

食材流通コーディネーターによる県産食材流通活性化事業委託仕様書

本仕様書は、山梨県（以下「県」という。）が発注する食材流通コーディネーターによる県産食材流通活性化事業を受託する者（以下「受託事業者」という。）の業務について、必要な事項を定めたものである。

1 委託業務名

食材流通コーディネーターによる県産食材流通活性化事業

2 業務期間

委託契約締結の日から令和8年3月31日までの間

3 業務の趣旨

県では、山梨ならではの美食文化の下、多彩な料理店が集積、美食を味わう感動体験を求める人々で満ち、その活気がビジネス・チャンスを生み出す「グルメン・エコノミー（美食経済）」で賑わう地域を目指している。

そこで、本県の豊かな食材を活用した料理と県産酒のペアリングによる「美酒・美食王国やまなし」ブランドの確立、「食」を目的とした本県への誘客促進と観光産業の収益向上を図るため、様々な取り組みを行っている。

その取組の一環として、本県の「美食」の価値を高めるため、「こだわりのある料理人」と「高品質の農畜水産物やその加工品を作る生産者」の結びつけを行っている。

この取組を進める背景には、①「こだわりのある料理人」は、伝統野菜や有機野菜、優れた特徴を有する希少価値の高い農畜水産物やその加工品（以下「こだわりの県産食材」という。）を求めているが、生産している地域や生産者等の情報を持っていない。また、②「こだわりの県産食材」は生産量が少なく、卸売市場を経由した流通が困難であるため、生産者は自ら販路を開拓する必要があるものの、「こだわりのある料理人」に関する情報を入手する手段がない、という状況がある。

本事業は、「こだわりのある料理人」と「高品質の農畜水産物やその加工品を作る生産者」を結びつけることで、県産食材を活用した新たなメニューの開発を促進するとともに、県産食材の新たな価値訴求による需要拡大を図るものである。

なお、本事業におけるターゲットは「やまなしグルメン・エコノミー会議※₁」に関わりのあるこだわりのある料理人・ソムリエ（以下「料理人等」という。）と高品質な県産農畜水産物やその加工品をつくる生産者等（以下「県産

食材の生産者」という。)、高品質な県産酒の製造者及び販売事業者(以下「県産酒の関係事業者」という。)である。

- ※1 生産者と飲食店・宿泊施設等が連携し、県産食材の調達パスの多様化、高品質食材の開発・再発見を方針とした会議(令和7年3月末現在、飲食店40者、県産食材及び県産酒の生産者68者)

<参考>

- (1) やまなし美酒・美食リーフレット

https://www.pref.yamanashi.jp/documents/106265/bisyu_bisyoku_leaflet.pdf

- (2) 「ワイン県やまなし」の美酒・美食ページ

https://www.pref.yamanashi.jp/kankou-sk/bishoku/top_page_since_2022.html

4 委託業務

- (1) 県産食材・県産酒等の調査、情報のデータ化に関すること

- ア 受託事業者は県内各地を訪問の上、料理人等のニーズを的確に把握し、要望する県産食材・県産酒の情報を調査し、データ化すること
- イ 調査の際は品目・品種だけでなく、その栽培環境、生産・製造過程、栄養価、歴史、生産者の思い等も併せて調査し、データ化すること
- ウ 受託事業者は県が委嘱する予定である地域おこし協力隊と共同して料理人等のニーズ、県産食材・県産酒の情報を調査すること

- (2) SNSを活用した県産食材「マッチングシステム」(以下「マッチングシステム」という。)の構築及びシステムを活用したマッチング※₂に関すること

- ア 料理人等と県産食材の生産者、県産酒の関係事業者が繋がるLINEミニアプリなどのSNSを活用したマッチングシステムを構築すること
- イ 受託事業者は県と協議の上「やまなしグルメ・エコノミー会議」に関わりのある料理人等、県産食材の生産者及び県産酒の関係事業者等に働きかけマッチングシステムへの参画を募ること
- ウ マッチングシステムには食材コーディネーター※₃を3名以上配置すること
- エ 食材コーディネーターは「4 委託業務(1)」において把握した料理人等のニーズをもとに、現地調査した県産食材及び県産酒の生産者、県産酒及び県産酒の関係事業者の情報をマッチングシステムで20件以上を目安に発信すること

オ 食材コーディネーターはマッチングシステムを活用し、こだわりの食材を求めている料理人等と県産食材の生産者又は県産酒の関係事業者を120件（延べ数）以上マッチングすること

カ 料理人と生産者又は県産酒の関係事業者のマッチングを推進する商談会（試食試飲が可能な会場を選定すること）を2回以上開催すること

キ マッチングシステム内でマッチングした件数、内容等の実績を取りまとめ、月1回県に報告すること

※2 本事業におけるマッチングとは、料理人等と県産食材の生産者又は県産酒の関係事業者がリアル又はデジタルで接触した状態とする。

※3 本県の「美食」の価値を高めるため、料理人等と県産食材の生産者、県産酒の関係事業者とのマッチングに知見のある者

（３）発信した情報の蓄積システムの運用及びその効果的な活用に関すること

ア 「４ 委託業務（２）」のマッチングシステムで発信した情報、マッチング事例及び結果等を蓄積し、過去の情報を検索できるシステム（以下「情報蓄積システム」という。）を整備すること。なお、新たにホームページを開設する場合は県のホームページ又は県が指定するドメインを使用すること。さらに、県のホームページを使用する場合、編集作業は県職員が実施するため、掲載する情報の作成を行うこと

