

令和8年度新地の海の幸を活かした交流促進事業業務委託 仕様書

1. 業務名

新地の海の幸を活かした交流促進事業業務

2. 業務目的

既存のご当地レシピを核として、町内外での試食・体験機会を創出し、次を達成することを目的とする。

- (1) 家庭での調理機会（再調理・リピート）の創出
- (2) ご当地レシピの認知度向上
- (3) 交流人口の拡大および地域の魅力発信

3. 業務期間

契約締結日から令和9年1月8日まで

4. 事業の概要（実施方針）

本業務では以下の取組を一体的に実施し、認知→体験→家庭で再調理の導線をつくること。

- (1) イベントでの試食提供
- (2) 料理教室の開催
- (3) 町外での「ご当地レシピ」レッスンイベントの開催
- (4) 各種イベントや町内でのレシピカード配布

また、食の安全・衛生管理、アレルギー配慮を徹底するとともに、参加者満足・再調理意向・SNS等での波及を評価できる設計とすること。

5. 業務内容

5.1 全体企画・運営管理

受託者は、事業全体の企画、運営、関係者調整、進行管理を行う。

- (1) 年間実施計画の作成（工程表、体制、概算内訳、実施手順）
- (2) 町との打合せおよび議事録作成
- (3) 関係者調整（会場、講師、食材調達先、イベント主催者等）
- (4) 実施に係る各種手配（資材、印刷、広報等）
- (5) リスク管理（天候、食材調達、事故、感染症等）および代替案提示
- (6) 各施策当日の運営（受付、誘導、進行、片付け等）

5.2 イベントでの試食提供

(1) 内容

町内のイベント等において、「ご当地レシピ」を活用した試食提供を実施する。試食提供時には、ご当地レシピの「ネーミング」を募集し、審査のうえ後日公表すること。募集にあたっては、応募規

約(権利帰属等)案を作成し、町の確認を得ること。また、受託者は来場者数の増加及び新地町の認知拡大を目的として、試食提供と連動した集客コンテンツを企画・実施すること。コンテンツには、インフルエンサー、料理研究家、タレント等(以下「出演者等」という。)の招致を含めることとし、少なくとも次の要素を満たす企画を提案・実施すること。

ア. 出演者等によるステージ企画、トークショー、調理デモンストレーション、レシピ紹介配信等の実施(いずれか又は複数)

イ. 出演者等の SNS 等を活用した事前告知及び当日発信

なお、出演者等の招致にあたっては、出演料・旅費等の必要経費、肖像権・著作権等の権利処理、投稿内容の事前確認範囲、キャンセル時の取扱い、コンプライアンス対応を含む運用計画を示し、町と協議の上で実施すること。

(2) 受託者の実施範囲

ア. 必要食材・資材(容器、消耗品等)の調達

イ. 調理・提供の運用設計(動線、提供スピード、衛生手順)

ウ. レシピネーミング募集、集客企画の運用設計

エ. 当日スタッフ配置、運営マニュアル(簡易で可)の作成

オ. 効果測定(アンケート等)および結果整理

(3) 実施回数・規模

実施回数は1回(夏頃)、試食提供数は500食を想定。

5.3 料理教室の開催

(1) 概要

料理教室を通じて参加者にご当地レシピの作り方を伝え、家庭での再調理機会を創出する。

(2) 実施区分

ア. 夏休み:子ども向け(親子)料理教室(安全面を考慮し、保護者同伴等の設計を行う)

イ. 秋:一般向け料理教室

(3) 受託者の実施範囲

ア. 教室企画(テーマ、メニュー、難易度、時間配分、持ち帰り資料等)

イ. 講師手配(料理講師等。地元関係者の参画提案も可)

ウ. 会場調整(町内施設等を想定)

エ. 参加者募集(募集、申込導線設計等。実際の受付方法は町と協議)

