

フランスにおけるブランドプロモーション及びファンネットワーク構築業務委託仕様書（案）

本仕様書は、長野県知事 阿部 守一（以下「委託者」という。）が行う、フランスにおけるブランドプロモーション及びファンネットワーク構築業務（以下「本業務」という。）を委託するにあたり、その仕様等に関し必要な事項を定めるものである。

1 業務の名称

フランスにおけるブランドプロモーション及びファンネットワーク構築業務

2 目的

長野県では、グローバル・マーケットにおいて、長野県のブランド価値を訴求し長野県産品等の付加価値を高めることを目指す、グローバル・ブランドプロモーションを展開しており、中でも歴史・文化・伝統への造詣が深い欧州を足掛かりとした活動に取り組んでいる。その一環として、フランスにおいて実体験の場を創出するとともに、情報発信やコミュニティ構築を行うことにより長野県のブランド認知拡大及び理解の促進を図る。

3 履行期間

契約日から令和6年3月27日まで

4 事業概要

- (1) 長野ファンコミュニティの構築と運用
- (2) フランスでの「体験の場」の企画・運営・報告記事作成等
- (3) レセプションの開催

5 前提条件

本事業における実施体制を明確化し、パートナー会社を含め体制管理を徹底するとともに、必要に応じてタイムリーにコミュニケーションが図れる体制と仕組みを確保すること。なお、現地（フランス）在住で、欧州の人々の感性やニーズ・ウォンツを的確に捉えられる、実績豊富なスタッフによる実施体制を整えること。

6 委託業務内容

(1) 長野ファンのコミュニティ構築・運用及び育成

ア 長野県にゆかりがある人々によるコミュニティの構築

- ・長野県在住のフランス人や在仏長野県人など、既に長野県に対する想いを持つ人々のコミュニティ化の手法の提案及びその運用（ロイヤリティの向上、情報発信、コミュニティの発展）を行うこと。

イ 新規長野ファンの発掘・育成

- ・長野県や長野県産品に興味を抱きそうなフランス人に対して長野県PRを行い、長野県への誘致を働きかけること。

例：目的をもって日本に渡航予定（シェフやバイヤーによる食材探し、旅行会社による観光プラン検討等）のフランス人に長野県のよさを伝え、長野県訪問を働きかける。

- ・長野県ならではの食材の価値や魅力をフランス人に知ってもらうため、有力シェフ等に長野県産品を取り入れていただくための手法の提案及び働きかけを行うこと。

(2) フランスでの「体験の場」の企画・運営等

ア フランスでの「体験の場」の企画・運営・分析

- ・パリにおいて2回（箇所）程度開催すること。会場は提案をもとに県との協議の上決定することとするが、うち1回は昨年度までに関係を構築したレストラン等での開催、うち1回は6（3）のレセプションとの連動を意識すること。

- ・ウェブサイト「Stories of Nagano」※（以下、サイト）掲載コンテンツとの連携を意識した企画とすること。
- ※ウェブサイトURL：<https://www.nagano-brand.net/en/>
- ・喫食や伝統工芸品等の利用などの実体験により長野県への理解を深めるとともに、今後の拡大につながることを意識した企画とすること。
- ※購入機会の拡大につなげることも検討すること。
- ・リアルな体験を前提とし、裾野を広げるため、オンラインの活用も検討すること。
- ・さまざまな手法を組み合わせた効果的な内容とすること。※提案書内で具体的に説明すること。
- ・ターゲットを設定し、その層の集客が見込める施設等で開催すること。
- ・参加者へのアンケート調査等を実施すること。結果を集計、効果を分析し、委託者に報告すること。

イ サイト掲載用コンテンツの作成

- ・サイトへの掲載を想定したイベント実施報告記事を作成すること。
- ・作成する記事は英語・フランス語・日本語の3か国語対応とすること。
- ・使用する写真等はコンテンツの内容にあわせて新規撮影することを原則とするが、委託者が認める場合は既存の素材の使用を可とする。
- ・委託者への校正原稿の提出はMS Wordで行うこと。
- ・日本語及び英語原稿での校正（2回程度）を行うこと
- ※1回程度の先方校正を含んだスケジュールを設定すること。

(3) レセプションの開催

6（2）ア「体験の場」の実施にあわせ、レセプションを開催すること。

ア レセプションに招へいする対象者のリストアップおよび招へい

現地の第一線で活躍するシェフ、ソムリエ、バイヤー（商社や小売りなど現地で日本食材を輸入する事業者）、メディア、観光関係事業者等を40事業者程度リストアップし、以下に定める対象人数を招へいすること。

イ レセプションの開催・運営

【実施要件】

実施時期	令和5年11月3日（金）（予定）※レセプションの時間は2～3時間
定員	25名以上 ※シェフ、ソムリエ、バイヤー、観光関係事業者を過半数にする。
内容	第1部：長野県に関するプレゼンテーション 第2部：日本酒と県産品メニューのペアリング
会場運営	<ul style="list-style-type: none"> ・現地の食材をベースに、県産食材を盛り込んだ料理を人数分提供 ・シェフから料理の説明 ※上記の内容に限らず、長野県全体のPRにつながる内容とする。 ・レセプションの運営に必要な人員（司会、ホールスタッフ）手配 ・参加者からアンケート取得 ・レセプションの実施状況の写真の撮影 ・セミナー資料等の配布 ・・・等
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と親和性の高い本県の伝統工芸品等と一体的なPRを行い、長野県全体のPRにつなげる。 ・今後の県の活動展開の参考とするため、参加者リストを作成するとともに、委託者が直接コンタクトをとることが可能とすること。 ・パリでの開催を想定すること。 ・バイヤーやシェフの招へいが困難な場合、6（2）アで開催する体験の場に招待する等の対応を講ずること

6 成果品

以下を産業労働部営業局に電子データにて納品すること。

- (1) レセプション参加事業者リスト及びアンケート結果
- (2) 本事業で作成したコンテンツ等
 - ・最終テキスト原稿等はMS Word ファイル形式にて納品すること。
 - ・フォルダを分けて画像等のデータを保存し、画像の内容が一覧で確認できるコンタクトシートを用意すること。
- (3) 実績報告書（様式任意）

7 その他留意事項

- (1) 著作権の取扱い
 - ア 本委託業務の実施による文章、画像、イラスト、その他一切の著作物について、委託者が他の用途（例：広報物、PR施策での活用等）で使用する場合も無償で使用できるようにすること。
 - イ 第三者が持つライセンス、著作権関連の権利、知的財産権を侵害しないよう、受託者の責任において調整を行いながら実施すること。利用にあたっては、著作権元の承認を得るとともに、権利料や使用料等諸費用が発生する場合は、受託者が負担すること。
- (2) 個人情報の取扱い

当事業において収集及び取り扱う個人情報は「長野県個人情報保護条例」を準用するとともに、個人情報に関する法令を順守し、適正に取り扱うものとする。
- (3) その他
 - ア 業務の実施にあたっては、委託者と協議の上詳細を決定し、進捗状況を委託者に報告すること。また、スケジュール等を明らかにした事業計画書を作成し、委託者の承認を得ること。
 - イ 本仕様書に明示なき事項又は業務に疑義が生じた場合は、委託者及び受託者双方の協議により業務を進めるものとする。
 - ウ 業務の実施にあたっては、仕様書の記載内容に限らず、より良い施策がある場合には提案すること。