

# アフターコロナを見据えた海外販路開拓支援事業（県産品をPRするレセプションの開催） 委託業務仕様書（案）

産業労働部 営業局

この業務仕様書は、長野県（以下「甲」という）が行うアフターコロナを見据えた海外販路開拓支援事業（県産品をPRするレセプションの開催）の業務（以下「本業務」という）を委託するに当たり、本業務を受託する事業者（以下「乙」という。）を募集するため、その仕様等に関し必要な事項を定めるものである。

## 1 業務名

アフターコロナを見据えた海外販路開拓支援事業(県産品をPRするレセプションの開催)

## 2 業務の目的

アフターコロナを見据えた県内事業者の「稼ぐ力」を高めるため、一人あたりGDPや日本食材の認知度が高く輸出先として有望な欧米などで今後の販路開拓の足掛かりを構築する。

## 3 委託契約期間

契約締結日から令和5年（2023年）3月31日（金）まで

## 4 事業概要

県内事業者の海外市場での販路開拓を一層支援するため、これまでに本県とネットワークが無かった国・地域のレストラン等で県産品をPRするレセプションを開催する。

レセプションでは、本県の歴史や魅力、食文化を紹介するセミナーと合わせて、県産品を使用したメニューをシェフに事前に開発してもらい、それを当日に人数分提供するなど県全体のブランド力を向上させる機会とする。

### (1) 事前準備

#### ア 会場の選定（シェフの選定含む）

対象国・地域で、発信力の高いシェフ※1を有するレストラン※2等で、今後も継続的に長野県産品の取扱いが見込まれる店舗を選定する。実施店舗については、甲と協議のうえ最終決定を行う。

※1：発信力が高いシェフとは、農林水産省が「日本食普及の特別親善大使」や「日本食普及の親善大使」として任命したシェフまたはこれに準ずるシェフとします。

この制度は、日本食・食文化の魅力を広く国内外に効果的にPRするための広告塔として相応しい者を農林水産省が任命する制度です。

◆令和4年1月時点で親善大使の数は173人

(内訳：海外117人(50カ国・地域)、国内56人)

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/shokubunka\\_taishi/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/shokubunka_taishi/index.html)

※2：実施する会場については、農林水産省が認定する「海外における日本産食材サポーター店認定制度」などを活用して選定してください。本制度は、日本産農林水産物・食品の海外需要を拡大し輸出促進を図るため、日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を、民間団体等が自主的に日本産食材サポーター店として認定できるよう、一定の要件をガイドラインとして定めたものです。本制度により、日本産食材に関心の高い海外の消費者に向けて、日本産食材の魅力を発信するサポーター店を増やしていき、日本産食材の海外需要の拡大を図ります。

◆令和3年9月末時点の日本産食材サポーター店店舗数：7,768

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/suppo.html>

#### イ 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聘

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）、メディア等を40事業者程度ピックアップし、4(2)で定める対象人数を招へいする。

なお、県産品の今後の継続的な販路開拓・拡大に資する事業者となることを前提にリストアップする。

#### ウ シェフに対して県産品の提案及びメニュー開発・食材の手配

日本酒や県産品の現地での販路開拓のために選定したシェフに対して、以下の例を参考に県産品を活用したメニューの開発を依頼する。

例①：日本酒と合う味噌などの発酵食品を活用した現地の嗜好にあうメニュー

・日本酒は既に現地で流通しているか③で実施する商談会で成約となった日本酒

例②：既に現地で流通している長野県産品を活用した現地の嗜好に合うメニュー

・現地で流通している長野県産品の確認

例③：新たに提案する長野県産品を活用した現地の嗜好にあうメニュー

#### エ シェフへの長野県産品の提案機会の確保

オンラインでの商談会を事前に行い、シェフに対して県産品を提案する機会を設けること。商談会の運営は乙が実施し、事業者の募集は甲が行う。食材の手配に関しては、レストランが有する既存の輸送ルートを活用する。

### (2) レセプションの開催・運営

#### 【実施要件】

実施時期

令和4年10月～令和5年2月の間で1日

(レセプションの時間は2～3時間)

