

令和8年度「県内ホテルにおける県産食材利用促進事業」 企画提案仕様書

1 委託業務名

令和8年度「県内ホテルにおける県産食材利用促進事業」に係る業務委託

2 目的

県では「第5次沖縄県地産地消推進計画」(期間:令和6年度から～令和10年度)に基づき、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」推進に係る取組を実施している。

本事業では、県産農林水産物の需要拡大が見込まれる施設である県内ホテルにおいて県産食材の利用促進に繋がる取組等を実施することにより、県内ホテルにおける地産地消を推進し、県産食材の利用率の向上を目指す。

3 事業期間

令和8年度～令和10年度

4 委託期間

委託契約締結の日から令和9年3月31日まで

※契約は年度ごとに締結するものとする。

5 委託業務内容

以下に掲げる項目を実施すること。また、業務期間中（令和8年度～令和10年度）における各年度の取組内容（計画）及び年度別の概算見積りを掲示すること。なお、2年目以降の委託額は、今年度の委託額を上限として見積もること。ただし、2年目、3年目の契約をあらかじめ約束するものではない。

翌年度以降の取組については、必要に応じて年度末に審査委員会を実施し、事業期間、事業規模及び事業内容の見直しを行う場合がある。

(1) 県内ホテルの地産地消を推進する取組

① 県産食材マッチング

県産食材のマッチングを希望する県内ホテルに対し、県産食材の情報とともにサンプルを提供し、県産食材を活用したメニュー開発、食材の評価、継続利用について検討する機会を創出する。

ア 県産食材マッチングを希望する県内ホテルの募集(25施設程度を想定)

イ マッチングする食材は、毎年度2品目以上とする。

うち1品目は、3年間継続して「美らへちま」とするが、その他の品目については各年度の提案事項とする。なお、ホテル側のニーズや産地等の意向を踏まえ継続的な取引に

繋がる食材を提案すること。

ウ マッチングを希望するホテルに対し、食材サンプルを提供し、県産食材の PR 及び利活用の提案を行うとともに、サンプル提供先から実際に使用した感想、継続仕入が可能な条件等について把握すること。

エ サンプル提供先において、本格的にマッチング食材を活用したメニュー開発及び料理の提供を実施する意向のホテルに対し、トライアル提供を実施すること。

トライアル提供を受けたホテルに対し、料理提供等がなされた状況(使用したメニュー内容、お客様の反応など)を取材するとともに、ホテル側や納入業社双方から納入に係る課題や今後の活用意向等について取材し、レポートにまとめること。

また、トライアル希望がなかった場合は、ホテル側の意見等を確認し、要因について分析すること。トライアル提供時は、後述(1)-⑤の取組も実施すること。

※ 「美らへちま」のマッチングについては、後述(1)-⑥にて記載。

・実施内容については、提案事項とするが、契約後、県と協議の上決定する。

② 事例調査等

県内の宿泊施設(リゾートホテル、シティホテル)において、地元食材を活用し、宿泊施設の魅力の向上に繋げている事例や地元食材を活用する上での課題(量、品質、価格など)に対応し、お客様へ提供している事例等を調査し取材すること(県内 2施設以上)。

ア.地元食材を活用した料理の提供等を積極的に実施し宿泊施設の魅力の向上に繋げている事例を調査、取材し施設毎にレポートを作成すること。

・調査方法及び取材内容等については、提案事項とするが、県内ホテル関係者に対し、県産食材を活用するメリット、利用にあたっての課題への対応例等を集約し提供することで、県内ホテルにおける県産食材の利用を後押しすることを狙いとしていることに留意すること。

・美らへちまを継続して提供している施設等の情報発信も実施すること。

③ 県内ホテル等への情報発信

本事業において、実施した内容等を整理し、県内ホテル等に対し、県産食材の利用促進を高めるため、以下の内容の情報発信を行うこと。

ア 前述の(1)-①「県産食材のマッチング」の取組(サンプル食材の産地情報等含む)、トライアル提供先の取材内容

イ 前述の(1)-②「事例調査」において整理した取材レポート

ウ 後述の(1)-④「産地ツアー」等の実施レポート

エ 美らへチマの継続的な提供を実施しているホテル情報

・情報発信先や手法については、公式 SNS「地産地消 OKINAWA」にて情報発信するほか、県内ホテル等に幅広くかつ効率的に情報発信する手法等についても検討すること。

④ 関係者の情報共有・連携を図る取組

ア 県内ホテルにおける地産地消を促進するため、関係者(ホテル事業者、生産者、流通事業者等)の情報共有・連携を図る取組を実施すること。

例.ホテル関係者向け県産食材に係る産地ツアー、情報交換会等の開催
(1回~2回)

