

若手料理人チャレンジ機会提供事業業務委託仕様書

1 業務名

若手料理人チャレンジ機会提供事業

2 目的

人口減少及び国内旅行市場の縮小が進行する中、当市においては、観光事業者の後継者不足及び食を支える次世代の人材育成が課題となっている。

この課題に対応するため、若手料理人が南魚沼市内で営業・商品開発・顧客獲得等に挑戦できる機会を創出する。市内宿泊施設等のキッチンを経営期間限定で活用し、来訪者及び市民に多様な食の楽しさを提供することで、若手料理人の市内進出、南魚沼の食の魅力発信、食関連事業者の連携、将来的な新規出店・コンテンツ造成につなげることを目的とする。

3 業務の実施期間

契約締結の日から令和9年3月31日まで

4 業務実施場所

南魚沼市内

5 委託業務内容

(1) 本事業の企画・設計

事業目的を踏まえ、若手料理人の挑戦と来訪者・市民の食体験が両立する事業スキームを設計し、年間スケジュール、募集・選考方法、実施回数、収支、リスク管理及び効果検証方法を含むこと

(2) 実施施設の発掘・調整

市内宿泊施設等のキッチン、客席、設備、営業許可その他の条件を把握し、受入可能な施設を開拓し、施設所有者・管理者との利用条件等を調整すること

(3) 若手料理人の募集・選考

市内外の料理人に広く周知し、応募受付、説明、書類確認、面談・審査、採択の可否を行い、選考に当たっては、料理の独自性、南魚沼との接点、実施可能性、衛生・安全面、継続性及び情報発信力等を考慮すること

(4) チャレンジ機会の提供

採択者に対し、実施施設、営業期間、提供メニュー、価格、食材調達、予約・決済、スタッフ体制及び広報等の準備を支援し、必要に応じて、市内生産者、酒蔵、飲食店、宿泊施設、観光事業者等との連携を促すこと

(5) 南魚沼らしい食体験の造成

食材を一律に限定するものではないが、単なる飲食提供にとどまらず、料理人の技術・思想と地域資源が伝わる体験を設計し、南魚沼産コシヒカリ、雪解け水、酒、発酵文化、雪国の保存食、農産物等、地域の背景・物語を活用するよう指導すること

(6) 集客・情報発信

Web サイト等を活用し、提供内容、日時、予約方法を分かりやすく発信すること。
写真・動画等の素材を蓄積し、事業終了後も南魚沼市が活用可能な形で整理すること

(7) 運営・安全管理

予約管理、受付、接客、食材・アレルギー表示、衛生管理、火気・設備管理、事故・苦情対応、緊急連絡体制及び保険加入等の指導を適切に行うこと。営業許可、食品衛生法その他関係法令の確認及び必要な手続は、関係者の役割分担を明確にしたうえで実施すること

(8) 伴走支援・学びの場

実施前後に、メニュー・価格設定、原価・収支、顧客導線、地域連携等について、採択者が今後の開業・事業継続に活かせる振り返りを行うこと。必要に応じ、地域事業者との交流機会を設けること

(9) 効果検証

業務着手時に来場者数、売上、客単価、予約数、SNS 等の反応、参加料理人の評価、連携事業者数等の成果指標（KPI）を受託者が提案し、委託者の承認を得ること

また、業務報告書において実施内容及び定量・定性の両面から成果と課題を整理し、次年度以降に向けた改善提案を行うこと

6 本業務完了後に提出する成果物

受託者は、本業務の完了後、速やかに次の成果物を提出すること。

- (1) 業務履行届 1 部
- (2) 業務実績報告書 データにて提出

7 留意事項

- (1) 本業務において若手料理人が得た売上は、当該料理人の利益もしくは損失として処理するものとし、その収支について南魚沼市は関与しない
- (2) 本業務の遂行に当たっては、著作権や肖像権等、第三者の権利を侵害しないよう十分留意すること
- (3) 本業務におけるデザインや企画などに関する著作権及びその他無形財産権は南魚沼市に帰属する

- (4) 受託者は、本業務の実施に当たり、適用を受ける関係法令等を遵守すること
- (5) 受託者は、本仕様書に定めがない事項であっても、本業務に関して必要と判断するものは、委託者と受託者の協議の上、委託料の範囲内で実施すること
- (6) 本業務の実施に必要な関係者、関係事業者との調整、営業活動及び連絡は原則として受託者が行うこと

8 その他

- (1) この仕様書に明記されていない細部の事項は、南魚沼市財務規則（平成 19 年南魚沼市規則第 4 号）、南魚沼市委託契約約款（平成 21 年南魚沼市告示第 8 号）及び本市の指示に従う
- (2) 業務の実施に当たり、疑義が生じたときは、両者が協議して解決する