

首都圏における「美食福井」食材プロモーション業務 仕様書

1. 委託業務名

首都圏における「美食福井」食材プロモーション業務

2. 事業の目的

「美食福井」として紹介している福井県産食材「そば、いちほまれ、福井梅、越のルビー、上庄さといも、とみつ金時、三里浜三年子らっきょう、吉川ナス、さかほまれ地酒、九頭竜まいたけ、香福茸、若狭牛、ふくいポーク、福地鶏、越前がに、甘えび、若狭ふぐ、越前がれい、ふくいサーモン、若狭ぐじ、若狭のかき・岩牡蠣、敦賀真鯛、若狭まはた、小浜よっぱらいサバ」

(以下、「美食福井」食材という。)について、首都圏における認知獲得、ブランド価値向上のため、「美食福井」PR動画を効果的に活用した情報発信、PRイベントの企画運営等、一体的なプロモーションを実施する。なお、この事業において「首都圏」とは、東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県および長野県北佐久郡軽井沢町をいう。

3. 委託期間

契約締結日から令和8年3月31日までとする。

4. 委託業務内容

(1) 年間プロモーションプランの作成業務

① 年間を通じて、効果的な実施時期、内容および方法を計画するものとし、適宜効果を測定し、社会情勢に応じて改善することを想定すること。ただし、事業の最終的な実施内容は、提案されたプランの内容を基に、県と協議の上、決定する。

② それぞれのターゲット層に訴求する効果的なプロモーションを計画すること。

ターゲット：

一般消費者…北陸新幹線延伸に伴い、福井県を来訪する可能性が高い層および高価格帯の食に関心が高い層

- ・ 20、30歳代のグルメや旅行に関心がある方
- ・ 40、50歳代のビジネスエグゼクティブ

食材関係者…飲食店シェフ、市場関係者、卸会社、バイヤー

インフルエンサー等…SNS等で世間に与える影響力が大きく、ビジネスとして情報発信している方、メディア関係者

③ それぞれのプロモーションに対して、ターゲット、KPIを設定し、各イベント終了後に、実績に基づいた分析を実施し、達成度および改善点を報告すること。なお、各プロモーションに係る費用の配分は指定しないものとする。

④ それぞれのプロモーションに対して、統括責任者を配置すること。また、業務運営体制を明確にし、提示すること。

(2) 首都圏の飲食店における「美食福井フェア」の企画運営および広報業務

① 想定するフェアの内容

- ア 開催期間：1 か月以上 ※効果的な時期・期間を提案すること。
- イ 参加店舗：飲食店（飲食を提供する宿泊施設を含む）60店舗（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県エリアの50店舗、長野県北佐久郡軽井沢町エリアの10店舗）程度
- ウ 使用食材：「美食福井」食材 等
- エ 重点店舗：統一的なコンセプトでプロモーション可能な複数の飲食店を重点店舗と位置づけ、集中して広報すること。
飲食店が纏まって立地している、認知度が高い等、集客が期待できる店舗とする。
(重点店舗例) 東京駅周辺高級ホテル内のレストラン全店舗、商業施設内レストランフロア全店舗、「美食福井」食材全てを使用した特別コースを提供するブランド力の高い店舗等
- オ 注意事項：美食福井フェアは、福井県と福井市・ふくい嶺北連携中枢都市圏の連携事業であることから、双方と協議のうえ、決定すること。
「美食福井」食材の中には漁期や旬の時期等が限られる食材があるので、イベントの実施時期に十分留意すること。
参加飲食店との円滑な連絡手段を確保すること。
(例) LINEにて公式アカウントを作成

②業務内容

- ア 参加飲食店を広く募集し、新規参加店を10店舗以上確保すること。
 - ・参加店募集に際して、福井県・福井市の事業であることを明示して募集することを認める。なお、県および福井市の東京事務所と連携して営業すること。
※軽井沢町エリアにおける参加店舗募集については、県で実施する。
 - ・重点店舗には、「美食福井」食材以外の県産食材も積極的に使用、PRしてもらえるよう努力すること。
- イ フェア開催期間前に福井県内の「美食福井」食材の産地視察を実施すること。
 - ・重点店舗シェフ、バイヤー等による「美食福井」食材等の産地視察の企画・運営および情報発信を実施すること。少なくとも10店舗の参加を必須とする。
 - ・視察行程は1泊2日とし、「美食福井」食材24品目全てについて、産地視察、試食、情報発信のいずれか1つ以上を実施すること。
(例) 2日間で10品目の産地視察を実施し、移動中のバス車内にて「美食福井」PR動画を放映、産地視察未実施の14品目を使ったコース料理を宿泊先で提供等
- ウ 参加飲食店にサンプル食材を提供すること。

