

「福岡の食」ブランド力強化事業委託業務 委託仕様書

1 委託事業の目的

福岡県産ブランド農林水産物（以下、「福岡の食」）のブランド力強化を実現し生産者の所得向上を図るため、首都圏の有名料理店において有名料理人（以下、シェフ）と連携した「福岡フェア」を首都圏で展開する。また、「福岡の食」とフェア情報を紹介する記事を、首都圏を中心に全国発行されている情報雑誌に掲載し、国内富裕層をターゲットとした「福岡の食」の効果的なプロモーションを図る。

2 委託業務の内容

- (1) 委託事業名 「福岡の食」ブランド力強化事業
- (2) 委託期間 契約締結の日から令和9年3月31日（水）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 シェフの産地招へい
 - ② フェア開催に先駆けた、メディアキャラバンの開催
 - ③ 県産食材を使用した「福岡フェア」の実施
 - ④ 情報誌への記事掲載
 - ⑤ 県が指定する高品質輸送試験のサポート

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の際には、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) 事業で関係する飲食店や商業施設に対し、県が事業終了後も継続に県産食材の販売促進に関する働きかけを実施できるようサポートすることとし、その活動を制限することは厳に慎むこと。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 2(3)①にかかる県内産地視察について、招へいにかかる費用（県内の移動手段、謝金、旅費、宿泊費、食費、サンプル購入費等）の一切は受託者が負担する。
- (8) 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。
- (9) 上記(8)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9年3月31日（水）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。

※フェアで使用した県産農林水産物の各店舗の取扱金額（品目ごとに）についてもあわせて報告すること。

【「福岡の食」ブランド力強化業務実施内容】

① 産地視察の開催

・下記の内容で、フェア参加店舗のシェフを招へいする。

項目	内容
開催目的	○県産食材の魅力を、生産者から直接シェフにPRすること
開催内容 (日程、視察数等)	○令和8年【A】月 1回 ※産地視察開催時期【A】は、フェア開催時期を勘案し、契約締結後に県と協議の上で決定する ○フェアで使用する食材5産地以上を視察する行程をくむこと
産地視察先	○視察先には、畜産物・水産物のブランド食材の産地を、合わせて3産地以上を必ず含むこと ※下記③「使用する県ブランド食材例」を参考に県に案を示し、県と協議の上決定すること ○外食事業者及び視察産地との調整は委託事業者が実施すること
参加者	○フェア参加店舗のシェフ 【B】人 ※参加人数【B】は企画提案の内容を委託事業者決定後に転記する ※なお、人数は3人以上を必須とし、1店舗あたり1人でカウントする ※飲食店カテゴリー ^注 がかたよらないように店舗を選択すること 注) 飲食店カテゴリー：日本料理、中国料理、フランス料理、イタリア料理、多国籍料理 ○マスメディア(情報誌) 1社以上 ※詳細は下記④参照
旅費について	○参加者は委託事業者が招へいし、旅費を含む招へい費用の一切は委託事業費の中から支出すること

② メディアキャラバンの開催

・下記の内容でメディアキャラバンを開催する。

項目	内容
開催目的	○「福岡フェア」の開催前にお披露目会を開催することで、フェアの広報効果を高めること ○生産者がシェフとの意見交換を通じて、食材生産に係る技術向上の意欲を高めること
開催時期及び回数	○令和8年もしくは令和9年【C】月 1回 ※フェア開始前に本内容を情報誌に掲載できるよう開催日を調整し、契約締結後に県と協議の上開催日を決定すること。
会場	○フェア開催店舗の中で、目玉となるような有名店 【D】店舗 ※会場となる店舗数【D】は、企画提案の内容を委託事業者決定後に転記する

