

令和7年度若手料理人成長支援業務委託 質問及び回答

No.	質問	回答
仕様書 4. 業務内容 (1) ウ 料理人の募集・選定		
1	若手料理人の年齢制限や定義はあるか。飲食店のアルバイトスタッフも若手料理人に含まれるか。	年齢制限や定義はありませんが、「仕様書3業務の趣旨」と合致する技術力があり、かつ開業を検討している若手料理人を想定しております。
仕様書 4. 業務内容 (1) ア 内容		
2	イベント参加者は招待制か、会費制か。	会費制で想定しております。
仕様書 4. 業務内容 (2) ア 内容		
3	チャレンジレストランの来店客の会計は通常のレストラン会計か。	通常のレストラン会計は想定しておりません。
仕様書 4. 業務内容 (1) エ シェフの募集・選定		
4	ダイニングプログラムの参加者誘致やチャレンジレストランの来店客誘致も業務に含まれるか。また、ターゲットや誘致人数の目安はあるか。	誘客も業務に含みます。ターゲットや誘致人数の目安は、チャレンジレストランを実施する料理人及び県と協議の上、決定します。
仕様書 4. 業務内容 (1) エ シェフの募集・選定		
5	有名シェフは県外のシェフのみが対象か。県内のシェフも候補となるのか。	県内シェフも候補となります。
仕様書 4. 業務内容 (2) イ 開催時期・会場		
6	開催日数の目安は何日間か。1日営業でも可能か。	チャレンジレストランを実施する料理人及び県と協議の上、決定します。
仕様書 4. 業務内容 (2) イ 開催時期・会場		
7	チャレンジレストランの食事の提供には調理設備やテーブル・席がある環境が必須だが、具体的にはどういった会場をイメージしているか。既存のレストランの休業日を使った開催でも可能か。	既存レストランや客席もあるレンタルキッチン、イベントスペースなども想定しております。既存レストランの休業日を利用した開催も可能です。
仕様書 4. 業務内容 (2)		
8	チャレンジレストランの運営に係る諸経費（スタッフ人件費、食材費、水道光熱費）は委託事業費内での負担になるか。	委託事業費内での負担となります。
仕様書 4. 業務内容 (2) イ 開催時期・会場		
9	チャレンジレストランの形態や期間・出店場所について想定はあるか。	調理場と客席が伴う会場を想定しております。期間はチャレンジレストランを実施する料理人及び県と協議の上、決定します。
仕様書 4. 業務内容 (1) ウ 料理人の募集・選定、(1) エ シェフの募集・選定		
10	連携すべきシェフ、若手料理人への開業支援施策などはございますか。	連携シェフについては、チャレンジレストランを実施する料理人の要望も伺いながら、県と協議の上、決定します。若手料理人への開業支援策については未定です。