

# 旅の目的地となる飲食店魅力アップ事業業務委託仕様書(案)

## 事業目的

本県には素晴らしい食材や食文化があるものの、旅の目的となる料理が少なく、観光における消費額が低い傾向にある。旅の目的地となる飲食店を増やし、国内外からの誘客を推進するため、世界が憧れるスターシェフや食の著名人らとのネットワークを活用し、県内飲食店の料理・サービスのレベルアップや次世代料理人等の育成を図り、集中的・効果的な情報発信を行うことで誘客・観光消費の拡大を図る。

また、本事業を行うにあたり、事前にすべての事業を一気通貫した効果的なPRを様々なメディア(SNSやHP等も含む)により行うことで、福井には美食があることを県内外はもとより海外へ知らせ、誘客推進を図る。

## 委託期間

契約締結の日から令和8年3月31日まで

## 《事業 1》

### 1. 業務名

県内飲食店で楽しむレストランフェアおよびレストランツアーの開催業務

### 2. 業務目的

県内の飲食店が「旅の目的地」となるような魅力ある飲食店となるよう、著名シェフやプロデューサー等とコラボし、県内飲食店においてブラッシュアップされたメニューや外国人客対応メニューを開発、販売するレストランフェアを開催する。開催にあわせ、食のプロデューサーと楽しむ都市圏客を対象にしたレストランツアーを実施する。

また、県内の若手料理人や飲食店経営者等が都市圏の著名なレストラン等で、一流の料理やサービス、経営等を学ぶ実地研修を実施し、県内飲食店等のレベルアップを図る。

### 3. 業務の概要

(1)～(2)の事業の実施にあたり、県庁内他部局・各市町や団体等のイベントと協働してPRを行い、効果的な盛り上げを創造すること。また、春から夏にかけて、効果的なPRを様々なメディアにより行う(SNSやHP等も含む)。また、そのPR方法について提案を行うこと。

#### (1) レストランフェア企画運営

著名シェフや食のプロデューサー等とコラボし、ブラッシュアップされたメニューや外国人客対応メニューを開発し、販売を行う。

開催日：令和7年秋ごろから2か月程度

場所：県内飲食店20店舗以上

内 容：県内飲食店が著名シェフや食のプロデューサー等とコラボし、ブラッシュアップされたメニューや、外国人客対応メニューを開発し、レストランフェアとして販売につなげる。

- ・ レストランフェアを開催する県内飲食店を募集し、福井県交流文化部誘客推進課長(以下、「誘客推進課長」という)と協議したうえで選定すること
- ・ 県内飲食店とコラボする著名シェフや食のプロデューサーを 5 名以上手配すること
- ・ 著名シェフや食のプロデューサーが、コラボする飲食店を決定するための視察・協議を実施すること
- ・ 開発するメニューには、県産食材や福井ならではの食・食文化を反映したものを加えること
- ・ レストランフェアの周知広報を行い、都市圏等から集客できる手法を検討の上、実施すること
- ・ そのほかレストランフェアを開催するために必要な調整を行うこと

## (2) レストランツアー企画運営

(1)の販売に合わせ、著名シェフや食のプロデューサー等と楽しむレストランツアーを実施する。

開 催 日：(1)のレストランフェアの開催期間中

場 所：県内飲食店5店舗以上

内 容：都市圏客等を対象に、著名シェフや食のプロデューサーとともに楽しむレストランツアーを企画開催(食事代金、旅費は参加者負担)

- ・ 県内飲食店および著名シェフや食のプロデューサーと調整し、レストランツアーを実施する飲食店を決定すること
- ・ レストランツアー実施のためのスケジュール管理を行うこと
- ・ レストランツアーの周知、広報を行い、各回 10 名程度の都市圏からのツアー参加者を募集すること
- ・ レストランツアーの様子をメディア(媒体の種類を問わない)に取材してもらい、広く露出を図ること
- ・ その他、レストランツアーを開催するために必要な調整を行うこと。

