

**「ふくい食と農の博覧会」および「第19回全国高校生食育王選手権大会」
開催業務 委託仕様書**

【1】 委託業務名

「ふくい食と農の博覧会」および「第19回全国高校生食育王選手権大会」開催業務

【2】 委託業務の概要

県民が、ふるさと福井の自然・風土が育んだ豊かな食・食文化とそれを支える農林水産業について、学び、味わい、体験し、理解・関心を深めるとともに、県外に向けても福井の食の魅力と食育を発信するためのイベントとして、「ふくい食と農の博覧会」および「第19回全国高校生食育王選手権大会」を開催する。

また、「ふくい食と農の博覧会」の関連企画として、県内各地で食関係イベントが活発に開催される秋期間（10～11月）を「ふくい秋の味覚月間」として、県内各地の食イベントと連携し、県民に食を楽しむ機会をPRするとともに、量販店、直売所等とも連携し、福井県産農林水産物の効果的なPR、地産地消推進活動を展開する。

【3】 委託に係る催事の開催日時および会場等

・両催事について、会場設営・広報等において十分に連携を図るものとする。

名称	日時（予定）	会場（想定）	実施主体
ふくい食と農の博覧会	10月4日(土) 10:00～16:00 10月5日(日) 10:00～16:00	ハピリン（ハピテラス、ハピリンホール、ハピリンモール） 福井市観光交流センター（1階屋内広場、2階展示交流スペース） ふくみち（県庁線） 歴史のみち（水産会館前） 県庁前広場 等	福井県 （流通販売課）
第19回全国高校生食育王選手権大会	10月5日(日) 10:00～16:00	ハピテラス	

（関連企画）

名称	日時（予定）	会場（想定）	実施主体
ふくい秋の味覚月間	10月～11月	県内	福井県 （流通販売課）

【4】 業務委託期間

契約締結日（令和7年4月下旬）～令和8年2月末日

【5】 委託業務の内容

I ふくい食と農の博覧会

1 ふくい食と農の博覧会の開催

(1) 業務概要

「ふくい食と農の博覧会」の開催に関する企画・運営・広報業務

(2) 開催日時

令和7年10月4日(土)・5日(日) 10:00～16:00(予定)

※設営・撤収については、エリアごとに使用可能期間・時間帯が異なるため、別添「イベント使用可能エリア図」「イベント使用可能エリア一覧」を参照し、期間内に作業を行うこと。

(3) 開催想定場所(別添1「イベント使用可能エリア図」参照)

①ハピリン(ハピテラス、ハピリンホール、ハピリンモール)、②福井市観光交流センター(1階屋内広場、2階展示交流スペース)、③ふくみち(県庁線)、④県庁南側歴史のみち(水産会館前)、⑤県庁前広場 一帯

(4) 業務の内容

① 企画・運営業務

次の企画を実施すること。

◆必須企画◆

項目	内容	会場(想定) ※番号は使用可能 エリア一覧参照 ※内容に応じて変 更可
ブランド食材 PR・販売	県のブランド食材について知り、購入し、味わうことができる企画 (若狭ぐじ、越前がれい、ふくい甘えび、若狭牛、ふくいポーク、そば、越のルビー 等)	②福井市観光交流センター(1階 屋内広場、2階展 示交流スペース) ⑤県庁前広場
地酒PR・販売	さかほまれをはじめとする福井県内の地酒を味わい、購入することができる企画 ※県と協議の上、さかほまれのPR・販売に取り組む県内の団体と連携し、受託業者において関係団体と実施内容の交渉や調整等を行うこと	⑤県庁前広場
郷土料理PR (4日)	福井県内各地の郷土料理を味わい理解を深めることができる企画 ※県と協議の上、県内の郷土料理の伝承に取り組むグループと連携し、受託業者において実施グループと実施内容の交渉や調整等を行うこと	①ハピリン(ハ ピテラス)

