

ジビエ消費拡大イベント開催業務に係る業務委託仕様書

1. 業務名

ジビエ消費拡大イベント開催業務

2. 目的

- ・県産ジビエの消費拡大を図るため、「ふくおかジビエの店」認定店と連携した消費拡大イベントを開催する。
- ・イベントの内容は、認定店の集客につながる企画とすることで、認定店及び「ふくおかジビエ」のPR効果を高める。
- ・また、これまでジビエを食べたことのない層を対象に、ジビエに対する興味・関心を喚起し、ジビエ文化のさらなる発展につなげる。

○「ふくおかジビエの店」認定制度について

〔目 的〕 県産ジビエを使用した料理を提供する飲食店を「ふくおかジビエの店」として認定し、料理と飲食店を一体的にPRすることで、ジビエ料理の普及及び消費の拡大を図るもの。

〔対 象〕 県内において営業している飲食店、ホテル等

〔要 件〕 ① 県内獣肉処理加工施設から供給される県産ジビエを使用した料理を常設メニューとして消費者に提供していること。

② ①の情報を店内やメニューに表示する等、消費者に情報提供していること。 など

〔認定数〕 62店舗（令和7年4月末時点）

3. 委託内容概要

- （1）県産ジビエ消費拡大イベントに係る運営及び広報・宣伝業務
- （2）ジビエ未経験者を対象としたアプローチの実施及び広報・宣伝業務
- （3）ジビエ調理講習会に係る運営及び広報・宣伝業務

4. 業務内容

（1）県産ジビエ消費拡大イベント

- ・開催期間は、提案によるものとするが、認定店への集客効果や「ふくおかジビエ」のPR効果が期待できる十分な期間を設けること。
- ・より多くの消費者に認定店のおいしいジビエ料理を食べてもらうことで、認定店の集客と「ふくおかジビエ」の消費拡大につながる内容であること。

- ・「ふくおかジビエ」及び「ふくおかジビエの店」の認知度向上につながる内容であること。

□イベント内容の企画（提案による）

- ・認定店の集客につながる企画
- ・「ふくおかジビエ」の消費拡大につながる企画
(例：スタンプラリー、グルメサイトの活用、酒関連イベントとのコラボ等)

□広報・宣伝、参加店舗の決定

- ・宣伝方法等（提案による）
- ・認定店のうち、参加店舗及びイベントでの提供メニューを決定
- ・参加店舗説明会の開催、運営

□参加店舗へのジビエサンプル提供

- ・参加店舗からの獣種や部位等の要望取りまとめ（各店舗1回以内）
- ・県内獣肉処理加工施設との調整

□広報資材の企画・印刷

- ・ポスター・チラシ・その他広報資材のデザイン（提案による）
- ・広報資材の作成・設置（提案による）
※設置場所は、宣伝効果が見込まれる場所とする。
- ・広報資材には、参加店舗、提供メニュー、店舗情報等を記載する。
- ・ポスター・チラシ・その他広報資材には、イベント情報のQRコードを記載する。
- ・納期予定はイベント開催の約2週間前までとする。
- ・広報資材を参加店舗等へ発送する（ポスターは折らずに送付すること。送料は委託費に含む）。

□ホームページ、SNS（Facebook、Instagram）の運営

- ・ホームページは日本語表記のみではなく、外国人向けに英語表記のページを併せて作成すること。
- ・Facebook 及び Instagram を活用し、イベント開催前及び開催期間中の情報発信や店舗紹介等を行う。

Facebook <https://www.facebook.com/fukuokagibier/>

Instagram <https://www.instagram.com/fukuokagibier/>

- ・運営にあたっては、福岡県ソーシャルメディア利用ガイドラインを遵守する

こと。

(2) ジビエ未経験者へのアプローチ（提案による）

- ・ジビエの魅力を効果的に伝え、抵抗感を払拭することで、新たな顧客層を開拓し、ジビエ市場の活性化に繋がるものであること。
- ・ジビエの魅力を訴求し、未経験者が食べてみたくなるような斬新かつ魅力的な企画であること。
- ・ジビエの安全性・美味しさ・調理の容易さを効果的に伝えられること。

☐実施内容・実施方法等の企画

- ・ふくおかジビエを購入できる販売店をPRする企画
- ・一般家庭向けレシピを活用した消費拡大につながる企画

☐広報・宣伝

- ・宣伝方法等

(3) ジビエ調理講習会及び一般家庭向けレシピを活用した料理教室

- ・飲食店向け講習会の開催数は、県内で1回以上とする。
- ・飲食店向けは、「ふくおかジビエの店」認定店増加につながる内容とする。
- ・講師は、ジビエに関する知識や調理技術を有した人とする。
- ・一般消費者向けに、家庭で調理できる料理レシピ集を作成し、そのレシピを活用した料理教室を開催する。

☐講習会の企画・運営

- ・会場と開催日程の決定
- ・講師の選定と連絡調整
- ・講師と協議の上、実習レシピの決定
- ・県内獣肉処理加工施設からジビエサンプルの調達
- ・各経費の支払い（食材費、会場使用料、講師料、講師旅費）

☐広報・宣伝、参加者の募集

- ・講習会の周知、募集、選定等（提案による）
- ・参加者の決定と参加者への連絡

(4) 本イベントによる効果検証

- ・上記（1）及び（2）における数値目標を定め、8で提出する完了報告書内

に結果を記載すること。

(例：参加店舗及び消費者へのアンケートの実施、回収、集計、取りまとめ)

※アンケートを実施する場合、内容は経営技術支援課と協議の上で作成

5. 提案書作成要領

様式は任意とするが、次に掲げる事項を必ず盛り込むこと

1. 会社概要

- ・組織体制、事業内容等
- ・国又は地方公共団体の業務受託等実績（特に農産物やジビエの消費拡大関連業務に係る事業）

2. 提案内容

(1) ジビエ消費拡大イベント

- ・参加店舗の集客につながるための具体的な企画内容を明示すること
※期間、場所、内容、ターゲット層、集客方法など
- ・具体的な広報宣伝方法を明示すること
※使用する媒体を明確にし、イベント内容に応じた集客のターゲットや規模、イベントによる消費拡大効果を明示すること
- ・ポスター・チラシ等のデザイン案
※消費者向けで集客が見込めるデザインとし、広告宣伝資材の設置場所やアピールポイントを具体的に明示すること

(2) ジビエ未経験者へのアプローチ

- ・具体的な実施方法及び実施方法
- ・事前準備から実施までの運営体制

(3) ジビエ調理講習会及び一般家庭向けレシピを活用した料理教室

- ・具体的な飲食店への周知・募集方法
※使用する媒体を明確にし、その理由と宣伝効果を明示すること
- ・事前準備から当日までの運営体制

3. 見積（内訳書付き、※旅費等、上述の実費（諸経費）は予め計上しておくこと）

6. 委託期間及び支払

委託期間：契約締結の日から令和8年3月13日まで

支払は業務終了後とするが、必要であればイベントに関するポスター・チラシの発送後と業務終了後の計2回以内で概算払いも可能とする。

7. 委託業務に対する留意点

- ・ 提案書の内容をもとに業務を実施するが、詳細は経営技術支援課と協議しながら進めること。
- ・ 業務の再委託は原則禁止とする。※単純な印刷の請負等は除く
- ・ 受託業務遂行に係る交通費、その他必要になる経費は諸経費として計上し、契約金額に含める。
- ・ 成果物に係る著作権及び使用権は、原則として発注者に帰属する。

8. 業務報告

- ・ 委託期間終了後、すみやかに完了報告書を書面で提出すること。