やまなしテロワールダイニング開催業務委託仕様書

本仕様書は、山梨県が発注する「やまなしテロワールダイニング開催業務」を受託する者の業務について、必要な事項を定めるものである。

１　業務名

やまなしテロワールダイニング開催業務

２　業務期間

契約締結の日から令和９年３月３１日まで

３　業務の趣旨

県では、「やまなし」ならではの上質な「食」体験を求めて多くの人が集まり、その活気がビジネス・チャンスを創出する「グルマン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を推進している。

そこで、本県の豊かな食材を活用した料理と県産酒のペアリングによる「美酒・美食王国やまなし」ブランドの確立、「食」を目的とした本県への誘客促進と観光産業の収益向上を図るため、様々な取り組みを行っている。

その取り組みの一環として、文化財や歴史的建造物等を活用したユニークベニューにおいて国内外のトップシェフと若手料理人等の協働による特別な食体験を創出し、県産食材及び県産酒の魅力を広く発信する「やまなしテロワールダイニング」を開催する。

また、トップシェフによる県産食材等を活用したコース料理のレシピや調理技術、食材の活用方法等を広く公開することにより、県内飲食店をはじめとする料理関係者がそれらを参考に新たな料理の創作や既存メニューのブラッシュアップを行う契機を創出し、県産食材の活用促進及び本県食文化の発展につなげる。

さらに、本事業を通じて参加者や関係者による情報発信を促進し、本県の食と県産酒の魅力を国内外に広く発信することで、「美酒・美食王国やまなし」のブランド力向上、「食」を目的とした本県への誘客促進及び観光産業の収益向上につなげるものとする。

＜ 参 考 ＞

○ やまなしの美酒・美食ホームページ

https://www.pref.yamanashi.jp/kankou-sk/bishoku/top_page_since_2022.html

４　業務内容

下記の業務内容については、すべて委託料に含む。

（１）トップシェフの招聘

ア　受託者は、独自のネットワークやノウハウを活用し、トップシェフの候補者を複数

選定し、県へ提案すること。

イ　複数候補者の中から、県と協議の上、トップシェフを１名選定すること。

ウ　トップシェフは、次の要件を満たすシェフとすること。

・ミシュランガイド、ゴ・エ・ミヨ、世界的なレストランランキング等において掲載又は受賞歴を有するなど、高い評価を受けているレストランのシェフ、又はそれと同等の国際的評価実績を有するシェフであること。

・レシピ及び写真、動画、氏名等について、県による広報及び情報発信に使用することやメディア等への公開について承諾が得られること。

・山梨県の食材、酒類、観光資源等の情報発信に協力できること。

・ＳＮＳその他の媒体を活用した情報発信が期待できること。

エ　受託者は、トップシェフの招聘にあたり、招聘交渉、移動手配、保険加入、日程調整、その他招聘に必要となる業務を行うこと。

（２）県内視察・交流プログラムの実施

ア　やまなしテロワールダイニングの開催に伴い、事前にトップシェフによる県産食材及び県産酒の生産地視察を企画し、実施すること。

イ　生産者と意見交換の機会を設けること。

ウ　行程内容は、県と協議の上、決定すること。

（３）やまなしテロワールダイニングの開催

ア　トップシェフが、県内外の若手料理人等と協働し、県産食材を活用したコース料理を提供する特別イベントを開催すること。

イ　開催回数：１回

ウ　参加者

・参加者は２０名以上とするが、開催会場の収容規模等により、参加者数は県と協議の上変更することができる。

・対象は、旅行会社、メディア、料理関係者、生産者、食に関するインフルエンサー等とし、県と協議の上、決定すること。

・参加者は、ＳＮＳその他の媒体を通じて、本県の食及び県産酒の魅力発信が期待できる者とする。

エ　開催会場

・文化財、歴史的建造物、美術館、寺院その他のユニークベニューから選定し、県と協議の上決定すること。

・会場は原則屋内とすること。

・参加者に対し、開催日当日に会場の文化的価値について説明を行うこと。

・会場使用に係る費用及び必要な許認可手続きは委託料に含むものとする。

オ　提供する料理等

・コース料理形式とすること。

・提供する全ての料理において、一種類以上の県産食材を活用すること。

・提供する料理に対して、県産酒又は県産食材を活用したノンアルコール飲料のペア

リングを実施すること。ペアリング実施にあたり、やまなし美食コンソーシアム構成員からソムリエを選定すること。

・料理を提供する際には、料理の説明を行うこと。

カ　受託者は実施にあたり、調理に必要な機材や食材等、食事に必要な食器・カトラリー等を手配すること。

キ　食品衛生法その他関係法令を遵守し、必要な許可取得及び手続きを行うこと。

（４）協働する若手料理人

ア　受託者は、独自のネットワーク及びノウハウを活用し、（３）においてトップシェフと協働する県内外の若手料理人（将来的な開業を検討している有望な若手料理人）を複数名選定し、県に提案すること。

イ　受託者は、アにより提案した若手料理人の中から、県と協議の上、協働する県内外の若手料理人を３名以上選定すること。

ウ　イにより選定された若手料理人は、（３）においてトップシェフと協働して料理を提供するとともに、そのレシピ作成を行うこと。

（５）レシピ作成

ア　（３）で提供された料理のレシピを整理し、写真・材料・分量・作業工程等を記載したレシピを作成する。

イ　県ホームページ等で公開可能な形式とすること。

ウ　レシピの品数は県と協議の上、決定すること。

エ　電子データにて納品すること。

（６）レシピ等の公開

ア　受託者は、（５）のレシピ並びに（１）のトップシェフによる県産食材の調理方法、食材活用の考え方等について、県ホームページその他県が指定する媒体で公開可能な形式に整理し、県へ納品すること。

