

# 令和6年度いしかわ百万石マルシェ及び需要者と生産者の交流会・懇談会の開催支援業務委託仕様書

## 1. 業務名

令和6年度いしかわ百万石マルシェ及び需要者と生産者の交流会・懇談会の開催支援業務

## 2. 目的

首都圏の有名レストラン・ホテルのシェフ、百貨店や専門店のバイヤー、専門誌のライターなど情報発信力の高い方々を対象に、石川県産農林水産物やその加工品の魅力について情報発信を行う機会を提供することにより、県産食材の首都圏等大都市での知名度・評価を高め、ブランド化を図り、需要を喚起する。

また、首都圏での販路開拓を目指す生産者のスキルアップや石川県産食材フェア実施支援のため、首都圏のレストランシェフを産地に招き、シェフが食材や生産者を深く理解する機会とするとともに、調理試食を伴う首都圏での懇談会を開催し、生産者が直に需要者のニーズや食材の評価を得る機会とし、今後の販路開拓につなげる。

## 3. 契約期間

契約締結日から令和7年3月14日（金）まで

## 4. 開催概要

### (1)いしかわ百万石マルシェ

- ①時 期 令和6年7月下旬～8月上旬頃 [1回] (予定)
- ②場 所 東京都内
- ③参加者 ・出展者：石川県内の農林漁業者、JA、漁協等（20者程度）  
・来場者：首都圏の需要者等（約150～200名程度）
- ④内 容 情報発信が見込まれる実需者や各業界関係者等を招待し、会場で石川県産農林水産物を使用した試食料理を提供し、生産者や生産者団体がその生産物を直接 PR、商談等を行う。

### (2)需要者と生産者の交流会

- ①時 期 令和6年9月～10月頃 [1泊2日] (予定)
- ②訪問先 首都圏での販路開拓を目指す石川県内の生産者・団体（8箇所程度）
- ③招聘者 首都圏のレストランシェフ 4名
- ④内 容 首都圏のレストランシェフが首都圏で販路開拓を目指す生産者・団体を訪問し、シェフが食材や生産者を深く理解する機会を設ける。

### (3)需要者と生産者の懇談会

- ①時 期 令和7年2月～3月上旬頃 [1回] (予定)
- ②場 所 東京都内
- ③参加者 ・参加者（生産者）：石川県内の農林漁業者、JA、漁協等（5～10者程度）  
・来場者（シェフ）：首都圏の需要者等（約20～30名程度）
- ④内 容 首都圏のレストランシェフを招待し、会場で石川県産農林水産物を使用した試食料理を提供し、生産者が直に需要者のニーズや食材の評価を得る機会を設ける。

## 5. 委託業務の内容

### (1)いしかわ百万石マルシェの開催に係る企画・運営

※課題に配慮したうえで、本仕様書に示す内容を実施すること

- ①内容

- ・会場、試食を作る料理人の選定、招待者の選定、集客等を含めた企画立案
- ・料理人との試食料理の調整、出展者との使用食材等に関する調整
- ・案内状の発送等を含む招待者の調整及び取りまとめ
- ・来場者の確保
- ・出展者との連絡調整
- ・会場の設営・運営・進行管理等に関する事前調整
- ・当日運営に係る業務（全体の進行管理、来場者受付、記録撮影、配布資料作成等）
- ・来場者のとりまとめ及び来場者情報のデータ化
- ・来場者への効果的なアンケート実施及び結果のとりまとめ、事後フォロー
- ・参加者に対する商談促進の支援および事後フォロー

## ②留意点

- ・会場では、県産食材を使った試食料理を作成して提供し、終了後にそのレシピを提出すること。
- ・招待する需要者は、上記目的を踏まえ、石川県産食材の生産ロットに適応し、かつ石川県産食材の活用に関心がある需要者となるよう、十分に検討すること。
- ・出展者との連絡調整、試食料理の試作用サンプル及び当日料理や展示に使用する食材の手配等は機構と協力して行うこととし、事前に調理を担当する料理人等の生産地への視察等が必要な場合はこれに同行すること。
- ・その他準備から開催までの調整、運営業務について、機構と協議の上行うこと。
- ・交流会終了後に、需要者に対する県産食材の継続的な情報提供や来場者への石川県産食材利用の働きかけを実施し、フォローすること。

## (2)需要者と生産者の交流会の開催(1回)

### ①内容

- ・招聘する需要者の選定及び連絡調整を含めた企画立案
- ・行程の調整、訪問先生産者・団体との連絡調整
- ・旅程の同行（1泊2日・首都圏～現地）
- ・需要者旅費（首都圏～金沢交通費・宿泊費）の支払い
- ・現地移動手段(車両等)の手配・支払い
- ・実施後の生産者・団体へのアドバイス・コーチング

### ②留意点

- ・招聘する需要者は、国産食材を取り入れることに前向きな首都圏のレストランシェフを中心に選定すること。
- ・訪問先は、主催者と調整のうえ、石川県の食材の幅広さや魅力を伝えるとともに効率的な行程となるように選定すること。
- ・終了後も継続的にアドバイスをいただける関係性を保つ支援を行うこと。

## (3)需要者と生産者の懇談会の開催(1回)

### ①内容

- ・会場、試食を作る料理人の選定、来場者の選定、集客等を含めた企画立案
- ・料理人との試食料理の調整、参加者（生産者）との使用食材等に関する調整
- ・案内状の発送等を含む来場者の調整および申込の取りまとめ
- ・来場者の確保
- ・参加者（生産者）との連絡調整
- ・会場の設営・運営・進行管理等に関する事前調整
- ・当日運営に係る業務（全体の進行管理、来場者受付、記録撮影、配布資料作成等）

- ・ 来場者のとりまとめ及び来場者情報のデータ化
- ・ 来場者への効果的なアンケート実施及び結果のとりまとめ、事後フォロー
- ・ 参加者に対する商談促進の支援および事後フォロー

## ②留意点

- ・ 一般的な展示商談会型ではなく、よりシェフと生産者が密にコミュニケーションを取り、相互理解を深める仕立てとする。
- ・ 来場するシェフは、上記目的を踏まえ、石川県産食材の生産ロットに適応し、かつ石川県産食材の活用に関心がある需要者となるよう、十分に検討すること。
- ・ 会場では、県産食材を使った試食料理を作成して提供し、終了後にそのレシピを提出すること。
- ・ 参加者との連絡調整、試食料理の試作用サンプル及び当日料理に使用する食材の手配等は機構と協力して行うこと。
- ・ その他準備から開催までの調整、運営業務について、機構と協議の上行うこと。
- ・ 会の終了後に、来場シェフに対する県産食材の継続的な情報提供や石川県産食材利用の働きかけを実施し、フォローすること。

## 6. 費用負担

- (1) いしかわ百万石マルシェ及び懇談会開催にかかる以下の費用は機構が負担する。
  - ・ 会場借上料（設営費を除く）
  - ・ 試食料理考案・調理費
- (2) その他、費用負担に関し疑義が生じた場合は協議の上決定する。

## 7. 留意事項

- (1) 本委託業務の実施によって知り得た情報を外部へ漏らし、又は他の目的に使用しないこと。
- (2) 本仕様書に定めのない事項、又は不明な点がある場合は、その都度協議すること。