販売・飲食	県内の農林水産物・加工品・惣菜・料理等の販売コーナー、飲食コーナー 県産食材を使用した料理・スイーツ等を販売するキッチンカーコーナー ※出展者については、受託業者において募集し、県と協議の上で決定すること ※農林水産物や加工品等のPR・販売が効果的に行われるようなブース企画、レイアウト、機器設置とすること	①ハピリン（ハピテラス、ハピリンホール、ハピリンモール）、④県庁南側歴史のみち（水産会館前）、⑤県庁前広場
食育・地産地消PR	県庁関係課や各市町、関係機関、大学等の食育や地産地消の取組みの紹介コーナー	①ハピリン（ハピテラス、ハピリンモール）、②福井市観光交流センター（1階屋内広場、2階展示交流スペース）
会場回遊企画	来場者に、エリア全体の回遊を促す企画 あわせて来場者の属性や、特に県外客の興味のある内容を調べるアンケート調査を実施すること	会場内
公共交通機関利用促進企画	県内の来場者に公共交通機関の利用を促す企画 （例）会場回遊企画において、公共交通機関利用客に特典を用意する など	会場内

◆独自企画・提案（任意）◆

必須企画以外に、イベントを盛り上げ、来場を促す企画・提案

例：子供から大人まで楽しめる体験コーナー、高校生の参加企画（高校生出展ブースの配置、郷土料理PR企画への参加等）、県外企業とのコラボレーション、県内B級グルメコーナー、食に関する伝統工芸品販売コーナー、県外客向けPRコーナー 等

② ステージの設置・活用

会場となるハピテラスに、ステージ（キッチンスタジアム）を設置すること。

下表を参考とし、食育王選手権大会（決勝大会）を中心に、イベントオープニング（来賓の参加は予定していない）、その他独自企画を組み合わせ、タイムスケジュールや全体の企画ボリュームに配慮すること。

	ステージ（キッチンスタジアム）
4日（土）	・オープニング ・郷土料理PR企画 ・イベント全体を盛り上げる企画（出展者紹介・PRタイム等） 等
5日（日）	第19回全国高校生食育王選手権大会 決勝大会

③ 会場・ブース等設営

会場が広範囲にわたることおよび大半が屋外であることを考慮し、適切なゾーニングの上、各会場およびブースの設営を行うこと。特に、福井駅前から県庁前広場への動線を工夫し、駅前からの誘客につなげること。

全体のゾーニングおよび各会場内ブース配置を示したレイアウト図を作成し、県と協議の上、適切に設営すること。

○会場設営

- ・会場設営は原則として10月3日（金）17時までに完了すること。
- ・出展者の物品搬入は3日（金）午後から実施可能とすること。

○施設等設置・運営

イベント運営のため、次の施設を設置すること

- ・総合案内所・・・総合案内、当日のチラシ（エリアマップ）設置、各種企画受付、迷子や落とし物・忘れ物対応等を行う総合案内所を設置し、人員を配置すること。（1ヶ所以上）
- ・救護所・・・当日怪我人が出た場合に対応できるよう、救護人員・設備を備えた救護所を必要数設置すること。（1ヶ所以上）
- ・トイレ・・・来場者・出展者に分かりやすいように案内看板等を設置し、必要に応じて仮設トイレを設置すること。

○ブース

- ・物販・調理販売が可能なブースを設営すること。
- ・設置ブース数は約55を想定し、ブース仕様は以下の通りとし、(3)開催場所、別添1「イベント使用可能エリア図」を参照の上で配置を企画すること。
- ・なお、屋外においては、テントに横幕を付けるほか、風雨対策を十分考慮した仕様とすること。また、雨天時に来客が購入しやすいよう、テント内の購入スペースを確保すること。
- ・電気設備を各ブースに必要量確保すること。（実質的な電気容量を考慮し調整すること）
- ・屋外設置ブースについては、必要に応じてブース内に照明を設置すること。
- ・出展者が共同で使用可能な調理スペースを設置し、中には会場での調理行為に必要な衛生基準を満たす設備（水道設備、2槽シンク、三方囲い、ごみ箱等）を用意すること。（設置位置は任意）
- ・道路や歩道などの配線等は、歩行者等の通行の安全を十分に確保するよう養生等必要な対策を講じること。特に、夜間については照明等、より配慮した安全対策を講じること。