## (3) 実地研修会企画運営

(1)のレストランフェアの開催に向けて県内の若手料理人等を対象に、都市圏の著名なレストラン等で実地研修を実施し、一流の料理やサービス、経営等を学び、県内飲食店等のレベルアップを図る。

研修場所：首都圏および関西圏の著名なレストラン等

回 数：首都圏および関西圏で各1回以上

募集定員：1回あたり10人程度とし計20人程度

内 容：首都圏および関西圏のレストラン等で福井県内の飲食店関係者が料理・サービス・マネジメント等に関する実地研修を実施

- ・ 実地研修を行なう都市圏の著名なレストラン(首都圏1店舗、関西圏1店舗)を誘客推進課長と協議したうえで選定すること
- ・ 選定したレストランと研修の日時、内容について調整すること
- ・ 研修に参加を希望する県内若手料理人やサービススタッフ、飲食店経営者等を募集すること
- ・ 受講者の交通費の半額程度を県の予算の範囲内で補助すること
- ・ 著名なレストランにおいて、厨房等の見学や調理・サービス・マネジメントの考え方などについて聴講するとともに、実際に客の立場で食事・サービスを受けることを実地研修内容とする。なお、食事・サービスの提供については受講者の自己負担とする。
- ・ 著名なレストランの実地研修受け入れのための協力費は委託料に含む。
- ・ 著名レストランのシェフ等と研修に参加した受講者との意見交換会を開催すること
- ・ 研修実施後、受講者へのアンケートを実施すること
- ・ その他、研修実施に向け必要な調整を行うこと

## 《事業 2》

### 1. 業務名

フランスのスターシェフ等によるレストランフォーラムの開催及び人材交流業務

### 2. 業務目的

国内外から食の魅力で人を呼び込み観光消費額を引き上げるため、フランスでMOFやミシュランガイドで星を獲得している著名なスターシェフ等(以下「スターシェフ等」とする)が参加し、県内若手料理人等を対象にしたレストランフォーラムを開催する。

また、フランスの名門料理学校の学生等を、福井県内に研修生として受入れ人材交流を行うことで、福井の食・食文化の世界発信とあわせて、県内における外国人客への対応スキルの向上を図る。

### 3. 業務の概要

次の(1)～(3)の事業の実施にあたり、県庁内他部局・各市町や団体等のイベントと協働してPRを行い、効果的な盛り上がりを創造すること。また、春から夏にかけて、効果的なPRを様々なメディアにより行う(SNSやHP等も含む)。また、そのPR方法について提案を行うこと。

また、(1)～(4)の事業において県の指定するコーディネーター(以下「コーディネーター」とする)に依頼すること。コーディネーター料として、県の予算450万円を上限とし、コーディネーターへ支払うこと。

日程(案)

|     |                        |
|-----|------------------------|
| 1日目 | 福井県へ移動                 |
| 2日目 | ガストロノミーキャンプ(産地視察)      |
| 3日目 | PM フォーラムおよびスターシェフとの講習会 |
| 4日目 | 生産者等との現地交流会            |

(1) スターシェフ等によるレストランフォーラムおよび特別ランチ会等の企画運営

スターシェフによる県内若手料理人等 150 名程度を対象にした料理のデモンストレーションやトークセッション等を行うレストランフォーラムを開催し、県内飲食店等の意識向上に繋げる。

日 時 : 令和7年秋頃

場 所 : 福井市内

内 容 : 県内若手料理人等の意識向上に繋がるフォーラムの開催  
スターシェフ等によるデモンストレーションやトークセッション(60 分間程度)

