

## 令和8年度（2026年度）料理人による「食のみやこ熊本」魅力向上業務 基本仕様書

### 1 委託業務名

令和8年度（2026年度）料理人による「食のみやこ熊本」魅力向上業務

### 2 委託期間

契約締結の日から令和9年（2027年）3月19日（金）までとする。

### 3 目的

本県は、農業産出額は全国上位であるにもかかわらず食のイメージが乏しい状況であり、本県の食の魅力を上向きさせ、県産食材の高付加価値化を図る必要がある。

このため、農と食をつなぎ、消費者に県産食材の良さを伝えることのできる料理人による食の魅力向上のための取り組みが重要となっており、県産食材の魅力料理人に伝えることで、熊本の食の魅力を発信できる料理人を育成する必要がある。

そこで、県内の料理人を対象に、県産食材の生産から料理までの食のストーリーを紡ぎ、発信するためのスキルを磨く研修を実施し、料理人が県産食材の情報発信を行い、本県の食の魅力向上を図ることを目的とする。

#### 主な到達点：

- (1) 地産地消に積極的に取り組み、県産食材の生産から料理までの「食のストーリー」を発信する料理人の増加
- (2) 料理人が生産者（産地）や料理人同士で情報共有できる体制構築
- (3) 「くまもと食のストーリー」についての情報発信、研修記録等の作成

### 4 業務内容

次の（1）から（5）により実施すること。また、最終的な企画・運営等の具体化については、熊本県（以下、「県」という）と受託者が協議のうえ決定する。

- (1) 研修会（料理人向けの産地見学・セミナー）の企画・運営
  - ・ より効果的な研修を企画、運営できるような検討チームの設置を行うこと。検討チームの構成員には、料理人や生産現場に精通した人など円滑な事業実施ができるような人物を提案すること。なお、検討チームは県と協議のうえ決定すること。
  - ・ 受講者の募集や選定、研修内容、講師等の具体的内容については、県及び県検討チームと協議のうえ決定すること。
  - ・ これまでの研修修了生を講師やアドバイザーとして活用し、県産食材の魅力や「くまもと食のストーリー」を伝える役割を担わせる仕組みを提案すること。修了生の知見を活かすことで、研修内容のブラッシュアップを図ること。

- ・ 検討チームでは、一定数の研修を受講し、研修の目的を達成した料理人を修了生と認定とすること。また修了要件を検討することとし、その要件は受講生の募集開始時に公表できるようにすること。

## (2) 研修会（料理人向けの産地見学・セミナー）の開催

### ① 受講者の募集・選定

- ・ 研修の受講者は、期間を通し、県内の料理人やパティシエ等 30 名程度とする。
- ・ 研修の受講者は、修了要件に基づき一定数の研修を受講すること。
- ・ 産地消に積極的に取組み、県産食材の生産から料理までの「食のストーリー」を発信する料理人の増加に繋がるような募集、選定方法を提案すること。

### ② 開校式、修了式の開催

- ・ 年間の研修開始前に開校式を開催し、受講生に対して受講する意義等を説明することにより意識統一を図ること。
- ・ 年間の研修終了後に修了式を開催すること。
- ・ 開校式および修了式の日程は、受講者募集時に公表できるようにすること。

### ③ 研修会の開催

- ・ 研修会には、県産食材の「くまもと食のストーリー」を発信する料理人を育成できるような研修内容、講師選定、日程を提案すること。
- ・ 年間の研修日程については、受講者募集時に公表できるようにすること。
- ・ 以下の研修項目について、年間を通じて開催すること。研修項目は、複数をも同日に実施してもかまわない。
- ・ 研修の実施にあたっては、必要に応じて過去の研修アーカイブ（映像等）を活用すること。

#### ア 産地見学の実施

- ・ 熊本の一年を通した食材の知識を深めてもらうため、年間を通して 6 回以上実施すること。
- ・ 1 回の産地見学は、半日程度の日程で実施すること。
- ・ 食材については、県下のバランスを考慮して産地を選定し、食の魅力向上につながるもの（GI 等）を提案すること。
- ・ 受講者の昼食費および持ち帰り用サンプル等の実費相当分については、参加費として受講者から徴収すること。
- ・ 受講者が利用できる駐車スペースや道幅を考慮すること。また、必要に応じてマイクロバス等の交通手段を手配すること。
- ・ 会場や講師、食材等の手配、司会進行、受講者の保険加入の手続き等、研修に必要な事項はすべて受託者が行うこと。

#### イ 食文化講座の実施

- ・ 受講生が郷土料理や地域の食文化を体験・学習できる研修を実施すること。
- ・ 年間を通して 3 回以上行うこと。

#### ウ 情報発信講座の実施

- ・ 情報発信方法に関する講座を、年間2回以上実施すること。
- ・ 講座内容は、料理人がこれまで以上に主体的かつ効果的に情報発信へ取り組めるよう、実践的なスキル習得や発信力向上を目的とした内容とすること。

