の魅力を発信する。

### ＜「福岡フェア」の概要＞

項目	内容
開催場所	関西圏（関西圏外の系列店については、本店が関西圏であれば対象とする）
開催店舗数	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 4店舗（料理ジャンルごとに1店舗ずつ）</li> <li>・ 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）、菓子、その他（スペイン料理など）とする</li> <li>・ トップシェフ（定義①）の店舗を4店舗の中に1店舗は含めること</li> <li>・ トップシェフが監修している店舗での実施も可能とするが、単純な名義貸しを行っている店舗は不可とする（トップシェフの弟子が在籍している暖簾分け店舗やトップシェフが主体的にメニューを監修している支店等は可能）</li> </ul>
フェア実施期間	委託契約期間中、店舗ごとに合計2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
「福岡フェア」提示	<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、提示すること</li> <li>・ フェアの名称について県と協議すること</li> </ul>

<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗ごとに3つのメニューを開発し、「福岡フェア」実施期間に提供する</li> <li>・3つのメニューは下記のとおりとする               <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 下記、県産食材表中Aの中から1食材使用し、1メニューを開発する</li> <li>(2) 下記、県産食材表中Bの中から1食材使用し、1メニューを開発する</li> <li>(3) 下記、県産食材表中A B記載の食材またはその他県産食材で1メニュー開発する</li> </ul> </li> <li>・(3)のメニューについては県産酒の提供に代えることも可とする (県産酒とは福岡県内の酒蔵が生産した、清酒、焼酎、リキュール、ワイン等)</li> <li>・(3)のメニューの使用食材について(1)、(2)で使用したものとの重複は不可とする</li> <li>・菓子店舗など、使用する食材に限られる店舗のメニューは下記のとおりとする               <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 2つ以上のメニューを開発する</li> <li>(2) 可能な限り、県産食材表中の食材でメニューを開発する</li> </ul> </li> <li>・「使用する食材に限られる店舗」の判断は、県と協議し決定する</li> </ul>

<県産食材表>

時期	A		B	
	季節別の食材	通年使用可能食材	季節別の食材	通年使用可能食材
6～ 8月	天然マダイ アナゴ 一本槍 関門海峡タコ ハモ	博多和牛 はかた地どり はかた一番どり スイゼンジノリ	とよみつひめ	博多ぶなしめじ エリンギ 王リンギ すぎたけ 福岡有明のり
9～ 11月	天然マダイ アナゴ(10月末まで) シバエビ・ヨシエビ (11月～在庫限り)		とよみつひめ(9月末まで) 秋王(10月下旬～11月中旬) 富有柿 甘うい(11～12月上旬)	
12～ 3月	サワラ 鐘崎天然とらふく 糸島かき		あまおう ヘイワード たけのこ 博多な花おいしい菜 博多蓄菜 (1月中旬～3月) 博多なす	

## <委託事業者の役割>

項目	内容
基本的な業務	委託事業者は、各店舗における「福岡フェア」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
フェア開催に係る費用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フェアで使用する県産食材は、フェア開催店舗が買い取ること</li> <li>・メニュー考案料やメニュー開発用のサンプル費用、県産食材の送料（卸を挟まず産地から直送の場合）などは委託料から支払うこと</li> <li>・取材スタッフ（ライターやカメラマン等）の手配に係る費用、その他 PR に関し生じるすべての費用は委託料から支払うこと</li> </ul>
県産食材の仕入れ額	フェアで使用された県産食材の仕入れ額について、フェア開催店舗等から聞き取りを行い、県に報告すること
PR方法 (いずれか1つ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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掲載（雑誌の場合はカラー2ページ以上）</li> <li>・トップシェフのユーチューブチャンネル等 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）</li> <li>・その他、同様の PR 効果が見込まれる方法にて PR</li> </ul>
PRに使用した素材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トップシェフが開発したメニューの写真等について、フェア後に使用権が県に移るように手配すること</li> <li>・使用権の移行に係る費用については委託料から支払うこと</li> </ul>

