

## 「福岡の食」マッチング強化業務 委託仕様書

### 1 委託事業の目的

「福岡の食」※に興味のある外食事業者や中食事業者等（以下「外食事業者」という。）に対して、生産者との商談会及び県内産地視察ツアーを実施する。また、外食事業者が福岡フェアを開催することにより、「福岡の食」の継続取引を強化し、取引額拡大を図る。

※ 「福岡の食」とは福岡県産農林水産物、酒等加工品を指す。

### 2 委託業務の内容

- (1) 委託事業名 「福岡の食」マッチング強化業務委託事業
- (2) 委託期間 契約締結の日から令和7年3月31日（月）まで
- (3) 委託業務内容

「福岡の食」の販売促進活動を強化するため、下記①～③の業務を実施すること。各業務詳細は別紙「委託業務内容補足資料」のとおり

- ① 外食事業者と生産者とのオンライン商談会の開催
- ② 産地視察ツアーの開催
- ③ 外食事業者による福岡フェアの開催

### 3 業務実施上の条件

- (1) 業務遂行にあたり、福岡県（以下「県」という。）及び関係機関との連携を密にすること。
- (2) 食材の供給に係る調整を受託者が実施する際には、本事業が生産者の所得向上に資するべく実施されていることを十分に考慮し、産地が不利益となる要求は厳に慎むこと。
- (3) 業務上知り得た個人情報や企業情報について、他人に漏らさないこと又は他の目的に使用しないこと。
- (4) 業務上の成果品に係る著作権は、特段の事情が無い限りは県に帰属することとし、受託者に著作権が留保される場合であっても、県が業務遂行に必要な限りにおいて、成果品を利用できるよう努めること。
- (5) 委託料には、業務に係る経費（人件費、旅費、消耗品費、通信運搬費、賃借料、謝金、保険料等）の一切を含むこと。
- (6) 事業の実施に大きな影響を与える事態が発生した場合には、県と受託者で協議し、委託業務内容や委託料の調整を実施すること。
- (7) 上記（6）における協議の開始や、調整内容は県の判断で実施すること。

### 4 県への報告等

- (1) 年度事業計画書

提出時期：契約締結後、速やかに提出するものとする。

提出方法：書面または電子データ（メール）で行うものとする。

(2) 年間業務報告書

提出時期：令和7年3月31日（月）までに当該年度の年間業務報告書を提出するものとする。

提出方法：書面または電子データ（メール）で行うものとする。

注意1：様式及び記載内容については別途指示する。

注意2：事業の進捗状況について県からの問合せがあった場合、県が指示するデータや書面を提出し、状況の報告を行うこと。

(3) 県産食材の使用実績の報告

本委託事業で使用した県産食材の仕入れ額について令和7年3月31日（月）までに、県に報告すること。

(4) 県への引継ぎ

事業を通じた人脈が県に引き継がれるよう、外食事業者の連絡先など、必要な情報を一覧形式で令和7年3月31日（月）までに報告すること。

注意1：報告なく事業が実施された場合、本委託事業の成果と認めないことがある。

## 【「福岡の食」マッチング強化業務実施内容】

- ① 外食事業者と生産者とのオンライン商談会の開催
- ② 産地視察ツアーの開催
- ③ 外食事業者による福岡フェアの開催

### ①外食事業者と生産者とのオンライン商談会の開催

産地視察ツアー実施前に、福岡フェアを開催する意向がある外食事業者と生産者とのオンライン商談会を開催する。

#### <委託業務内容詳細>

- ・商談会に参加する外食事業者は、事前に県に案を示したうえで承諾を得ること。
- ・商談会の実施時期については、県に案を示し、協議のうえ決定すること。
- ・商談会の日数は1～2日程度とすること。
- ・参加する生産者は、産地視察ツアーの視察産地はもとより、外食事業者の購買ニーズや生産者の販売ニーズ等を考慮し、県と協議して選定すること。
- ・商談件数は20件以上とすること。
- ・商談会開催にあたり、外食事業者及び生産者との調整は委託事業者が実施すること。
- ・オンライン商談会の開催に精通したスタッフを1名以上配置し、商談会開催当日トラブルに即応できる体制を整えること。
- ・商談会開催後、参加者にアンケートを実施し速やかに県に報告すること。アンケート項目については、事前に県に案を示し、協議のうえ決定すること。

### ②産地視察ツアーの開催

オンライン商談会に参加した外食事業者を招へいし、「福岡の食」の産地視察ツアーを実施する。

#### <委託業務内容詳細>

- ・参加する外食事業者は5事業者以上とし、県に案を示し、協議のうえ決定すること。
- ・「福岡の食」に興味のある外食事業者を対象とした産地視察ツアーを1回実施すること。
- ・開催時期は事前に県に案を示し、協議のうえで決定すること。
- ・産地ツアーは2日間とすること。
- ・産地ツアーの視察産地数は5産地以上とし、県に案を示し、協議のうえ決定すること。
- ・産地ツアー開催にあたり、外食事業者及び視察産地との調整は委託事業者が実施すること。
- ・産地ツアー実施後、参加した外食事業者にアンケートを実施し速やかに県に報告すること。アンケート項目については、事前に県に案を示し、協議のうえ決定すること。

### ③外食事業者による福岡フェアの開催

外食事業者の店舗で県産食材を使用した福岡フェアを開催する。

#### <委託業務内容詳細>

- ・福岡フェアを開催する事業者は、原則オンライン商談会に参加した外食事業者とし、県と協議のうえ決定すること。
- ・外食事業者の店舗のうち、20店舗以上で福岡フェアを開催すること。
- ・フェア実施期間は、店舗ごとに合計4週間以上とし、委託期間終了日までに提供を完了すること。
- ・店舗ごとに下記の県産食材を使用したメニュー3種類以上をフェア実施期間に提供すること。
- ・提供するメニューのうち、2メニュー以上は畜産物や水産物をメイン食材とすること。

県産食材について
【畜産物】 ・博多和牛 ・はかた地どり ・はかた一番どり
【水産物】 ・天然マダイ ・アナゴ ・一本槍（ケンサキイカ） ・ハモ ・マガキ ・鐘崎天然とらふく ・福岡有明のり ・スイゼンジノリ ・サワラ 等
【青果物】 (野菜) ・博多なす ・博多のトマト ・博多春菊 ・きゃべつ ・きのこ類 ・サラダ菜 ・たけのこ ・なばな ・アスパラガス ・セルリー ・つぼみ菜 (果実) ・あまおう（いちご） ・みかん ・甘うい（キウイフルーツ） ・とよみつひめ（いちじく） ・秋王（かき） ・ぶどう ・なし ・もも ・すもも
【その他】 ・八女茶 ・ラー麦麺 ・県産米 ・県産酒

- ・フェアで提供するメニュー名は、食材名やブランド名など、県産食材を使用していることが分かるメニュー名をつけ、メニュー表や店舗HP、SNS等で掲示し、広く周知すること。
- ・各店舗におけるフェアの円滑な開催に向けて、メニュー開発のためのサンプル取寄せやフェア開催時期の検討など、外食事業者との連絡・調整等を実施すること。