・参加者の募集方法、実施内容等については提案事項とする。
・取組を通じて、ホテル側が利用客の満足度向上等に繋がる食材の発見やその調達先を含め産地の情報を得る機会となるとともに、生産者においてもホテル側が求める食材等について知ることができる機会となるなど、ホテル、生産者、流通事業者間の情報共有が図られる内容とすること。

⑤ ホテル利用者、消費者に向けた情報発信

ア ホテル利用者(県民、観光客)や旅行社等に向け、県内ホテルにおける県産食材(トライアル食材)を活用したフェアや提供メニュー等についてのプロモーションや情報発信を行うこと。

イ 地元食材の魅力をホテル利用客や消費者へ伝える効果的な PR ツールについて、県内ホテルや生産者が使用する場合におけるツールデザインを複数作成すること。なお、作成したツールデザインは(1)①(エ)でトライアル提供を実施するホテルや生産者に対し、PR ツールとして提供すること。

(例) 地元食材を活用した料理の側に掲示するメニューPOP、バイキング会場に掲示できるパネル、食材紹介カード、シール等

・情報発信方法等については、公式 SNS「地産地消 OKINAWA」での発信のほか、効果的な情報発信方法について提案すること。
・プロモーションについては、効果測定、検証すること。
・作成する PR ツールの種類等については、契約後、県と協議の上決定するが、リゾートホテルやシティホテルにおいて活用できるようなデザインを想定している。企画提案書においては、デザイン案作成にむけた手順や想定する使用先、方法等について提案すること。

⑥「美らへちま」の認知度向上およびマーケティングを展開する取組

ア 県内ホテル関係者や生産者、消費者へ「美らへちま」の認知度向上、従来のへちまとの差別化を図り、利用(消費)促進を図る取組を実施すること。

本取組内容は、3年間を通じ、初年度は、安定供給する仕組みづくりやトライアル提供等を行い、2年目以降はホテルにおける利用の定着化・拡大を想定している。

なお、食材マッチングを実施する場合、継続仕入れに繋がるような仕組み、体制構築を検討した上で実施すること。

イ 「美らへちま」の認知度向上に向けた取組として生産者、消費者向けイベントの開催(2回以上)(例、試食会、交流会等)

・実施内容については、提案事項とするが、ホテル関係者以外にも広く認知度向上や利用促進になるような効果的な内容を提案すること。実施にあたっては県内ホテル関係者、生産者に対し、供給に係る課題等を整理・分析し、2年目以降の事業へフィードバックすること。また、実施内容の評価等に対するアンケートについても実施すること。

・「美らへちま」については、生産者、消費者の情報交換を通して関係者間において「美らへちま」の価値向上に向け連携した取組が図れる内容を検討すること。

・マーケティング戦略は、ターゲット、実施方法等について各年度ごとに提案すること。

・「美らへちま」のマッチングについては、安定した供給の仕組みづくりも検討すること。また、安定供給を実現するために生産を増やす方法についても、検討すること。

(2) 県内ホテルにおける県産食材利用促進状況調査

① 県内ホテルにおける県産食材利用状況調査(重量ベース)

ア 調査対象、調査件数(重量ベース)

- ・ 調査対象:飲食店施設を有する県内ホテル(リゾートホテル、シティホテルを中心に離島を含め調査対象とすること)
- ・ 回収件数:40件以上

イ 利用量調査(令和5年度実績ベース)(単位:kg)

[野菜]	年間利用量	/	内県産利用量
[果実]	年間利用量	/	内県産利用量
[畜産物]	年間利用量	/	内県産利用量
[水産物]	年間利用量	/	内県産利用量
[全体]	年間利用量	/	内県産利用量

② 県内ホテルにおける県産食材の利用率を測る新たな指標の提案と実施

現在の指標(重量ベース)では、軽量品目の利用が全体の利用率に反映されにくい状況であるため、重量ベース以外の把握の方法等について、他県で実施している類似の調査事例や活用できる既存の調査等を含め、提案し調査すること。

- (例) ・ ホテルにおける県産食材を使用したメニュー数の割合
総メニュー数／県産食材を活用したメニュー数
品目を絞った利用量(島野菜、生産量が安定している品目)等

・調査手法については提案事項とするが、契約後、県と協議の上決定するが、調査回収方法については、ホテルからの回収を限定するものではなく、流通事業者からの回収も可能とする。

(3) 事業報告書の提出

- ① 委託事業終了の日までに、以下の内容の報告書等を提出すること。
 - ア 事業報告書(カラーA4版) 10部
 - イ 事業報告書(概要版) 10部
- ② 上記報告書を記録した電子記録媒体を1部提出すること。
- ③ 成果物の著作権及び所有権は、沖縄県に帰属するものとする。ただし、本業務委託にあたり、第三者の著作権等その他の権利に抵触するものについては、受託者の費用をもって処理すること。