## (2) トップシェフによる産地視察

「福岡フェア」開催に関連して、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。

### <視察の概要>

項目	内容
視察の時期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・次項、時期別視察先一覧表のいずれかから選択する（8～9月、10月中旬～11月中旬、1～2月上旬）</li> <li>・時期別視察先一覧表以外の時期の視察については、県と協議の上決定する。</li> </ul>
招へいシェフ人数	4～8名（料理ジャンルごと トップシェフ1名＋一般シェフ1名 4ジャンル）
視察日数	<ul style="list-style-type: none"> <li>・視察日数は1回あたり2日間とする</li> <li>・視察は2回以内とし、すべてのトップシェフを招へいする</li> </ul>
視察産地数	・1回あたりの視察産地数は6～8産地とする（3～4産地/日）
視察先産地	県と協議の上決定する

<委託事業者の役割>

項目	内容
基本的な業務	産地視察の実施に向けて、県やトップシェフ等との連絡・調整を行う
視察に係る費用	トップシェフ等の旅費、謝金、視察に係る交通費（産地間移動のためのタクシー代）、トップシェフ等の食費、その他視察に関し生じるすべての費用は、委託料から支払うこと

<時期別視察先一覧表>

時期	視察時期が限られる食材	通年視察可能食材
8～9月	はかた地どり、はかた一番どり、天然マダイ、一本槍、アナゴ 関門海峡タコ、ハモ、とよみつひめ	博多和牛 スイゼンジノリ
10月中旬～ 11月中旬	はかた地どり、はかた一番どり、天然マダイ シバエビ・ヨシエビ（11月～在庫限り） 秋王（10月下旬～11月中旬）、富有柿、 甘うい（11～12月上旬）	福岡有明のり 博多ぶなしめじ エリンギ 王リンギ
1～2月中旬	サワラ（糸島特鮮 本鱈）、鐘崎天然とらふく、糸島かき あまおう、ヘイワード、たけのこ、博多な花おいしい菜 博多蕾菜（1月中旬～3月）、博多なす	すぎたけ

### (3) トップシェフによる「福岡の食」魅力発信イベント

関西圏の一般シェフに向けて、トップシェフによる「福岡の食」を使用した食材セミナーや勉強会など、「福岡の食」の魅力を発信するイベントを開催することで、外食事業者等への効率的な「福岡の食」のPRを行う。

#### <トップシェフによる「福岡の食」魅力発信イベントの概要>

項目	内容
イベント内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トップシェフが一般シェフを対象に、福岡県産食材を使用した「福岡の食」の魅力を発信するイベントを開催 (一例)</li> <li>・トップシェフが一般シェフの前で実際に県産食材の紹介及び調理を行い、「福岡の食」の魅力や調理方法のポイントなどを紹介</li> <li>・イベント後、一般シェフへアンケート調査を実施(「福岡フェア」実施意向、興味のある県産食材など)</li> </ul>
イベント時期	委託契約期間中
イベント回数	2回
講師シェフ	1回あたりトップシェフ1名以上
参加一般シェフ	1回あたり5名以上
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>・1回あたり3つ以上の県産食材を使用</li> <li>・3つの食材の内、1つは畜産物もしくは水産物を必ず使用</li> </ul>
イベントPR方法 (いずれか1つ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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掲載 (雑誌の場合はカラー2ページ以上)</li> <li>・トップシェフのユーチューブチャンネル等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)</li> <li>・その他、同様のPR効果が見込まれる方法にてPR</li> </ul>

#### <委託事業者の役割>

項目	内容
基本的な業務	委託事業者は、前項「トップシェフによる『福岡の食』魅力発信イベント」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
イベント開催に係る費用	イベント開催に必要な経費(会場費、食材費、トップシェフの旅費、謝金等)は委託料から支払うこと
アンケート実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベント実施後、参加した一般シェフへアンケートを実施すること</li> <li>・アンケートの内容については事前に県と協議すること</li> </ul>