

【業務の概要】

1. 業務の目的

東九州バスク化構想に基づき、ガストロノミーツーリズム等の新たな誘客を推進するため、豊かな自然が育む本市の食材を活かした料理の提供や産地の紹介に加え、観光施設等の観光素材を広くPR するイベントを開催することにより地域の特性を知っていただくことで、新たなファンの獲得や関係人口の増加を図ることを目的として本業務を委託する。

2. 業務の期間

契約締結日から令和8年3月23日まで

3. 企画提案及び業務内容

首都圏を中心として、本市の「食」の魅力をプロモーションするイベントを開催するとともに、その企画、調整、実施及び管理運営業務を行う。

※本業務については、本企画提案仕様書に基づき提案のあった企画提案書について、業者選定会の審査において最優秀提案となった提案者と協議を行い、契約に向けた仕様書を作成することとする。

(1)開催日及び時間

令和7年10月下旬の1日間（平日を想定）。18時30分受付開始、19時頃から2時間程度。

(2)実施場所の提案

東京都内のレストランやイベントスペースのうち、次の要件を満たす会場を提案すること。

- 発注者が選定した料理人3名程度が調理作業を行えるスペースがあること
- イベント参加者向けに料理のデモンストレーション等が行えるスペースがあること
- 会場となる施設の料理人により、本市の食材を使用した料理の提供ができること
- 会場内において、本市の料理人や観光PR等の映像の放映ができること

(3)招待者の提案

延岡の新たなファン獲得や関係人口の増加、本イベントや食の魅力等を効果的に情報発信できる者を80名から90名程度応募事業者において選定・招待することとし、今回の応募においてその考え方を示すこと。ただし、市関係者枠として15名程度確保すること。

（招待者例：延岡への旅行者や訪問者等を増やしてくれそうな方などを具体的に示すこと。）

なお、90名を超える部分については、会費制での招待も可能とする。

(4)イベントの企画提案

本市の「食」の魅力を最大限高め、効果的に発信する内容とするため、次の事項を参照のうえ、イベントの企画について提案すること。

- 東九州バスク化構想の取り組みをはじめとした本市の食の魅力について、参加者に啓発する内容を企画すること。
- 本市の食材を豊富に活用した料理や地酒の提供を行うこと。

※料理のメニューについては、発注者と協議・調整を行うこと。

- 会場は、主催者が伝えたいことを参加者が聞くことのできる形式（着座形式）とすること。
- 観光やふるさと納税のPRブースを設け、本市の魅力を発信できる工夫を行うこと。
- 本市の魅力向上を図るため、本市を体感できる会場の空間作りを行うこと。
- 広報活動においては、様々なメディアや媒体を活用した広告宣伝（TV・ラジオ、新聞・雑誌、ネット、SNS等）や販促資材（ポスター、のぼり等）等の中から、効果的な手法を選定の上、実施すること。

(5)受託者が提案する効果的な事項（独自提案）

本業務の目的を達成するための独自提案を可能とする。ただし、契約金額内で実行可能なもので、追加予算を必要としないものに限る。

(6)作業スケジュール及び業務執行体制表の提出

イベントの効果を最大化するため、適切な作業スケジュールと人員体制で業務を実施することとし、その作業スケジュール及び業務執行体制表を提出すること。

(7)見積書の提出

本業務の見積上限額は4,136,000円とし、別紙、予算書を参考に見積書を作成すること。
なお、履行するまでに要するすべての経費を含めて積算すること。

(8)管理・運営業務

本イベント実施に係る準備及びイベント全体の管理運営を行うとともに、下記事項について調整すること。

- 本イベントのスムーズな運営のため、司会者を選定し進行させること。なお、司会者は本市又は宮崎県出身者など、本市を認知した者とするなどの工夫を行うこと。（参考金額：8万円）
- イベントの実施に必要な許可申請関係を行うこと。