- ・フェア参加飲食店に対して、メニュー開発・試作用として、1店舗あたり1万円程度（税・送料込み）のサンプル食材を提供すること。

※サンプル食材は「美食福井」食材に限る。

- ・食材取り扱い事業者と調整し、サンプル食材リスト作成から支払いまで一貫して実施すること。飲食店からの受注および食材取扱い事業者への発注の窓口となること。

なお、食材取り扱い事業者は県と相談の上決定すること。

- ・飲食店からの受注においては、情報収集するためのオンラインツール（フォーム等）を使うこと。

（例）Googleフォーム、Microsoft Forms

エ フェア期間中、参加飲食店においてはこビュン（列車（北陸新幹線）による荷物輸送サービス）を活用すること。

- ・一部の参加店において、食材仕入れにはこビュンを活用すること。
ただし回数や参加飲食店数は県と協議して決定すること。
- ・はこビュン活用における手続きおよび支払いを実施すること。
ただし食材費は参加飲食店が負担するものとする。

オ フェアの集客につながる広報業務を実施すること。

- ・フェアオープニングイベントの開催

注目度が高まる開催場所、開催形式を提案すること。

10社以上のメディアを招待して、フェアメニューの試食を提供すること。

「美食福井」食材等の魅力を分かりやすく理解できる内容とすること。

（例）「美食福井」食材の生産者と重点店舗シェフ、食に関して影響力の高いインフルエンサーのトークイベント等

- ・PR TIMESでのプレスリリース配信およびSNS等を活用したフェアに関する情報発信
- ・フェア特設ページを新たに作成し管理すること。

「美食福井」公式サイト (<https://www.fuku-e.com/bisyoku-fukui/>) 内にフェア特設ページのリンクバナーを掲載すること。

重点店舗を取材し、名称、所在地、使用食材名、メニュー名、店舗写真、シェフ写真、インタビュー記事、食材およびメニュー写真をフェア特設ページに記載すること。

ウェブ地図上で任意の地点周辺にある参加店舗を確認できるようにすること。

- ・フェア販促物の作成および参加飲食店への配布

（例）ポスター、チラシ、POP、のぼりの作成、配布等

- ・フェア開催およびはこビュン活用を広く周知し、ターゲットの心を掴む広報活動を実施すること。
- ・フェアへの集客を促すプロモーションの実施
（例）SNSを活用したプレゼントキャンペーン、YouTube等を活用し

た広告の実施

- ・「美食福井」公式サイトPVを増やすための施策を実施すること。
(例) SEO対策の強化、SNSを活用した公式サイトへの誘導

カ 参加飲食店に対し、「美食福井」食材の使用促進、PR動画を活用した広報につながる支援を実施すること。

(例) 参加飲食店に「美食福井」食材のPR動画や産地視察時の映像を配布

- ・参加飲食店が「美食福井」食材について理解を深め、積極的に使用、PRするよう支援すること。
- ・フェア開催期間中に参加飲食店を訪問、または聞き取り調査を実施し、適宜フォローアップを実施すること。
- ・フェア後の継続使用につながる支援を実施すること。
- ・フェア終了直後および2～3か月後の飲食店アンケート（「美食福井」食材の使用状況、購入量・購入金額、顧客の反応等）回収、分析、報告

(3) 「美食福井」食材の認知度向上および販路拡大に効果的なイベントの企画運営業務

①首都圏において「美食福井」食材等の認知度向上に効果的なイベントや施策を2回以上実施すること。

- ・北陸新幹線開業効果を活用し、福井への注目度の高まりと相乗効果が継続的に期待できる施策を提案すること。

(例) 北陸新幹線で輸送した「美食福井」食材を使用したイベント、東京駅での「美食福井」食材使用駅弁の定番化

②首都圏において「美食福井」食材等の販路拡大、継続的な使用促進に効果的なイベントや施策を2回以上実施すること。

(例) 大田・豊洲市場関係者や卸会社等が「美食福井」県産食材を飲食店へ売り込むための営業支援（市場に流通していない食材の商流構築）、卸会社・シェフ向けの「美食福井」食材セミナーの開催等

(4) 自由提案

- ・上記のほか、委託費用内で実施可能な施策。なお、当該取組における効果を示すこと。

(例) 食をテーマに福井への観光誘客につながる企画、YouTube広告等を活用したデジタルマーケティング、インバウンド向けの施策等

(5) 成果物

受託者は、委託期間終了までに、次のものを提出すること。

- ・事業実績報告書
- ・本委託業務に係る制作物

(6) 提案に当たっての留意事項

- ・本委託事業に係る全ての経費は、委託費に含むものとする。

5. その他

- (1) 受託者は、本業務委託実施にあたり、福井県および福井市と協議の上進めること。
- (2) 受託者は、本仕様書、契約約款および関係法令を遵守し、誠実かつ円滑に業務を遂行しなければならない。
- (3) 業務の実施に当たって、感染症・食中毒対策や事故防止策等、安全の確保に十分配慮すること。