- ・ コーディネーターと連携し、スターシェフやフランスの名門料理学校の講師およびが登壇するフォーラムを開催出来るよう、フォーラムの企画内容および登壇者を手配すること。企画内容や参加費については、誘客推進課長と協議の上決定すること。
- ・ 招聘者の東京ー福井間の交通手段の手配を行い、交通費を負担すること。
- ・ スターシェフならびにコーディネーターの、東京ー福井間にJRを使用する際は、グリーン車を手配すること。
- ・ 県内での交通手段、宿泊場所(福井3泊4日以上を想定)、滞在費(飲食費等)を手配しその費用についての支払いを行うこと
- ・ フォーラムにあわせ、スターシェフと県内シェフがコラボして提供する特別ランチ会を開催すること。参加費については参加者の自己負担とする。
- ・ 会場受付、来賓等のアテンド、舞台展開、会場の音響・映像機器の運用などに必要なスタッフを配置すること。
- ・ 司会者および通訳(フランス語およびフランス料理に精通している人)を手配すること。
- ・ 記録写真および映像を撮影し、県内外の食に感度が高い人に情報が届くよう効果的に情報発信を行うこと。また、撮影した写真および映像は誘客推進課がHPやSNSで発信することができるよう編集等を行うこと。編集の内容は誘客推進課長と協議の上、決定すること。
- ・ 集客のためのチラシや参加申込フォームなどを作成し、レストランフォーラムを県内外に告知することで、広く参加者募集を行うこと。

## (2) 次世代のシェフを養成するための講習会の企画運営

県内の学生に、福井の美食を支える人材を育成・確保

日 時：令和7年秋頃

募集定員：40人程度

対象者：若手シェフおよび将来シェフを目指す県内学生（小・中・高・専門学校生等）

内 容：スターシェフが行う講習会の開催

- ・ スターシェフ1名以上を講師として、講習会を開催すること。
- ・ 講習会の講師の指名や会場等については、県が指定する。
- ・ 会場受付、会場の音響・映像機器の運用や調理補助など、必要なスタッフを配置すること。
- ・ 司会者および通訳（フランス語およびフランス料理に精通している人）を手配すること。
- ・ 講習にかかる経費（材料費、会場代等）を負担すること
- ・ 記録写真および映像を撮影し、県内外の食に感度が高い人に情報が届くようSNS等を活用し効果的に情報発信を行うこと。また、撮影した写真および映像は誘客推進課がHPやSNSで発信することができるよう編集等を行うこと。

## (3) ガストロノミーキャンプの企画運営

県内の食材産地・文化・伝統工芸などを、スターシェフが視察するとともに効果的な情報発信する。

日 時：令和7年秋頃

場 所：県内の食材産地、伝統工芸の工房等

内 容：スターシェフによる県内視察

- ・ コーディネーターと連携しスターシェフ等が、県産食材や伝統工芸の産地および観光地等を巡る行程とし、福井県の魅力を体感できるものと内容とする。
- ・ フォーラム開催を前に、スターシェフらによる県内産地視察ツアーを実施すること。ツアーへ同行を希望する県内若手料理人等を募り、同行させること。実施の際には記録映像（写真および動画）の撮影を行うこと。
- ・ ガストロノミーキャンプの移動のための交通手段を手配し費用を負担すること。
- ・ 通訳（フランス語）を手配すること。
- ・ 必要に応じて産地等のアドバイザーやガイドを配置すること。
- ・ 視察にかかる経費（入場料・飲食費等）の支払いを行うこと。
- ・ 記録写真および映像を撮影し、効果的に情報発信を行うこと。また、撮影した写真および映像は誘客推進課がHPやSNSで発信することができるよう編集等を行うこと。