	<p>※なお、店舗数【D】は3店舗以上を必須とする</p> <p>○使用するブランド食材・飲食店カテゴリー^注がかたよらないように店舗を選択すること</p> <p>注) 飲食店カテゴリー：日本料理、中国料理、フランス料理、イタリア料理、多国籍料理</p> <p>○店舗間の移動手段については、委託事業費の中から借上バスを手配し参加者全員で移動できるようにすること</p>
キャラバン内容	<p>○複数店舗を移動し、フェア提供メニューを参加者へ提供</p> <p>○生産者とキャラバン会場のシェフとの交流</p> <p>○フェア告知及びブランド食材の宣伝</p>
会場で提供する料理	<p>○フェアで提供される県産食材使用メニューであること</p> <p>○可能な限り、参加する生産者（産地）の食材を使用した店舗を選択すること</p> <p>○提供される内容、量は、キャラバン全体の流れを勘案し決定すること</p> <p>○撮影用に、フェアメニュー一式を別途準備すること</p>
参加者 ※福岡県職員を除く	<p>○生産者 【E】産地以上</p> <p>※生産者数【E】は企画提案の内容を委託事業者決定後に転記する</p> <p>※なお、産地数は3産地以上を必須とする</p> <p>※生産者の詳細は、キャラバン会場の店舗の料理に使用されている食材を勘案し、県と協議の上決定すること</p> <p>○マスメディア（情報誌） 1社以上</p> <p>・「福岡フェア」に関する情報を掲載予定の情報誌とすること</p> <p>○インフルエンサー 3名以上</p> <p>・自身が管理するSNSにアクティブなフォロワーを有するインフルエンサーを起用し、起用する各インフルエンサーのフォロワー数合計が60万人以上であることを条件とする</p> <p>※ただし、1インフルエンサーあたりのフォロワー数は5万人以上を下限とし、1インフルエンサーで複数のSNSを有する場合は1アカウントあたりのフォロワー数のみでカウントする</p> <p>○会場のシェフ 1名以上（1店舗あたり）</p> <p>※生産者との交流を行うため、キャラバン時は対応すること</p>
旅費について	<p>○参加者は委託事業者が招へいし、旅費を含む招へい費用の一切は委託事業費の中から支出すること</p> <p>○生産者の旅費の精算方法は、チケット等現物の送付や会場での精算など、手法は問わないが、県がその方法を指定する場合には可能な限り、その手法に沿うように努める</p> <p>○なお生産者の旅費は、福岡県内の空港から東京都内宿泊施設間の旅費を積算すること</p>
生産者との交流会	<p>○交流の形態については、企画提案の内容をベースに、契約締結後に県と実施内容に関する協議を実施の上で実施内容を決定する</p>

情報発信実績について	<p>○キャラバン終了後1か月以内に県に情報発信内容の速報を報告すること</p> <p>○報告は、報道社名、報道媒体名、報道日、報道タイトルを一覧表形式で取りまとめ、県に書面で提出すること（電子データ可）</p> <p>○なお、事業終了の際に、改めて情報発信実績を取りまとめ、最終版を事業実績報告にあわせて提出すること</p>
------------	---

③ 「福岡フェア」の開催

・下記の内容で「福岡フェア」を開催する。

項目	内容
開催目的	○県産食材のブランド力を強化するため、一流の有名料理店でフェアを開催し、店舗利用者として想定する首都圏の富裕層にPRする
開催時期	○令和9年【F】月 ※フェア開催時期は、契約締結後に県と協議の上で決定する
開催期間	○1店舗あたり、概ね2週間程度 ※最低、7営業日以上 ※開催店舗の半数以上が2週間以上の開催となるよう調整すること
フェア要件	○来店者（利用者）に対して、「福岡県産の農林水産物」を使用していることが分かる打ち出しを店舗で実施すること ○フェア用にメニューを開発し、メニュー名に食材のブランド名が含まれていること
フェア開催店舗数	○合計【H】店舗以上 最低【G】×0.8≧【H（端数繰り上げ）】店舗 ※【G】には企画提案時の提案数値を転記 ※なお、【G】の数値が15以下の企画提案は採用しない ※多様な料理形態での提供を図るため、飲食店カテゴリー ^注 が可能な限りかたよらないように店舗を選択すること（最低1カテゴリー1店舗は開催すること） 注）飲食店カテゴリー：日本料理、中国料理、フランス料理、イタリア料理、多国籍料理
使用する県ブランド食材例	<p>【畜産物】</p> <p>・博多和牛 ・はかた地どり</p> <p>【水産物】</p> <p>・天然マダイ ・アナゴ ・ハモ ・クエ ・マガキ</p> <p>・鐘崎天然とらふく ・サワラ ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ 等</p> <p>【青果物】</p> <p>（野菜）</p> <p>・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類</p> <p>・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー</p> <p>・つぼみ菜</p>

	<p>(果実)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八女茶 ・県産酒 <p>○提供するメニューのうち、1メニュー以上は、上記の下線をひいた畜産物・水産物をメイン食材とすること</p> <p>○その他コースの中で、県産食材を使用したメニュー2種類以上をフェア実施期間に提供すること</p>
調整事項	○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、外食事業者との連絡・調整等を実施すること

