

熊本の歴史・文化資源を活用した食体験観光コンテンツ創出事業 業務委託仕様書

1 業務名

熊本の歴史・文化資源を活用した食体験観光コンテンツ創出事業

2 業務の目的

熊本県では観光消費額自体は年々伸びているものの、飲食や体験等への支出が十分に増えず、観光消費単価は九州内でも低い水準にある。名所観光に偏った旅行スタイルが中心で、滞在型・体験型観光が十分に形成されておらず、滞在時間や周遊性の向上が課題となっている。こうした背景には、地域資源を体験型コンテンツとして磨き上げ、旅行商品として販売する仕組みが不十分であることなどが挙げられる。一方で、本県には、豊かな自然が育んだ食資源や、歴史・伝統に根差した多彩な文化資源など、観光価値の核となる資源が数多く存在する。これらを活用し、食と文化を組み合わせた新たな観光価値を創出することで、誘客や消費拡大、地域経済の活性化、「食のみやこ熊本県」としてのブランド力向上が期待される。

本業務は、熊本市・人吉市・天草市の歴史文化施設等を活用し、食と物語を組み合わせた高付加価値の体験型観光コンテンツを造成・販売する仕組みを構築することで、観光消費単価の向上、滞在時間と周遊性の拡大、平日・閑散期・周辺エリアへの需要分散を図るものである。また、旅行会社の販売チャネルを通じた継続的な送客体制を整備し、地域事業者が自走できるビジネスモデルを形成するとともに、「食のみやこ熊本県」のブランドメッセージを具体化し、国内外への発信力を強化することを目的とする。

3 履行期間

契約締結の日から令和9年（2027年）2月17日（水）まで

4 業務実施地域

（1）食体験観光コンテンツ造成地域

熊本市、人吉市、天草市

（2）本業務の誘客ターゲット

台湾・香港の高付加価値旅行者層（プレミアム層）

5 業務内容

（1）コンテンツ仕様・構成に関する協議・決定

歴史文化施設、県内飲食店、地域事業者等と協議を行い、上記4（1）に掲げる地域において食体験観光コンテンツを造成するものとする。提供場所、提供メニュー、受入体制など商品造成に必要な要件を整理し、関係者間で合意形成を図るものとする。これにより、熊本県内の歴史文化資源と食を組み合わせた体験価値を明確化し、旅行会社が販売可能な商品仕様を確定するとともに、県内各地の事業者と連携して地域の魅力を最大限に引き出す体験設計を行うものとする。

(2) オペレーション設計

造成した各コンテンツについて、予約・催行・精算までの一連の業務フローを設計するものとする。ガイド配置、会場準備、食材配達、文化解説の提供、送迎手配、緊急時対応など、現場運営に必要な手順を標準化し、マニュアルとして整備することで、外国人観光客が安心して参加できる受入体制を構築し、サービス品質の均一化を図るものとする。また、事業者間の役割分担を明確化することにより、本事業終了後も継続可能な運営体制の構築につなげるものとする。

(3) 販路開拓

台湾・香港の旅行会社と連携し、造成したコンテンツを旅行商品として販売する。台湾現地でのプロモーションイベントや旅行会社へのセールスを通じてコンテンツへの理解を促し、造成担当者等への直接的な働きかけを行う。また、旅行会社等を対象に熊本でファムツアーを実施し、現地での体験を通じて販売意欲の向上を図る。さらに、「くまもつと旅行社。」を中心としたオンライン予約・決済の導線を整備し、海外OTAとの連携も含めてインバウンド向けの販売体制を確保することで、造成したコンテンツによる継続的な誘客につなげる。

(4) 情報発信・プロモーション

台湾現地での食文化プロモーションイベントを中心に、造成したコンテンツの魅力を発信するものとする。旅行会社、食の専門家、富裕層に対して、歴史文化施設の特別活用や地域食材の価値を直接伝えることで、現地での認知向上を図るものとする。また、SNSや海外メディアのWeb媒体を活用し、視覚的訴求力の高い写真・動画による情報発信を行い、造成したコンテンツの理解促進と興味喚起につなげるものとする。さらに、旅行会社・メディアを対象としたファムツアーを実施し、実際の体験を通じて継続的な情報発信と販売促進を図ることで、熊本の食文化・歴史文化資源の認知拡大を目指すものとする。