◆ブース仕様◆

<p>物販ブース (約40ブース)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・基本サイズ…1ブースあたり 間口1.8m×奥行き3.6m (サイズの変更は可とするが、出展に必要なスペースおよび総ブース数は確保すること) ・出展者の開場後の商品等補充・追加作業に配慮した搬入出経路の確保と一般来場者向けの目隠し等に配慮すること。 ・1ブースあたり、少なくとも次の物品を配置する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ブースサイン (パラペット) ・販売台 (1.8m×0.9m以上、ビニール白布付) 1 ・椅子 2 ・バックパネル、間仕切り 適宜 ・その他屋外での食品販売に必要な設備 適宜
<p>調理ブース (約15ブース)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・基本サイズ…1ブースあたり 間口3.6m×奥行き3.6m (サイズの変更は可とするが、出展に必要なスペースおよび総ブース数は確保すること) ・ブースの周囲はシート等で囲い、消防法その他関連法令の規定を遵守し、衛生面や風雨対策を考慮した構造とすること。 ・1ブースあたり、少なくとも次の物品を配置する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ブースサイン (パラペット) ・販売台 (1.8m×0.9m以上、ビニール白布付) 2 ・調理台 1 ・ガス台 1 ・シンク 1 ・電源コンセント (1.5KW程度) 適宜 ・給排水栓 1 ・椅子 2 ・平型冷蔵庫 適宜 ・間仕切り 適宜 ・その他屋外での食品加工・販売に必要な設備 適宜 ・平型冷蔵庫、電源コンセントは容量に応じ有料も可とする。 なお、料金は、農林漁業者等も多く出展することを考慮の上、県と協議の上設定すること。

○看板・各種サインの製作・設置

- ・会場が広範囲にわたるため、来場者に各会場の内容がよくわかるよう、看板・各種サインを工夫して制作し適切に設置すること。
- ・また、来場者の回遊を促すように、サイン、のぼり、その他資材の配置を工夫すること。
- ・イベントサイン、コーナーサイン等については、イベント全体でデザイン等を調整し、統一感のあるものとする。

○美化・清掃

- ・会場内各所に必要なゴミ箱を設置すること。
- ・汚れる可能性のある箇所には、予め養生シートを敷設するなど汚れ防止に努めること。特に、油汚れ等落ちにくい汚れが予想される場合は、事前に対策をしっかりと講じること。
- ・出展者に出展場所の美化・清掃、原状回復を周知すること。
- ・設営から原状回復までの各日、清潔かつ整理整頓された会場を保つため、清掃を行うこと。
- ・設置した簡易トイレや県庁内トイレ、ゴミ箱（、喫煙所）は、定期的に清掃等を実施し、衛生管理を徹底すること。
- ・イベント終了後会場全体（特に出展ブースエリア、簡易トイレ、県庁内トイレ、ゴミ箱周辺等）の清掃を行い、原状回復すること。

④ 全体管理

○出展者の管理・調整

- ・出展者と出展等の際に必要調整を行うこと。
説明会の開催（出欠とりまとめ、当日資料作成・説明、欠席者への資料送付等を含む）、スケジュール・販売品の管理、出展申込受付、出展ブース配置および搬入出等の調整・連絡、パンフレット等の送付 等
- ・出展料は原則として徴収しないものとする。（有料備品使用料は除く）

○交通規制業務

- ・交通規制等の計画をあらかじめ作成し、警察等関係機関と協議すること。
- ・会場として一部道路を使用するため、当日の通行止め・迂回誘導を行うこと。
なお、規制エリアは別添1「イベント使用可能エリア図」を参照すること。
- ・警察等の指示に基づき、近隣道路上への看板設置等による事前告知および当日通行止めを行うとともに、人員を適切に配置し誘導を行うこと。
- ・夜間に道路の通行止め、出展に関する物品の保管管理が必要な場合は、適切な夜間警備計画を立て実行すること。
- ・交通規制等（緊急時ルート確保を含む）について諸官庁（消防署、警察署等）と協議し、必要な許可申請・届出を行うこと