④ 情報誌への掲載

・上記①～③の共通事項を以下に定める

項目	内容
記事を掲載する情報誌	<p>○【I】 1社以上</p> <p>※情報誌【I】は企画提案の内容を委託事業者決定後に転記</p> <p>※情報誌の選定にあたっては、ターゲットとしている国内富裕層が購読するような雑誌を選定すること</p> <p>※【I】がやむを得ず掲載困難となった場合には、委託事業者から県へ書面にて協議を申込み、県に代替とする情報誌の内容を説明する</p> <p>※県が代替案について了承した場合にのみ、【I】を変更することを可能とする</p>
掲載時期	○フェア開始前に掲載（発行）すること
情報誌への掲載	<p>○情報誌に特集記事として掲載する (合計 カラー4P以上)</p> <p>1)産地視察の様態と食材について (上記①) (カラー2P以上)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・産地視察時に情報誌の広報担当者が同行し、シェフの視察状況及びブランド食材の魅力について生産者に取材を行う <p>2)キャラバンで訪問した店舗を中心としたフェア告知について (上記②③) (カラー2P以上)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャラバン時に訪問した店舗のシェフに取材を行い、ブランド食材を使用したメニューの魅力を発信する ・その他のフェアを開催する全店舗についても、目玉となるメニューの写真掲載や紹介を行うこと
ページの作成	<p>○情報発信内容は、原則として記事校了の2週間以上前に県へ掲載案を提示する</p> <p>○県は掲載案を提示されたのち、1週間以内に校正案を委託事業者に提示し、委託事業者は最終稿を当該雑誌に掲載する</p>

⑤県が指定する高品質輸送試験のサポート

・下記の内容で高速輸送試験を実施する。

項目	内容
実施目的	○有名料理店や高級食材販売店など、食材が使用されることがブランド力の向上につながる先に対し、より高品質な食材供給を行うため、新幹線輸送や航空機輸送などを組み合わせた輸送試験を実施する
サポート内容	○高速輸送実施に係る、輸送会社等との契約手続き ○輸送する食材のサンプル購入費用の清算 ○輸送する食材の輸送用包装資材および店舗での販売用包装資材の購入費用の清算 ○輸送費用の清算
費用の積算	○本項⑤のサポートに必要な費用として、2,000千円を積算する
その他	○輸送する食材の選定並びに、産地との供給調整は県で実施する ○輸送に関する輸送会社との調整は県で実施する ○サンプル発送先は、県が選定し発送に向けた調整を実施するが、県から発送先の紹介依頼があった場合には積極的に協力する ○発送計画が確定後、積算していた予算の執行状況を県に報告し、残余が発生する場合には、当該予算を上記①～④の業務に充当することを可能とする

⑥ その他共通事項

・上記①～⑤の共通事項を以下に定める

項目	内容
食材供給体制の整備	○開催店舗において既存仲卸での食材の調達ができない場合は、事業内で使用する食材の一切についての商物流を整えるため、市場経由、産直販売のいずれにも対応可能な仲卸と店舗をつなぐこと
事業実施担当者の配置	○上記①～④の各事業について、事業着手段階で各事業担当者を定め、県に報告する ○各事業担当者は、県との調整においてワンストップ窓口の役割を負う ○各事業担当者が複数の事業を担当することは妨げないが、作業負担に十分な配慮を行い、事業ごとの進捗に差異が発生しないよう留意する
委託事業費の管理	○上記①～④の全てに関し、委託事業費の執行状況とその残額については、事業専用の帳簿を作成の上で予算管理を実施し、県からの要求に応じて、都度、内容を共有できる体制を整えること ○事業費の残余が生じる見込みが発生した場合、委託事業者は速やかに県に報告を行うこと ○県は、上記報告に基づき、広報資材等の作成費に残余分の予算を充当するなど、予算活用に関する指示を出すことが出来るものとする

⑦ 用語の定義

項目	内容
有名料理人 （仕様書内はシェフと記載）	<p>○連携することにより「福岡の食」のブランド価値が高まる料理人</p> <p>○具体的には下記の1)の要件に加え、2)3)のいずれかを満たすもの</p> <p>1)実店舗もしくは実販売商品を有し、消費者に向け商品を販売する能力を有するもの ※料理系インフルエンサーなど、商品の販売機能を有さないものは対象としない</p> <p>2)国際的な料理コンクールで表彰を受けたものや、著名なグルメガイドで高い評価を受ける店舗の看板料理人（料理長など）</p> <p>3)マスメディアにハイレベルな料理人として多数登場し、主に富裕層の消費者からの認知度が高いもの</p>