

仕 様 書

1 委託業務名

鹿児島県産食材PR・販路拡大事業に係るレストランフェア開催業務委託

2 委託期間

契約締結日から令和8年3月27日（金）まで

3 業務目的

本県は、和牛日本一を獲得した鹿児島黒牛をはじめ、かごしま黒豚や黒さつま鶏等の畜産物、さつまいもやオクラ等の農産物、ブリ、カンパチ、ウナギ等の水産物、黒酢や本格焼酎など、一流の食材及び県産品を多数有している。

一方、知名度はまだ低いながらも、栽培方法や飼育方法等の工夫により優れた品質を有する「こだわりの食材」や「地域の食材」等、今後を期待される隠れた逸品も多数有している。

レストランフェア開催を通して、これらの県産品等の認知度向上を図るとともに、本県食材の継続取引を促進し、取引額拡大を図る。

4 委託業務の内容

以下、(1)～(3)に係る企画・運営を行う。

(1) 産地視察の開催

ア レストランフェア「鹿児島フェア（仮称）」の開催前に、フェアを開催する首都圏のレストラン複合施設または有名レストラン等（以下、「レストラン複合施設等」という。）の料理担当者、受託者等による産地視察を行い、メニュー開発に向けた食材選定を行うこと。

イ 必要に応じ、レストラン複合施設等と生産者等との個別商談を実施するなど、取引に向けた調整を行うこと。

ウ 産地視察先との調整など、産地視察実施に係る調整は受託者が実施すること。

(2) レストランフェア「鹿児島フェア（仮称）」の開催

レストラン複合施設等において、1か月間以上、レストランフェア「鹿児島フェア（仮称）」を開催すること。なお、「鹿児島フェア（仮称）」を開催するレストラン複合施設等の選定や実施時期は県と受託者とで事前に協議し、決定すること。

ア メニュー開発・「鹿児島フェア（仮称）」開催について

（ア）鹿児島県産和牛及びかごしま茶は食材として必ず使用すること。併せて「和牛日本一」及び「荒茶・一番茶生産量日本一」をアピールすること。

- (イ) 県と協議の上、県産品を合わせて 12 品目以上提案すること。また、県産品を使用する際は、鹿児島県産であることをアピールすること。
- (ウ) 使用する県産品は、メニューの定番化に対応できるものが望ましい。
- (エ) 「鹿児島フェア（仮称）」中に使用する食材について、外食産業チェーン店と事業者間の調整を実施すること。

イ 費用等

- (ア) メニュー開発に係るサンプル費用は県が負担（ただし、予算には上限があります）

- (イ) フェア期間中にかかる食材費はレストラン複合施設等で負担

ウ その他

「鹿児島フェア（仮称）」への来客者及びレストラン複合施設等に対して、アンケートを実施すること。

- (3) 鹿児島県産農畜水産物や「鹿児島フェア（仮称）」の効果的な周知活動
「和牛日本一」である鹿児島県産和牛や県産農畜水産物、「鹿児島フェア（仮称）」開催を飲食店関係者や一般消費者へ訴求できる媒体等を企画・選定し、PR等を実施すること。

5 成果報告

業務終了後は、4 (1)～(3) についての実績及び成果等を内容とする委託業務実施報告書を紙媒体 2 部及び電子媒体で提出すること。尚、実績及び成果等については、以下の内容を必ず記載するものとする。

- (1) 商品の取引状況（取引先、量、金額 等）
- (2) フェア後の食材継続取引化の状況
- (3) 来客者及びレストラン複合施設等へ実施した「鹿児島フェア（仮称）」アンケートの分析結果
- (4) メニューの売上状況等（店舗別・メニュー別の出数・来客数）
- (5) プロモーションの実績
- (6) その他、当該業務に関すること

6 留意事項

- (1) 当事業による成果物については、その権利は県に帰属すること。
- (2) 当事業に関し、第三者との間で著作権に係る権利侵害の紛争等が生じた場合、当該紛争の原因が専ら委託者の責めに帰す場合を除き、受託者は自らの負担と責任において一切を処理すること。
- (3) 受託者は、本業務の執行にあたって、関係法令を遵守するとともに、業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならないものとする。

7 その他

- (1) 業務の実施に当たっては、県と十分に連携をとること。
- (2) 本件に関し、疑義が生じた場合及び仕様書に記載の無い事項については、県と協議すること。
- (3) 本仕様書は業務の概要を示すものであり、業務内容の詳細については、委託者と受託者との協議により決定する。