#### エ 生産者との交流会

- ・ 料理人と生産者が交流し、相互のつながりづくり・情報交換・学びの機会となる場を設けること。
- ・ 交流の機会は、年間を通して2回以上実施すること。

#### オ 研修効果のアウトプット

- ・ 研修の効果が確認できるよう、学んだスキルをアウトプットできるような場を1回以上設けること。

#### ④ 情報共有体制の構築

- ・ 受講者が、研修後も継続して生産者（産地）や料理人同士で互いに情報共有できるような仕組みの構築を行うこと。
- ・ また、過年度の修了生も含めたネットワークを構築し、世代を超えて県産食材の魅力を発信できるコミュニティ形成を図ること。

#### (3) 県産食材の魅力についての情報発信

- ・ 各研修会のテーマとなった県産食材や、開発された料理・スイーツについて「くまもと食のストーリー」が伝わるような内容を情報発信すること。
- ・ 情報発信の対象者は、県内外（海外含む）の消費者とし、より多くの消費者の目に留まるような内容や媒体等の手法を提案すること。
- ・ 情報発信については、期間を通して12回以上行うこと。
- ・ 記事等の文章コンテンツを作成する場合は、県産食材や食文化に関する知見を有し、適切な取材・執筆能力を備えたライター等の専門人材を活用し、質の高い情報発信となるよう努めること。

#### (4) 研修記録作成および記録の公開

- ・ 受講者が復習や欠席時の学習に活用でき、また次年度以降の研修運営にも活用できるような研修内容を記録し、受講者に対し限定的に公開すること。
- ・ 記録した研修内容は、研修実施後1か月以内に公開すること。

#### (5) 事業成果の検証

本事業の効果について、業務目的の達成度を効果測定し、次年度以降に向けた課題を整理すること。

##### ① 研修受講者について

- ・ 受講者に対し、研修内容（開催時間や見学先、講義の内容について等）の評価や要望、また研修による受講者の変化等についてアンケート調査を行うこと。
- ・ アンケート調査は、受講者の受講前後の変化を把握すること。
- ・ アンケート調査は、4（2）の各研修会終了後実施すること。

- ・ 調査結果はアンケート実施ごとに速やかに報告すること。
- ・ 事業期間を通した分析を業務完了時に行うこと。

## ② 情報発信の内容について

- ・ 4（3）の内容について、消費者への伝達効果を評価するために、発信した情報の閲覧数や閲覧者の属性、よく読まれている内容について等を分析すること。
- ・ 中間分析を12月上旬に行うこと。
- ・ 事業期間を通した分析を業務完了時に行うこと。

## （6） 修了生の活動状況調査および研修効果分析

- ・ 修了生について、情報発信の状況、生産者とのつながり、地産地消の取組状況、県との連携状況等の活動実態を調査し、研修の効果分析を行うこと。
- ・ 調査結果および研修効果分析の報告は、9月までに提出すること。

## （7） 県主催の他イベントとの連携時の事務対応

- ・ 本研修と県主催の食関連等のイベントが連携する際、研修受講者の参加者取りまとめや関係機関との連絡調整等の事務を行うこと。

## 5 成果品

- ・ 業務完了報告書（報告書の内容は委託者と協議し、紙及び電子媒体により提出すること）
- ・ 令和9年（2027年）3月19日（金）までに流通アグリビジネス課に提出すること。

## 6 対象経費

委託契約の対象経費は、上記「4 業務内容」に掲げる業務を行うために必要な人件費、諸謝金、旅費、役務費、需用費、使用料、一般管理費等。

なお、備品類の購入経費は対象外とし、リース又はレンタルにより調達すること。

## 7 予算限度額

10,427千円（消費税及び地方消費税を含む）

なお、提案にあたっての目安（上限）となる額であり、契約額は別途設定する予定価格の範囲内で決定することとなるため、上記の金額と必ずしも一致しない。

## 8 特記事項

- ・ 契約後、速やかに県に事業計画を提出し、十分に協議のうえ業務を遂行すること。
- ・ 実施スケジュールは、県と随時擦り合わせながら管理を行うとともに、月に1回以上を目安に業務の進捗状況を委託者に報告すること。
- ・ 資料・資材の作成等については、県と協議のうえ作成すること。
- ・ 本業務で制作した物品、デザイン、画像、映像等に関する著作権は熊本県に帰属するものとする。また、それらを期間の制限なく無償で二次利用ができるよう権利関係の調整を行うこと。
- ・ 本基本仕様書に定める内容に疑義が生じたとき及び定めのない事項については、

委託者と協議の上、定めることとする。ただし、定めがない事項であっても、社会通念上当然必要と思われるものについては、本業務に含まれるものとする。

- ・ 受託者は、個人情報保護法を遵守し、個人情報が漏れることがないようにすること。
- ・ この業務に係る経費を明らかにするため、他の経理と明確に区分して、会計帳簿及び証拠書類を整備するものとし、本委託業務が終了した日の属する会計年度の終了後5年間、これを保存しなければならない。
- ・ 委託期間中及び期間の終了後において、委託者が必要と認める場合は、受託者に対しこの業務に関して必要な報告を求め、又はその職員が日時・方法等を協議の上、受託者の事務所に立ち入り、帳簿、書類その他の物件を調査させることができる。
- ・ 受託者は、本仕様書の疑義、変更及び本仕様書に定めのない事項が生じた場合、または著しく変更があった場合は、県に確認を行い、両者協議の上、対応すること。