オ. 効果測定(アンケート等)および結果整理

(4) 実施回数・定員

回数・定員は町と協議の上決定する。提案時は想定回数、定員、所要時間を示すこと。

5.4 町外での「ご当地レシピ」レッスンイベント

(1) 内容

町外のイベント・施設等でご当地レシピや町内食材を使った料理教室を開催し、町への興味関心を高め町内に足を運ぶきっかけを創出する。

(2) 受託者の実施範囲

- ア. 実施先候補の提案（ターゲット、集客見込み、費用対効果）、会場調整
- イ. 講師手配（料理講師等。地元関係者の参画提案も可）
- ウ. 参加者募集（募集、申込導線設計等。実際の受付方法は町と協議）
- エ. レッスンメニューの作成、実施台本の作成、配布資料の準備
- オ. 効果測定（アンケート等）および結果整理

(3) 実施回数・定員

回数・定員は町と協議の上決定する。提案時は想定回数、定員、所要時間を示すこと。

5.5 レシピカード等の制作・配布

(1) 内容

ご当地レシピを分かりやすくまとめたカード等の紙媒体を制作し、イベントおよび町内施設等で配布する。

(2) 最低限の記載項目

料理写真、材料、手順、ポイント、作り方動画のリンク、町の紹介等

(3) 受託者の実施範囲

- ア. デザイン・編集、校正対応
- イ. 印刷用データ作成および紙媒体での納品
- ウ. 配布計画（配布先、配布方法、在庫管理方法）の提案

(4) 部数等（想定1万部）

部数、規格、紙質等は町と協議の上決定する。

6. 提出書類

受託者は委託契約書に定めるもののほか、次に掲げる書類を発注者の指定する日までに提出する。

(1) 契約締結後速やかに提出する書類

- ・ 委託業務着手届
- ・ 業務実施体制図
- ・ 実施工程表

(2) 業務完了後、遅滞なく提出する書類

- ・ 委託業務完了届
- ・ 成果物

7. 成果物（納品物）（紙1部および電子データ）

- (1) レシピカード等制作データ一式（印刷用および必要に応じWEB用）
- (2) 各事業の実施記録（日時、場所、人数、提供数、運営体制、課題等）
（写真データを含む）
- (3) アンケート様式および集計結果データ
- (4) 実績報告書（総括、効果測定、改善提案（次年度以降の展開も含む））

8. 業務遂行上の注意

(1) 実施体制

- ア. 受託者は業務責任者を1名配置し、連絡調整体制を明確化すること。
- イ. 食品衛生に関する知見を有する者を配置すること（社内外は問わない）。
- ウ. 料理教室・イベント運営の実績を有することが望ましい。
- エ. 個人情報（申込情報等）を適切に管理し、目的外利用を行わないこと。

(2) 衛生管理・安全管理

- ア. 温度管理、手洗い、器具消毒、交差汚染防止等の衛生管理を徹底すること。
- イ. アレルギーに関する注意喚起を実施し、必要に応じ代替案を提示すること。
- ウ. 事故・体調不良等の緊急時対応フローを整備すること。
- エ. 会場の火気・電源使用ルール等を遵守すること。
- オ. 受託者は必要に応じて、賠償責任保険等に加入すること。

(3) 著作権・成果物の取扱い

- ア. 本業務により作成された成果物（デザインデータ、写真等）の著作権は全て発注者に帰属する。
- イ. 人物が写る写真等を広報利用する場合は、必要な同意・許諾を得ること。未成年が参加する事業については、保護者同意を取得すること。

(4) 経費・再委託

- ア. 委託料上限額は募集要領等で別途示す。
- イ. 再委託を行う場合は、事前に町の承認を得ること。

(5) 仕様書の内容変更

本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に定める内容について疑義が生じたときは、町と協議の上、定めることとする。ただし、明示のない事項にあっても、社会通念上必要と思われるものについては、本業務に含まれるものとする。