#### (4) フランスの将来を担うシェフとの交流企画運営

フランスの名門料理学校と連携し、優秀な学生を県内で受け入れる。

日 時：令和8年1月～3月頃

場 所：県内飲食店および県産食材の産地等

受入人数：1人

内 容：フランスの名門料理学校の学生を県内に受け入れ、飲食店での研修のほか、県産食材の産地訪問、伝統工芸品の職人等と交流を行う。

- ・ 県内で研修を受けるフランス名門料理学校の学生は、コーディネーターと連携し、県が指定する。
  - ・ 学生が滞在するために必要なビザ取得のための手続きをサポートすること。
  - ・ 到着した国内空港で学生を出迎え、福井県内までアテンドすること。
  - ・ 学生の支度料および到着した国内空港から福井県内までの旅費は委託料に含む。
  - ・ 学生が研修期間中宿泊する施設を用意すること。
  - ・ 研修期間中は県の予算の範囲内で、学生が生活するための手当を支給すること（4,000円／日）。
  - ・ 学生が必要な海外旅行保険等の費用を負担し、加入させること。
  - ・ 誘客推進課長と協議し、学生が日本食の料理法を学ぶことができるよう、日本料理店での研修の場を設けること。
  - ・ 誘客推進課長と協議し、学生が地域の特色を学べるよう、県産食材の産地訪問、地酒蔵元での酒造り実習、伝統工芸品の職人との交流等を企画・実施すること。
- その他、学生の県内での生活に必要な支援を行うこと。

### 《事業 3》

#### 1. 業務名

大手クレジットカード等とのコラボレーションによるレストランPRイベントの実施事業業務

#### 2. 業務目的

大手クレジットカード等のレストランPRイベントと連携し、誘客推進および観光消費額の増加を図る。レストランPRイベントのプレス発表会における福井県PRブースの出展や連携したイベントを行い、県内飲食店の活性化や魅力向上を図る。

PRイベントの特別ゲストであるレストランPRイベントコラボシェフ(以下「コラボシェフ」とする)を招聘した県内生産地等の視察や特別コースの作成を行い、福井県の食や伝統工芸を広く発信する。

#### 3. 業務の概要

大手クレジットカード等とのコラボレーションによるレストランPRイベントのオフィシャルパー

トナーとして連携して行うこと。(1)～(4)の開催に必要な県産の食材について、県の予算110万円を上限として提供を行うこと。一連のイベントの記録写真や映像を撮影し、SNS等を活用して効果的な情報発信を行うこと。

また、他部局・各市町・団体等のイベントと協働してPRを行い、効果的な盛り上げを創造すること。また、春から夏にかけて、効果的なPRを様々なメディアにより行う(SNSやHP等も含む)。また、そのPR方法について提案を行うこと。

## (1) レストランPRイベントプレス発表会ブース出展企画運営

レストランPRイベントのプレス発表会で福井県の魅力を広く効果的に発信する

日 時：令和7年9月上旬頃

場 所：東京都内

内 容：レストランPRイベントプレス発表会に参加するシェフに対し、福井県の食材や伝統工芸等をアピールする。

- ・ イベントプレス発表会で福井県PRに必要なブースの設営を行うこと。
- ・ 県産食材や伝統工芸、福井県の観光の魅力を発信できる内容とし、福井県PRブースの装飾を行うこととする。
- ・ PRブースに展示する県産食材については調理等は不要とする。
- ・ 福井県PRブースへの出展については、県の指定する場所・日時とする(都内で1日のみの予定)。
- ・ 福井県PRブースでは県のPR動画を放映すること。PR動画の内容については、県ですでに作成している動画を使用し、どの動画を使用するかについては、県が指定する。また、動画を再生するためのパソコンは県が用意する。
- ・ 大型モニターを用意すること。

## (2) 県内飲食店とレストランPRイベント連携事業企画運営

レストランPRイベント事務局と連携し県内のレストランを盛り上げるような事業を企画・実施する

日 時：レストランPRイベントに合わせた1ヶ月

内 容：レストランPRイベントへの参加案内

レストランPRイベントと連動した県内レストランの盛り上げ

- ・ レストランPRイベント事務局と連携し県内飲食店を盛り上げるような企画を実施し、SNS等を活用した効果的な広報を図ること。
- ・ 撮影した写真や映像は誘客推進課がHPやSNSで発信することができるよう編集等を行うこと。

### (3) 県内生産地等視察等の企画運営

福井県内の食材産地・文化・伝統工芸などを、レストランPRイベントコラボシェフ(以下「コラボシェフ」とする)が視察する様子を、福井県内外に効果的に発信する。また、県産食材の生産者や伝統工芸の職人、県内飲食店の料理人等と、世界が憧れるコラボシェフとの交流会を開催する。