○諸官庁との協議、許可申請・届出業務

- ・食品の調理加工、販売等に関して諸官庁（保健所等）と協議し、必要な許可申請・届出を行うこと（営業許可（臨時営業等）にかかる申請・届出を含む）。なお、許可申請・届出に必要な手数料は委託費を含む。
- ・火器の使用について諸官庁（消防署等）と協議し、必要な許可申請・届出を行うこと。

○水道使用関係業務

- ・水道の使用にあたっては、施設管理者と協議の上、必要に応じて水質検査や使用前後の使用量の測定を実施し、施設管理者からの求めに応じて使用料を支払うこと。なお、使用にかかる費用（水質検査や測定に係る費用、使用量等）は委託費に含む。

⑤ 来場者向けアンケートの実施

次年度企画の参考とするため、来場者（1,000人程度）に対しアンケートを実施すること。

2 ふくい秋の味覚月間

(1) 業務概要

「ふくい秋の味覚月間」に関する企画・運営・広報業務

(2) 開催日時

令和7年10月1日（水）から11月30日（日）までの2か月間

(3) 業務の内容

① 県内市町との連携企画

県民が県内の様々な場所で秋の味覚を楽しむことができるよう、各市町の食イベント等を広く周知するとともに食育・地産地消に関する取り組みをPRすること。

（例：「ふくい食と農の博覧会」にて各市町の食イベントや特産品等をPRするコーナーを設置する 等）

② 生産者との交流および農林漁業体験の実施

県民が、生産者や生産現場との交流を通して食料の生産から消費に至るまでの食の循環について知り、学び、実際に体験できる企画とすること。

- ・生産者との交流（生産者による活動紹介、生産者との意見交換等）および実際の農林漁業体験をあわせた実施内容とすること。
- ・秋の味覚月間中（土日祝）に4回以上実施すること。
- ・実施について広く県民に周知し、各回それぞれ参加者を募集すること。
- ・1回あたりの実施時間は半日～1日とする。
- ・1回あたりの参加人数は20名程度を目安とする。

③ その他独自企画（任意）

- ・上記事項以外に「ふくい秋の味覚月間」を盛り上げる企画。

(4) その他

県において、地場産農林水産物・食品を購入しポイントをためることにより県の特産品をプレゼントする「福井産食べて当てよう！キャンペーン」(※)を月間中実施予定。

(当事業と連携することにより相乗効果が期待できる取り組みがあれば実施（任意）。)

※「福井産食べて当てよう！キャンペーン」

〔概要〕福井県産農林水産物（福井県産が主材料の加工品含む）の販売促進のため、これらの商品を買うことでポイントが貯まり、県産品が当たる抽選に応募できるもの

〔キャンペーン実施期間〕令和7年8月～令和8年1月（未定）

II 第19回全国高校生食育王選手権大会

(1) 業務概要

第19回全国高校生食育王選手権大会の開催に関する企画・運営・広報業務

(2) 開催日時

予選 令和7年6月に2回実施予定（15：00～20：00）
（日時は受託者が各県立高校等へのアンケートを行い多くの学校が参加できるように決定する。）

※各チームが希望の時間帯に制限時間内で回答できるようにすること

※各チームの回答時間を把握できるようにすること

決勝大会 令和7年10月5日（日）10：00～16：00頃（開閉会式含む）

・設営10月2日（木）～3日（金）

・撤収10月5日（日）16：30以降（予定）

(3) 開催場所（決勝大会）

福井駅西口再開発ビルハピリン 「ハピテラス」

（住所：福井県福井市中央1丁目2番1号）

(4) 開催概要

項目	内容
対象	・全国の高校・特別支援学校高等部に在学している生徒
参加形態	・3人のチーム制
予選	・インターネット上に専用サイトを開設し、食育に関する知識を問うクイズ形式で実施 ・2回実施する（日時は協議の上決定する。） ・2回の予選により全国6ブロック＋福井県ブロック＋決勝大会初出場枠で決勝進出8チームを選抜する。 ・決勝大会には、同一校からは1チームのみ出場できるものとする。
決勝大会	・予選で選抜された8チームにより、食の知識、料理考案力、調理技術等を総合的に競い、総合優勝チームを「第19代高校生食育王」とする。
表彰	・総合優勝 第19代高校生食育王 1チーム ・準食育王、3位、必要に応じ特別賞等を授与する