対象地域	アメリカ、フランス、イギリス、オーストラリアの4ヶ所
実施場所	4（1）アで選定した店舗
招聘対象	食産業界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）、メディア等 ※レセプション以降も長野県産品を取扱う意向のある者のみとする。
定員	25名以上/1会場 ※シェフ、ソムリエ、バイヤーを過半数にする。
内容	第1部：県産日本酒セミナー ・県内の日本酒に精通している方から説明を行うなど、長野県のPRにつながる内容を想定。 第2部：日本酒と県産品メニューのペアリング ・現地の食材をベースに、県産食材を盛り込んだ料理25人分を提供 ・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。
会場運営	・レセプションの運営に必要な人員（司会、ホールスタッフ）を手配する。 ・現地で流通している県産の日本酒などの試飲ができるブースを設置する。 ・レセプションの開始前後で長野県のPR映像を放映する。 （データは甲から乙に提供） ・参加者からアンケートを取得する。アンケートは乙が素案を作成し、甲と協議のうえ決定する。 ・レセプションの実施状況の写真を撮影する。 ・セミナー資料等を配布する。
その他	・県職員、県内事業者の渡航による現地販促を行わないことを前提とする。 ・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。 ・レセプション以降も県産品の継続的な販路拡大につながる取組みを実施。 ・現地進出県内事業者と連携するなど、実施内容について現地でPRを行う。 ・味噌などの発酵食品や輸出が伸びている日本酒など、国・地域に応じてフェアの目玉となる県産品を選定する。

## 5 スケジュール

以下のとおりとする。なお、詳細日程は、甲と協議のうえ決定する。

日程		項目
2月	中旬	・公募型プロポーザル開始
3月	下旬	・事業受託事業者決定
4月	下旬	・レストラン向け商品提案希望事業者募集開始
5月	下旬	・海外レストランシェフと貿易会社との商談会開催

以降		・レセプション開催に向けた準備
10月 ～2月		・レセプションの開催 (開催時期については現地レストランと調整)
3月	下旬	・実績報告書の審査業務終了

## 6 完了検査

- (1) 乙は、本業務の完了後に甲の検査を受けるものとする。
- (2) 乙は、検査の結果、甲から補正の指示があった場合は、速やかに補正を行い、再検査の合格をもって完了とする。

## 7 業務の実施体制

- (1) 業務全体を統括するための統括責任者を置くこと。
- (2) 統括責任者は、業務執行に必要な要員を確実に手配・確保すること。また、業務実施体制表を作成し、甲へ提出すること。提案書においては、県担当者との連絡調整の方法、打ち合わせの頻度等について明記すること。
- (3) 統括責任者は、業務執行の進捗状況を常に把握し、定期的に甲へ書面で報告すること。

## 8 成果品の帰属

- (1) 委託により作成された成果品に関する全ての権利は、甲に帰属する。  
また、著作権、肖像権等に関して、権利者の許諾が必要な場合は乙において必要な権利処理を行うこと。
- (2) 本事業成果物等にかかる権利は、事業実施者が従前権利を有していたものを除き、甲に帰属する。また、加工及び二次利用できるものとする。なお、合理的な理由がある場合はこの限りでないが、留保される権利について、甲に無期限で使用許諾し、一切の権利行使をしないこと。
- (3) 乙は、本事業完了後、甲が指定する日までに業務完了報告書を紙媒体1部、電子データ(PDF形式及びWord等の編集可能な形式)で甲に提出すること。

## 9 個人情報の取得・保護・管理等

- (1) 乙は、本業務の実施上知り得た情報については、秘密を保持するとともに、契約目的以外に使用してはならない。また、契約期間終了後も同様とする。
- (2) 乙は、個人情報の保護については十分に注意し、流出・損失を生じさせないこと。
- (3) 乙は、成果品(業務の履行過程において得られた記録等を含む。)を第三者に閲覧させ、複写させ、又は譲渡してはならない。ただし、甲の承諾を得た場合はこの限りではない。

## 10 再委託

本委託業務を行うに当たっての再委託については、次のとおりとすること。

- (1) 乙は、本委託業務の一部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。  
ただし、甲が書面によりあらかじめ承諾した時は、その限りではない。
- (2) 甲により再委託が承諾されたときは、乙は再委託先に対して本委託業務に係る一切の義務を遵守させるものとする。

## 11 その他

- (1) 本委託業務の実施に要した経費は、他の事業と経理を区分すること。
- (2) 事業計画が達成できない場合、または委託契約の条件に違反した場合は、委託契約の委託料の一部または全部を返還させ、あるいは損害賠償等を求めることがあるので十分留意すること。
- (3) 乙は、委託業務の作業場所において、いわゆる3密を避けるため対策を講じること。
- (4) 本事業を実施するにあたり、法令、国・県の会計、財務規定に従った処理を行わなければならない。
- (5) 乙は、本事業の実施に当たっては、本仕様書及び提案書に従い実施するものとし、実施内容の詳細について事前に甲と協議すること。
- (6) 乙は、やむをえない事情により、本仕様書の変更を必要とする場合は、予め甲と協議のうえ、仕様書変更の承認を得ること。本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に疑義が生じた場合には、甲と協議すること。
- (7) 乙は、本仕様書に記載されていない事項について、甲の指示に従わなければならない。
- (8) 委託料又は履行期間を変更する必要があるときは、協議のうえ、書面によりこれを定める。