日 時:令和7年9月上旬(2泊3日)

日 程:誘客推進課長と協議の上、決定すること。

内 容:コラボシェフによる県内生産地等の視察。生産者等との交流会開催

- ・ コラボシェフを招聘し、福井県産食材の産地や県内伝統工芸の工房等視察を実施すること。
- ・ コラボシェフおよび、コラボシェフの関係者(3名)の東京-福井の旅費および宿泊費、ならびに滞在経費(飲食代等)を負担すること。
- ・ 上記4名の東京-福井間の移動については、グリーン車を手配すること。
- ・ ロケバス、ハイヤー等の県内の移動手段の手配を行い、その費用を負担すること。
- ・ 視察する場所や内容については、誘客推進課長と協議の上決定すること。県産食材や伝統工芸の産地等を巡る行程とし、福井県の魅力を体感できるものとする。
- ・ SNS等を活用した効果的な広報を図ること。
- ・ コラボシェフの視察時の動画は編集し納品すること。またその動画や写真は福井県が自由に使用し発信できること。
- ・ 視察にかかる経費(入場料・飲食費等)の支払いを行うこと。
- ・ 県産食材の生産者や伝統工芸職人、県内の料理人と交流会を企画運営すること。
- ・ 開催場所や内容については、誘客推進課長と協議の上決定すること。
- ・ 記録写真および映像を撮影し、SNSを活用し効果的に情報発信を行うこと。
- ・ 撮影した写真および映像は誘客推進課がHPやSNSで発信することができるよう編集等を行うこと。

### (4) 福井県有望シェフとコラボシェフとの特別コースの作成を通じた情報発信

県内の有望シェフ(以下「福井県有望シェフ」とする)とコラボシェフとのコラボによる、特別コースを作成し、福井県の食の魅力を県内外ならびに海外へ効果的に情報発信する。

日 時:令和7年9月上旬

場 所:県内飲食店

内 容:福井県有望シェフとコラボシェフがコラボした特別コースの作成および情報発信



- ・ 県内のレストランが開催する福井県有望シェフと、スターシェフがコラボした特別コースを作成すること。
- ・ 福井県有望シェフについては県が指定する。
- ・ 協力飲食店に要請し、県内外やメディアを対象にした食事会開催を実現すること。
- ・ 食事会を開催する協力飲食店については、誘客推進課長と協議して決定すること。
- ・ メディアについては最低10以上を招聘し、広く情報発信を促すものとする。(招待メディアの種類についてはTV・新聞・雑誌等に加えて、インフルエンサーも含める)。
- ・ 県産食材を使ったメニューを最低1品提供するよう、レストランへ提案等を行うこと。
- ・ 県産食材の魅力が伝わる内容とすること。
- ・ 取材した動画や写真を用いて、SNS等を活用した効果的な広報を図ること。
- ・ 作成した動画や写真については、福井県が自由に使用できるものとする。
- ・ 特別コースの取材時の動画や写真は福井県が自由に加工して発信できること。

#### 4. 業務工程表の作成

受託者は、契約締結後速やかに業務工程表(業務実施体制、スケジュール等)を提出し、誘客推進課と協議すること。

#### 5. 業務遂行中の事故及び損害

- (1) 業務遂行に際しては、人身事故、物損事故、その他業務遂行に際し発生が予想される事故を未然に防止する義務を、受託事業者が負うものとする。
- (2) 業務の遂行にあたり発生した事故等については、受託事業者の責任において対処することとする。
- (3) 事故等により発生した損害は、受託事業者が負担するものとする。
- (4) 業務の遂行に必要な保険に加入すること。

#### 6. 留意事項

- (1) 受託者は、本業務委託実施に当たり、県と協議の上進めること。
- (2) 受託者は本事業終了後、委託業務を記録した実績報告書を作成し、県に提出すること。
- (3) この仕様書に関し疑義が生じた場合は、発注者と受託者が協議のうえ定める。
- (4) すべての事業について記録写真を撮影し、USBメモリー等の記憶媒体で納品すること。