（７）専門誌、ＷＥＢメディア等を活用した情報発信

ア　専門誌、ＷＥＢメディアその他効果的な媒体を活用し、本県の食や県産酒の魅力及び本県の事業を「３　業務の趣旨」に合致する料理関係者や観光業関係者へ広く発信すること。

イ　活用する媒体は、「３　業務の趣旨」に合致するものであり、発行部数、閲覧数その他の指標において一定以上の影響力を有し、料理関係者や観光業関係者への訴求力を有するクオリティの媒体を活用すること。

ウ　媒体は、紙媒体又はＷＥＢ媒体その他効果的な媒体とすること。

エ　情報発信回数は３回以上とすること。

（８）アンケート及び集計・分析

ア　イベント参加者にアンケートを実施すること。

イ　結果分析を行い、県に提出すること。

ウ　アンケート内容は県と協議の上、決定すること。

（９）事業全体の管理・運営

ア　事業全体の管理・運営を担い、関係事業者との調整等、事業の円滑な進行を行うこと。

イ　受託者は、県と月１回以上の定例ミーティングを実施し、県との情報共有体制を構築すること。なお、ミーティングはオンラインでの実施も可とする。

ウ　その他、県より報告やミーティングの求めがあった場合、その求めに応じること。

エ　イベント当日の様子について、県による広報に活用するための写真を幅広に記録すること。

（１０）ＫＰＩ（効果測定）

ア　４.（３）の参加率　開催会場定員の８割以上

イ　４.（４）の協働する若手料理人　３名以上

ウ　４.（７）の情報発信回数　３回以上

エ　その他事業目的達成に寄与する目標設定があれば提案すること。

５　成果物

（１）報告書の提出

ア　報告書（Ａ４縦、横書き）

イ　写真データ（画像サイズ、解像度等は県と相談すること）

ウ　レシピデータ

エ　アンケート集計結果

オ　その他県が指定するもの（打合せ記録等）

（２）納品方法

ア　紙媒体（カラー版）　１部　郵送又は持参

イ　電子媒体（ファイル形式：ＰＤＦ及びワード又はパワーポイント）　メール

ウ　写真（ファイル形式は県と協議の上決定）　メール又はＤＶＤ－Ｒ

（３）納期

ア　令和９年３月３１日（水）

（４）事業成果の帰属

本業務により作成された成果物の所有権、著作権及びその他の権利（以下、「著作権等」という）は県に帰属するものとし、県はウェブサイト等に随時使用、複製できるものとする。

レシピについては、県が県ホームページその他広報媒体への掲載、県内飲食店及び関係団体等において無償で活用できるものとする。

成果物に第三者の著作物等が含まれている場合、当該著作物等（当該著作物等を改変したものを含む）の著作権等は、従前からの著作権者に帰属するものとするが、県は、これを無償で永久的に、非独占的に使用できるものとし、受託者はそのために必要な著作権処理を行うこと。

６　納品先

〒４００－８５０１
山梨県甲府市丸の内１－６－１（山梨県庁別館２階）
山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループ 美酒・美食

７　留意事項

（１）個人情報や企業情報の保護等の秘密厳守及び他用途への使用禁止
　本業務の受託者は、調査の遂行に当たっては秘密を厳守し、個人情報等の漏洩がないよう機密保持に万全を期すること。

（２）一括再委託の禁止
　委託業務の全部を一括して再委託してはならない。

（３）保険加入
　イベント運営に必要な賠償責任保険等へ加入すること。

（４）受託者は、本業務により作成した著作物に関する著作者人格権を行使しないものとする。

（５）代替対応
　招聘するトップシェフや協働する若手料理人らに不測の事態が発生した場合は、県と協議の上、代替案を実施すること。

（６）会計検査への協力等
　委託業務は、契約期間終了後も含めて、山梨県監査委員及び会計検査院の検査の対象となる。検査となった場合は、委託業務に係る資料提出等、積極的に協力すること。また、委託業務に関する会計関係帳簿類等の経理関係書類については、委託業務が終了した年度の翌年度から５年間保存しておくこと。

８　その他

（１）受託事業者は、県と十分に協議を行いながら全体の業務を進めること。

（２）本仕様書に記載のない事項及び記載内容に変更や疑義が生じた場合は、双方協議の上、決定する。

（３）本仕様内容の遂行に必要な人員、機材等については、受託事業者が手配すること。

【様式１】

令和　　年　　月　　日

山梨県知事　長崎　幸太郎　殿

住　　所：
名　　称：
代表者氏名：　　印

やまなしテロワールダイニング開催業務実施報告書

令和　　年　　月　　日付けで委託を受けたやまなしテロワールダイニング開催業務について、業務が完了したので報告書を提出します。

【提出書類】
委託業務実施報告書

やまなしテロワールダイニング開催業務

委託業務実施報告書

委託業務実施期間

令和８年　　月　　日　～　令和９年３月３１日

事業受託事業者名称

【作成上の留意点】

・　報告書の様式は自由です。
・　実施した業務の具体的な内容に応じて、次の１から３の項目と添付資料について、説明文に沿って作成してください。
・　項目毎の行数やページ数に制限はありません。
・　この様式によって作成する場合、この「【作成上の留意点】」の文章及び四角で囲まれた説明文は削除して結構です。

１　業務実施概要

・　実施した業務の概要を簡潔にまとめてください

・　業務で得られた成果の達成状況を記載してください。

２　業務の実施状況

・　仕様書「４」の項目に沿って、業務の実施状況を記載してください。
（共通事項については纏めて記載しても結構です）

３　まとめ

・　委託業務の実施結果全体の振り返りを記載してください。