

「食の宝庫あおもり」認知度向上推進業務 仕様書

1 目 的

県産農林水産物の更なるブランド力の強化に向けて、本業務により、本県が多種多様で上質な食材の宝庫であることを「食の宝庫あおもり」として一体的に広く認知度の向上を図る。

2 委託業務名

「食の宝庫あおもり」認知度向上推進業務

3 委託期間

契約締結の日から令和9年3月18日（木）まで

4 委託業務の内容

- (1) ミシュランガイド星獲得店等での県産食材を活用したコースメニューの開発・提供
 - ① 著名な美食家やフードジャーナリスト等をアドバイザーの助言のもと、ミシュランガイド星獲得店等の情報発信力の高い高級レストランを3店舗（ホテルレストランを1店舗含む）選定すること。
 - ② 上記①において選定した店舗は、県産食材を多品種活用した季節ごと（夏・冬の2回）のコースメニューを開発し、店舗での2週間以上の一般提供を行うこと。
 - ③ アドバイザーやレストランシェフによる食材選定に向け、1店舗1回以上、県内視察を実施すること。なお、県内視察費用は発注者が別途負担する。
 - ④ 美食家等やメニュー提供店舗、県産食材の選定に当たっては、発注者と十分な連絡調整を図ること。
 - ⑤ 上記①において選定した店舗には、アドバイザーの同行のもと、発注者が直接、食材提案を行うものとする。
 - ⑥ 上記②のコースメニューの一般提供に際しては、その都度事前に、メディア関係者を10名以上招請した試食会を実施し、情報拡散を図ること。試食会では発注者による県産食材のプレゼンテーションの時間を設けること。
 - ⑦ 上記②でコースメニューを提供する店舗のうち、1店舗以上において、発注者・アドバイザー・レストランシェフによる県産食材の認知度向上を目的とした、一般来場者を20名以上参集してのトークイベントを実施し、メディアによる情報拡散を図ること。
 - ⑧ 上記②の実施にあたっては、発注者が別途並行して実施する、コースメニューで活用した県産食材のECサイト販売において、購入が促進されるよう連携を図ること。

(2) シェフと生産者、料理団体等による交流会の実施

- ① 上記(1)に関するレストランシェフの県内視察時に、各店舗1回程度、生産者や料理団体等(高級レストランや料理研究グループ等)を10人程度参集して県産食材やメニュー作り、調理等に関して情報交換を行う交流会を実施すること。
- ② 上記①の実施の際には、レストラン各店舗と本県との友好関係を構築することで県産食材が永続的にメニューに活用されるよう図ること。

(3) 「食の宝庫あおもり」(仮称)の全国的浸透に向けた多様なメディアによる情報発信

- ① 本県が多種多様で上質な食材の宝庫であることを全国的に広く認知させるため、上記(1)及び(2)の一連の取組の事前告知や実施レポートを含め、県産食材の情報を、多様なメディアを活用して通年で12回以上、発信を行うこと。
- ② 情報発信にあたっては、県産食材の魅力が十分に伝わるよう、動画の活用等によりシズル感の高い内容とすること。また、発信した情報が消費者や実需者に広く拡散されるよう、SNSやプレスリリースメディア等の拡散力の高いメディアを活用するほか、発信内容を工夫すること。
- ③ 情報発信の効果は、発信の都度、数値により測定し、随時発信内容等の改善を行うこと。

(4) 「食の宝庫あおもり」(仮称)のプロモーション動画制作による情報発信

- ① 本県が多種多様で上質な食材の宝庫であることを全国的に広く認知させるようなプロモーション動画を令和8年9月末日までに制作し、発注者が指示する日時に公開・情報拡散すること。なお、動画の絵コンテ案を令和8年5月末日までに発注者に提示し、了解を得てから制作を開始すること。
- ② 動画は長尺動画(食材編・生産者編の2本を想定)と短尺動画(四季ごとに4本を想定)を制作することとし、全国的に関心が集まるような内容とすること。
- ③ 制作動画の情報拡散にあたっては、上記(3)の情報発信と連動させて行うなど、効果的に実施すること。

(5) 実績報告書の提出

業務終了後、本事業で行った業務内容や動画等の制作物データを取りまとめた実績報告書を作成・提出すること。

5 委託業務の条件

本業務に係る経費については、県職員の旅費及び本仕様書に別途県が負担する旨特記のあるもの以外は全て契約金額に含むものとする。

6 その他

- (1) 業務の実施にあたっては、逐次、進捗状況を報告するなど発注者と十分な連絡調整を図りながら行うものとする。
- (2) 仕様書に明示がない事項及び疑義が生じた場合は、発注者との協議により決定する

ものとする。