

令和5年度兵庫県認証食品消費喚起対策事業（認証食品を使った料理教室事業）に係る業務委託仕様書

1 業務目的

若い世代の県民を中心に、兵庫県認証食品（以下「認証食品」という。）を食材に用いた料理教室を開催することで、認証食品の認知度向上と需要拡大を図る。

2 委託期間

委託契約締結の日から令和6年2月29日（木）まで

3 委託料

1,500,000円以内（消費税及び地方消費税を含む）

4 委託内容

(1) 参加者の募集及び事前告知

料理教室の実施について、SNS等により広く周知を行い、参加者を募集すること。

(2) 料理教室の実施

① スタジオでの料理教室

ア 実施回数 1回以上

イ 対象 若い世代を中心とした県民等

ウ 参加人数 10～20名程度/回

エ 内容 必ず次の3つの項目を実施すること。

(ア) 認証食品を使い、家庭でも作れるような調理方法（2品以上）を考案すること

(イ) 上記調理方法について実習を行うこと

(ウ) 認証食品の概要について説明すること（ひょうごの美味し風土拡大協議会（以下「協議会」という。）職員による講義も可）

オ 実施場所 本業務の実施が可能な県内施設で行うこと。

カ 講師 次の要件を満たす講師であること。

(ア) 本業務に関する知識及び経験があること。

(イ) 県産食材についての知識があること。

キ 食材 本業務で使用する食材は、参加人数分を受託者が準備すること。

ク 資料 調理方法（レシピ）等の資料を用意し、参加者へ配布することで、参加者の関心を高め、理解を深める工夫をすること。

ケ 実施体制 食中毒予防とともに、包丁や火気を扱うため、主たる実演者の他、補助スタッフによる安全確保体制を整えること。

コ 管理運営 提出した実施計画書に従って実施するものとし、講師の手配・連絡調整、会場の確保、参加者の出欠管理、実施に必要な食材・調理器具等の準備、その他実施に必要な調整を行うこと。

②オンラインでの料理教室

ア 実施回数	1回
イ 対象	若い世代を中心とした県民等
ウ 内容	必ず次の3つの項目を実施すること。 (ア) 認証食品を使い、家庭でも作れるような調理方法（2品以上）を考案すること (イ) 上記調理方法について実習を行うこと (ウ) 認証食品の概要について説明すること（協議会職員による講義も可）
エ 実施方法	次のいずれかの方法により実施すること。 (ア) Instagram や YouTube 等を用い、講師による説明及び調理の様子をリアルタイムで配信する。 (イ) Zoom や Skype 等を用い、講師と参加者が対話しながら実習を行う。
オ 参加人数	(ア) Instagram 等によるライブ配信の場合は20名以上とする。 (イ) Zoom 等による対話型の実習の場合は10名程度とする。
カ 講師	次の要件を満たす講師であること。 (ア) 本業務に関する知識及び経験があること。 (イ) 県産食材についての知識があること。
キ 食材	本業務で使用する食材は受託者が準備し、参加者へ配送すること。
ク 資料	調理方法（レシピ）等の資料を用意し、参加者へ配布することで、参加者の関心を高め、理解を深める工夫をすること。
ケ 実施体制	食中毒予防とともに、包丁や火気を扱うため、参加者の安全確保について注意を促すこと。
コ 管理運営	提出した実施計画書に従って実施するものとし、講師の手配・連絡調整、会場の確保、参加者の出欠管理、実施に必要な食材・調理器具・撮影機材等の準備、その他実施に必要な調整を行うこと。

(3) 留意事項

①個人情報の保護

業務上知り得た個人情報を紛失し、または業務に必要な範囲を超えて他に漏らすことがないように万全の注意を払うものとする。

②業務の実施に当たっては、常に公正かつ中立的な姿勢を保つことを心がけるものとする。

③本業務の再委託は原則禁止とし、必要が生じた場合は、協議会と協議の上決定する。

5 実績報告書の作成

業務実績報告書（両面カラー1部）及びその電子データを業務完了後、すみやかに提出すること。

6 その他

(1) 業務の実施において疑義が生じた場合には、協議会事務局と協議しその指示に従うものとする。

(2) 業務内容については、協議会提案内容を含めて、調整・変更することがある。