

フランスでの青森県産ボイルホタテのターゲット飲食店選定業務仕様書

1 委託業務名

フランスでの青森県産ボイルホタテのターゲット飲食店選定業務仕様書

2 委託契約期間

委託契約締結の日から令和8年3月13日（金）まで

3 業務目的

令和6年度から輸出可能となった4月から6月に水揚げされた青森県産ボイルホタテ（ひも（外套膜）付きホタテ）を、フランスの飲食店を対象に販売促進活動を行うに当たり、効果的なプロモーションが期待できるターゲットに相応しい飲食店ジャンルを絞り込み、フランスなどEUへの輸出拡大に繋げるものである。

4 業務内容

「3 業務目的」を達成するため、以下に掲げる内容を含む業務の企画を提案し、実施する。

(1) 飲食店への青森県産ボイルホタテの提案活動

フランスの飲食店15店舗以上に青森県産ボイルホタテのサンプルを提供し、後日、当該店舗料理人からAの項目について評価・提案等を得ること。

なお、飲食店はBのジャンルからそれぞれ2店舗以上含むこと。

A 評価・提案項目等

ア 味覚の評価

イ ボイルホタテの評価

ウ 仕入価格の評価

エ ひも付きで調理されたボイルホタテ料理の提案（2品目）

オ その他

B 飲食店のジャンル

ア ラーメン店

イ 寿司店

ウ その他和食料理店

エ 中華料理店

オ 韓国料理店

カ その他

(2) 飲食店での青森県産ボイルホタテを利用した料理提供とアンケート実施

(1)の提案活動の結果、ターゲット飲食店に相応しい異なるジャンルの2店舗以上で、提案のあった料理（2品目）を15日間以上提供し、食事者に対しスマートフォン等を活用し、下記の項目についてアンケートを実施すること。なお、アンケート実施に当たっては、回答者を増やすための方策を講ずること。

ア 味覚の評価

イ ボイルホタテの評価

ウ 食べた料理のボイルホタテとの相性

エ その他

(3) 情報発信

ア SNS等で(1)の提案活動の前に、青森県産ボイルホタテに関する情報を3回以上発信すること。

イ SNS等で(2)の飲食店が提供するボイルホタテ料理に関する情報を、1店舗について6回以上発信すること。

(4) その他

(1)から(3)の活動から得られた知見を踏まえ、次年度以降のプロモーションで活用できる青森県産ボイルホタテのキャッチフレーズ等の提案

5 業務完了報告書の提出

業務完了後、業務完了報告書(別紙2)を提出すること。併せて、電子データ(WORD)をUSBメモリで提出すること。

業務完了報告書には、下記の項目を中心に写真(店舗外観・内観、料理等)、表などを用いながら記載すること。

- ・業務実施の概要
- ・使用したホタテの青森県内加工事業者名、仕入れたディストリビューター名、数量・価格等
- ・4(1)の店舗名、飲食店のジャンル、インタビューした料理人名、Aの内容
- ・4(2)の店舗名、提供料理の価格、実施日ごとの売上実績、アンケート結果
- ・4(3)の情報発信の内容、閲覧数等
- ・ターゲットに相応しい飲食店ジャンル
- ・4(4)の提案

6 その他

(1) 本仕様書について疑義が生じた場合、又は定めのない事項については、別途協議する。

(2) 委託業務運営に当たっては、県と十分に連絡をとりながら行う。