6 造成する食体験観光コンテンツの概要

(1) 震災から復興した熊本城夜会ガストロノミー（仮称）

熊本城関連施設の夜間特別開放と連動し、歴史ガイドの解説付きで熊本城周辺を巡り、熊本城の歴史や震災からの復興の歩みを学んだ後、熊本城を望む場所において県産食材や郷土料理を活用したコース料理と地酒のペアリングを提供することで、歴史・食・文化・景観を一体で体験できる高付加価値の夜間観光コンテンツを造成するものとする。

(2) 青井阿蘇神社夜の特別拝観と人吉球磨の味わい（仮称）

人吉温泉の老舗旅館において地域食材を活用した郷土料理を提供した後、夜間の青井阿蘇神社において特別案内及び伝統芸能の拝観を行い、さらに国宝記念館において球磨焼酎と地元飲食店による軽食を提供することで、地域の歴史・信仰・食文化・酒文化を一体で体験できる夜間コンテンツを造成するものとする。

(3) 空と海と食で巡る天草世界遺産と祈りの文化体験（仮称）

ヘリコプター、クルーズ、世界遺産、地元料理人など天草の地域資源を組み合わせた少人数のプライベート型高付加価値プランとして造成するものとする。空港からヘリコプターで天草へ移動し、上空から天草の景観を俯瞰した後、宿泊施設に滞在し、さらに専用クルーズにより海路から崎津集落へ入り、語り部による案内のもと世界遺産の歴史や潜伏キリシタン文化を学ぶ行程とする。夕食は天草の海の幸を活用した特別料理を地域の陶磁器で提供し、地酒とのペアリングを楽しむ内容とすることで、食文化・陶磁器文化・酒文化を一体で体験できる最上級のプライベート体験を構築するものとする。

7 委託業務実施スケジュール

令和8年	7月下旬	業務委託契約締結（観光庁からの交付決定通知後）
	8月～	3地域でのコンテンツの企画・商品化
	9月～	多言語コンテンツ（解説資料等）の制作
	10月	コンテンツタリフ等の作成・提出 モニターツアーの実施（対象：在熊台湾人等） 造成商品の販売開始 中間報告
	11月	造成商品の提供開始 ファムツアーの実施（対象：現地旅行会社・メディア等）
令和8年	12月	SNSを活用した情報発信（動画制作等） 台湾ファインダイニングレストランにおけるプロモーションイベントの実施（対象：旅行会社、富裕層等） 台湾旅行会社セールス
令和9年	1～2月	最終報告

※月2回程度、関係者との内容共有／協議／進捗報告の場を設定すること（オンライン併用可）。

8 報告書等の提出

履行期限までに、業務完了報告書及び下記成果物を提出すること。

- ・提出部数 紙媒体 1部、電子媒体 1個
- ・提出先 熊本県観光文化部観光振興課
- ・成果物 ①コンテンツタリフ（日本語・繁体字）
②その他本業務で作成したデータや制作物

9 業務遂行上の注意

- (1) 受託者は、委託者と密接な連携を図り、効率的進行に努めなければならない。
- (2) 詳細事項及び内容に疑義を生じた場合、並びに業務上重要な事項の選定については、あらかじめ委託者と打合せを行い、その指示又は承認を受けること。
- (3) 委託者は必要に応じて業務内容を変更することができることとし、この場合、委託者と受託者

が協議して定めるものとする。

- (4) 本業務における法令や計算の根拠、外部資料、及びデータの出典などは全て明確にしておくこと。
- (5) 本業務に関して必要となる備品等は受託者が準備すること。
- (6) 本業務に関するデータは原則として委託者に帰属する。
- (7) 本業務で委託者が提供したデータは、全て返却すること。
- (8) 本業務の履行に係る成果物（印刷物等）の所有権は全て委託者に帰属する。
- (9) 成果物が著作権法（昭和45年法律第48条）第2条第1項第1号に規定する著作物（以下、「著作物」という。）に該当する場合には、当該著作物にかかる受託者の著作権（著作権法第21条から第28条までに規定する権利）を当該著作物の引き渡し時に委託者に無償で譲渡するものとする。
- (10) 本業務を履行するに際し、第三者の著作権、特許権、その他権利を使用する場合は、受託者がその仕様に関する一切の責任、費用負担を負うものとする。
- (11) 本業務を履行するに際し、行政サービスの品質を維持し、法令順守を徹底するものとする。
- (12) 本業務を遂行する上で知り得た情報に対する守秘義務を順守すること。この守秘義務は業務従事後も当該業務に従事していたすべての従事者に遵守させること。また契約期間満了後及び契約解除後においても同様とする。