(5) 業務の内容

① 予選

- ・インターネット上に予選専用サイトを開設し、県が作成する食育に関する知識問題（四択方式）により2回実施することとする。
- ・予選参加チーム募集チラシを制作の上、県内外の高校に周知し、参加募集を行うこと。
- ・各ブロック20チーム以上かつ計300チーム以上の参加を目標とし、高校生の参

加意欲を喚起する方策を実施すること。(例：予選専用サイトへの過去問題・正答、歴代優勝チームが作った料理の画像掲載、SNS・ブログでの広報等)

- ・予選参加チーム(参加校)の次回大会への参加意欲を喚起するようなフォローアップ企画を実施すること。

② 決勝大会

- ・基本的な方針として、過去18回の大会をふまえ、普通科高校等も含めて多くの学校が出場しやすいよう、知識・料理考案・調理技術等により総合的に「食生活力」を競い、真の「高校生食育王」を決定するための大会とすること。

(ア) 会場設営

ハピテラス東側スペースにキッチンスタジアム(調理スペース)および観客席を設置すること

- ・音響、冷蔵庫等の附帯施設を含め、8チームの調理スペース(2列)が確保できるよう配置すること。
- ・8チーム分の調理器、調理台、IHクッキングヒーター、2槽シンク(水栓付)の調理機器を設営すること。
- ・観客席は100席程度設置すること
- ・大会の進行および競技の様子をハピテラスの大型ビジョンに投影すること。

(イ) 開会式

【日時】

10月5日(日) 9:50~10:00頃

【場所】

ハピテラス

【内容(予定)】

- ・あいさつ
- ・来賓紹介
- ・選手宣誓

【必要事項】

- ・必要な資材を準備すること
- ・プロの司会者による進行を行うこと。
- ・開会式の様子をハピテラスの大型ビジョンに投影すること。

(ウ) 競技

- ・2~3項目の課題を実施すること。課題内容については、採択後に県と協議の上、決定する。

○「食育4択問題」

食を取り巻く環境、食材・調理知識等の食育問題を四択方式により実施

○「テーマに合わせたプレゼンテーション・料理作り」

決勝大会のテーマを設定し、テーマに沿ったリサーチ、料理考案、プレゼンテーション、調理技術、盛り付け、味等を競う

- ・出場校どうしが交流できるよう、競技内容・運営を工夫すること。
- ・観客も参加し、楽しめるような企画を実施すること（例：アナウンサーによる盛り上げ、応援メッセージの募集と読み上げ等）

(エ) 審査

- ・有識者等による審査を行うものとする。
- ・審査員は、審査委員長、審査員2名を基本とし、県が選定する。

(オ) 表彰

- ・各チームに、下記のとおり賞状等のほか、福井県の代表食材（越前がに、若狭牛、そば等）を中心とした副賞を贈呈することとし、詳細については県と協議の上、決定する。
 - 総合優勝「第18代高校生食育王」・・・賞状、トロフィー、メダル、副賞
 - 総合第2位「第18代準食育王」・・・賞状、メダル、副賞
 - 総合第3位・・・・・・・・・・・・賞状、メダル、副賞
 - 奨励賞 4～8位・・・・・・・・・・・・副賞

(カ) 決勝大会参加者への対応

- ・各出場チームに、事前に大会の概要を把握してもらうため、概要が分かる冊子等を送付すること。
- ・決勝大会の出場高校生、引率教員および審査員に対して、旅費および宿泊が必要な場合は宿泊費（宿泊日の夕食とその翌日の朝食を含む）を支給すること。
- ・決勝大会前日に、宿泊施設等において出場チームの夕食交流会を開催すること。
- ・バス等によりハピテラスと宿泊施設間の送迎を行うこと。
- ・決勝大会の参加高校生、引率教員および審査員に対して、決勝大会当日の昼食を提供すること。