※ 成果物については、県がオープンデータとして取り扱うことができるよう、次の事項に留意すること。

- ア 本事業で実施した調査等に係るデータについては、オープンデータを前提として極力構造化することとし、CSV ファイル(文字コード:UTF-8(BOM無し))も提出すること。(図・表等の集計前のデータを含む。)
- イ PDF ファイルについては、文字列検索ができるようなデータ形式とすること。
また、可能な限り、目次からのジャンプ機能やしおり機能を付加すること。
- ウ 外部から引用したデータが含まれる場合は、その引用元を明確にした上でリンクを設定し、可能な限り、引用元に対して二次利用することを含めて利用許諾を得ること。

※ 成果物に係る著作者人格権を行使しないこと。

6 受託者における経費の計上及び限度額

各経費は税抜価格とし、別途消費税を併記して提出するとともに、7,630,000円(消費税及び地方消費税を含む)の範囲内で見積もること、経費の費目については以下の内容とし、各費目の内訳や積算根拠を明記すること。

(注):「消費税額及び地方消費税額」は、消費税法第28条第1項及び第29条の規定並びに地方税法第72条の82及び第72条の83の規定に基づき算出したもので、契約金額に110分の10を乗じて得た額である。

- (1) 人件費
- (2) 直接経費(報償費、旅費、消耗品費、印刷製本費、通信運搬費、広告料、使用料および賃借料、再委託費、その他必要と認められる経費)

(3) 一般管理費((人件費+直接経費-再委託費)の10%以内とする)※

(4) 消費税

※上記の一般管理費の計算における再委託費は、受託者が実施できない又は実施することが適当でない業務の遂行を他の事業者へ委任又は準委任して行わせるために必要な経費に加え、仕事の完成を目的とした外注(請負契約)に必要な経費も対象とする。

(請負契約の例:パンフレットの製作・印刷、番組等コンテンツ制作、物品運送、試料製造、分析鑑定等)

7 委託業務の経理

- (1) 委託業務が完了したときは、速やかに実績報告書を提出すること。
- (2) 委託業務に係るすべての経費の支出については、領収書等の厳格な証明書類が必要であること。また、支出額、支出内容について完了検査時に厳正に審査され、これを満たさない場合は委託料の支払いができない場合があること。
- (3) 委託業務に係る経費については、会計帳簿を備え、他の経理と明確に区分して記載し、その用途を明らかにしておくこと。
- (4) 委託業務に係る支出内容を証する経理書類を整備して、会計帳簿とともに委託業務の完了した日の属する会計年度の終了後5年間、いつでも閲覧に供することができるように保存しておくこと。
- (5) 委託料の支払については、委託業務完了後に提出する実績報告書に基づき支払うべき委託料の額を確定(実際に要しなかった経費があるときは、相当の委託料を減額)し、精算払いを行うものであること。
- (6) 委託業務を実施する場合、財産(備品等)の取得は認めないものとする。

8 再委託の制限

(1) 一括再委託の禁止

契約の全部の履行を一括又は分割して第三者に委任し、又は請け負わせることができない。また、契約の主たる部分については、その履行を第三者に委任し、又は請け負わせることができない。ただし、これにより難い特別な事情があるものとしてあらかじめ県が書面で認める場合は、これと異なる取扱いをすることがある。

① 上記(1)で定める「契約の主たる部分」とは次のとおりとする。

ア 契約金額の50%を超える業務

イ 企画判断、管理運営、指導監督、確定検査などの統括的かつ根本的な業務

(2) 再委託の相手方の制限

本契約の公募参加者であった者に契約の履行を委任し、又は請け負わせることはできない。また、指名停止措置を受けている者、暴力団員又は暴力団と密接な関係を有する者に契約の履行を委任し、又は請け負わせることはできない。

(3) 再委託の承認

契約の一部を第三者に委任し、又は請け負わせようとするときは、あらかじめ書面による県の承認を得なければならない。ただし、次に定める「その他、簡易な業務」を第三者に委

任し、又は請け負わせるときは、この限りではない。

- ① 資料の収集・整理
- ③ 複写・印刷・製本
- ④ 原稿・データの入力及び集計
- ④ その他、上記以外に容易かつ簡易な業務がある場合に、県と別途協議を行った業務。

9 その他

- (1) 受託者は、業務遂行にあたって、委託者と緊密な連携をもって行わなければならない。
- (2) この仕様書に定めのない事項、又は疑義が生じた場合は、委託者と受託者の双方が協議して定めるものとする。
- (3) 本仕様書に記載の業務内容は、企画提案のために設定したものであり、実際の委託契約の仕様書とは異なる場合も想定される。
- (4) 企画提案書が入選した場合においても、提案のあった内容をすべて実施することを保証するものではない。
- (5) 本仕様書記載の委託業務の内容については、実施段階において、諸事情によって変更することがある。