(9)料理人等との調整業務

- 発注者において選定した参加料理人3名と料理人部会長1名、延岡市食のまちづくりアドバイザー1名の旅費・交通費、店休補償金、報酬金の支払いを行うこと。

なお、航空券・宿泊施設の手配については応募事業者で行うこと。

※参考金額（1名あたり）：旅費交通費 9万円（料理人・部会長）

店休補償金 6万円（料理人のみ支給）

報酬金 62,700円（部会長・食のまちづくりアドバイザー）

- 必要な食材の仕入や消耗品等の購入、会場への送付等の調整及び費用の支払いを行うこと。

※食材やその量については、提供する料理を踏まえて、発注者及び参加料理人・生産者との協議の上、決定すること。

※参考金額（1名あたり）：会食費 5千円

食材費 3千円

- 当日使用する地酒は、基本的に地元酒蔵からの買取りにより提供すること。

※参考金額（全体予算額）：飲料費 10万円

(10) アンケートの配付、集計、分析業務

- 当イベントを通じて、新たな需要開拓に繋がる仕組み、仕掛けを設けるため、料理人や生産者の新メニュー開発・営業活動等に資するアンケートを参加者に対して実施すること。
- アンケートの回収率アップのため、回答者にプレゼントを配布するなどの工夫を行うこと。
また、持ち歩く場合は、食事等の妨げにならないような工夫を行うこと。
- ※参考金額（プレゼント1個あたり）：無料配布用（1,000円～1,500円）

(11) その他の業務

- 本市の農林水産物の魅力を参加者にPRするため、発注者が指定する農林水産物の生産地及び生産者等を紹介する動画を作成するものとする。
＜動画本数＞
料理人1名につき1本の動画とし、1本あたり1分～1分30秒程度とする。
＜動画構成（1本あたり）＞
①生産者・食材の紹介 ～ ②食材が料理に使用される様子 ～ ③料理人の紹介
- 本イベント開催後の本市の食のPRに活用するため、イベントの様態を映像として記録・編集し、記録動画を作成すること。
- 動画撮影の際は、関係業者との連携を図るとともに、映像化する上での権利関係や注意点等を整理すること。

4. 業務委託料の支払い

完工払いとする。

5. 業務実施における留意事項

費用対効果、法令や環境、安全に配慮した提案並びに業務の実施に努めること。

6. 連絡・調整、協議

受注者は、業務の実施にあたっては、業務の進捗状況や手法等について、適宜、発注者に対し連絡を行い調整を図るとともに、必要に応じて発注者と協議を行うものとする。

7. 連携

受注者は、業務の実施にあたっては、必要に応じて業務関係者と連携を図り、適正に業務を実施するものとする。

8. 業務完了報告書及び成果品等

受注者は、委託業務が完了したときは、指定の期限までに発注者に対し、成果報告書等（事業実績書、収支精算書、事業実施状況（写真等）、アンケート集計結果、イベント記録動画等）を提出すること。

※いずれも、紙媒体及び電子データの両方を提出すること。

9. 成果品等の提出期限

令和8年3月23日までに提出すること。

10. その他

- ① 成果品等についての権利は、発注者に帰属する。
- ② 本仕様書に明記のない事項については双方協議の上、決定することとする。

【予算書】

費目	金額（消費税抜）	摘要
会場費		
会食費		5,000 円／人
食材費		3,000 円／人
飲料費	100,000 円	会場で提供する飲料代
報酬費	80,000 円	司会者 80,000 円×1 名
広告費		DM印刷費・プレスリリース
旅費	360,000 円	料理人（3 名）・部会長（1 名）分旅費 90,000 円×4 名
補償費	242,700 円	①店休補償金 60,000 円×3 名 ②部会長日当 12,700 円 ③アドバイザー日当 50,000 円
アンケート経費		プレゼント費用 ①無料配布 1,000～1,500 円／個 ※人数分
動画作成費		イベント記録動画 農林水産物紹介動画
支払手数料等		送料・雑費等
運営管理費		

※予算上限額：4, 1 3 6, 0 0 0 円

上記、予算書を基に見積書を作成すること。