(キ) 大会の広報

- ・インターネット特設サイトなどにSNSやブログなどを開設し周知につとめること。なお、サイトのプレビュー数やアカウントフォロワー数等を把握し、県に実績報告すること。
- ・福井県内外のマスメディアを通じて、2回のインターネット予選への参加および決勝大会の視聴を促すよう、県内はもとより県外へも広く広報すること。
- ・決勝大会の様子を、動画配信サービスやテレビ等のメディアを活用し、広く一般に視聴できるようにすること。また、決勝大会当日は、配信に関しての問い合わせやトラブル等に対応できる人員を配置すること。
- ・大会の認知度向上を図るため、大会の記録をまとめた小冊子を作成するとともに、専用サイトに掲載すること。

(ク) その他

- ・次年度大会企画の参考とするため、決勝大会出場チームおよび観客にアンケートを実施すること。

Ⅲ 共通事項

(1) ポスター・チラシの制作・配布

- ・「ふくい食と農の博覧会」ならびに「第19回全国高校生食育王選手権大会」の集客および秋の味覚月間の周知が図られるような内容のポスターとチラシを制作・配布すること。イベント全体についても記載すること。
- ・仕様・数量は原則以下の通りとすること。ただしこれ以外の提案があれば合わせて示すこと。
- ・なお、配布先ならびに配布方法は県と協議の上決定する。
 - チラシ（食育王予選大会告知用）
色：4色、サイズ：任意、作成時期：5月末、数量：20,000部程度
 - ポスター・チラシ（博覧会（・食育王決勝大会）事前周知用）
色：4色、サイズ：任意、作成時期：5月末
数量：ポスター600部程度、チラシ8,000部程度
※ポスターとチラシは同デザイン可
※ポスターは角2封筒に入るサイズ（B2の場合は八折）で納品すること
 - チラシ（博覧会当日用）
色：4色、サイズ：任意、数量：20,000部程度
 - チラシ（味覚月間用）
色：4色、サイズ：任意、数量：1,000部程度

(2) 効果的な広報

- ・県内外に向けてTV、新聞、雑誌、インターネット、SNS等を通じて、効果的と思われる広報活動を展開すること。

(3) 協賛企業の募集

- ・受託業者は、本業務の実施に当たり、県と協議の上で協賛企業（スポンサー）を募ることができるものとする。
- ・協賛金は以下の用途に充てるものとし、事前に県と協議の上、承認を得ること。
主な用途：・協賛企業と連携した地産地消の推進
・「ふくい食と農の博覧会」「ふくい秋の味覚月間」「第19回全国高校生食育王選手権大会」の運営・広報等
- ・協賛企業について、効果的にPRすること。

(4) 運営体制・スケジュール

- ・本業務実施にあたり、業務に精通した統括責任者およびその指揮下に各業務責任者および業務スタッフを配置し、万全の運営体制をとること。
- ・業務スケジュールを作成するとともに、適切な進行管理を行い、確実に遂行すること。

(5) その他

- ・怪我や食中毒など、来場者の不測の事態に備えイベント保険に加入すること。
- ・本イベント実施により受託者に発生する収入については、事業運営に充当することができるものとする。

【6】 環境負荷低減に向けた取組

- ・実施に当たっては、みどりの食料システム戦略の理解に努めるとともに、環境関係法令を遵守し、環境負荷低減に取り組むこと。また、可能な限り「福井県庁グリーン購入推進方針」（平成13年4月27日）に基づき、環境物品等の調達に努めること。

【7】 その他

- ・本仕様書は、公募型プロポーザル実施用のものであり、委託契約時は、契約候補者との協議の内容等を踏まえ修正することがある。
- ・作成した制作物の所有権、著作権等のすべての権利は、福井県に帰属するものとする。