イ 情報蓄積システムはマッチングシステムと連動させ、蓄積した情報が検索しやすいような仕組みとすること

ウ マッチングした料理人等と県産食材の生産者、県産酒の関係事業者の了解を得たうえで、情報蓄積システムにマッチング事例（マッチング後の経過を含むこと）を36件※₄以上目安に掲載し、情報発信すること

エ マッチング後の商談化率、成約率を向上させるため、商談結果及び商談の成約可否の原因について、ヒアリング等を行い整理すること。また、マッチングした料理人等と県産食材の生産者、県産酒の関係事業者の了解を得たうえで、整理した商談結果、成約可否の原因等の情報を情報蓄積システムに36件※₅以上目安に掲載すること

オ 情報蓄積システムは、過去の取り組みが分かりやすくまとめられており、料理人等、県産食材の生産者、県産酒の関係事業者の相互理解が深まるような内容とすること

カ 掲載する情報はその都度県と協議すること

※4 マッチング数120件（延べ数）の3割とする。

※5 「４ 委託業務（３）ウ」のマッチング事例と関連した内容とする。

(4) 事業効果を高めるための取組に関すること

本事業効果を高めるため、「料理人」や「県産食材の生産者」の掘り起こしに努め、やまなしグルマン・エコノミー会議会員の増加を図ること。

なお、会員の認定に当たっては、県と協議を行うこと。

(5) 事業全体の管理・運営

ア 事業全体の管理・運営を担い、料理人等、県産食材の生産者、県産酒の関係事業者との調整など、事業の円滑な進行を行うこと

イ 定例ミーティングを月1回以上実施し、県との情報共有体制を構築すること。なお、ミーティングはオンラインでの実施も可能とする

ウ 県、料理人等、県産食材の生産者、県産酒の製造者等の関係事業者とのミーティングや調査業務等を記録し、県に提出すること

エ 受託事業者はマッチングシステム、情報蓄積システムについて、県が示す軽微な修正（軽微な機能追加、デザインの変更、文言の修正など）に迅速に対応すること。なお、対応範囲外等の詳細は県と協議すること

オ 受託事業者はマッチングシステム、情報蓄積システムの維持・管理を行うこと。なお、障害発生時などの緊急時は直ちに県へ連絡し、早急に対応できるような連絡体制を整備すること。さらに、コンピュータウイルス、不正アクセス、サイト改ざん等の外的な脅威に対する防止策について万全の対策を講じること

(6) K P I

次に掲げるK P Iの達成を目指すこと。

ア マッチング数 120件以上（延べ数）とすること

イ マッチングした県産食材・県産酒の飲食店におけるメニューへの活用を12件以上とすること

ウ 県産食材・県産酒等の調査及びマッチングシステムでの情報発信数20件以上とすること

エ マッチングシステムの登録者数 「やまなしグルマン・エコノミー会議」会員数の8割以上とすること。なお、「やまなしグルマン・エコノミー会議」会員数は令和7年3月末現在の108名から変動する可能性がある

オ 情報蓄積システムのP V数 100 P V（掲載1件につき、100 P V）とすること

カ 商談会を2回以上開催すること

キ その他、事業目的達成に寄与する目標設定があれば提案すること

5 成果物

(1) 報告書等

- ア 報告書（A4 縦、横書き）
- イ 「4 委託業務（1）」で、データ化した情報
- ウ 「4 委託業務（2）」で、構築したマッチングシステム
- エ 「4 委託業務（3）」で、構築した情報蓄積システム
- オ その他県が指定するもの（打ち合わせ記録、本業務で使用した各種ドキュメント等）

(2) 納品方法

- ア 紙媒体（カラー版）1部 郵送又は持参
- イ 電子媒体（ファイル形式：PDF及びワード又はパワーポイント）メール
- ウ 写真（ファイル形式：県と協議の上決定） メール又はDVD-R

(3) 納期

令和8年3月31日（火）

(4) 事業成果の帰属

本業務により作成された成果物の所有権、著作権及びその他の権利（以下「著作権等」という。）は県に帰属するものとし、県はウェブサイト等に随時使用、複製できるものとする。

成果物に第三者の著作物等が含まれている場合、当該著作物等（当該著作物等を改変したものを含む。）の著作権等は、従前からの著作権者に帰属するものとするが、県は、これを無償で永久的に、非独占的に使用できるものとし、受託事業者はそのために必要な著作権処理を行うこと

6 納品先

〒400-8501

山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県庁別館2階

山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループ 美酒・美食

7 留意事項

(1) 個人情報や企業情報の保護等の秘密厳守及び他用途への使用禁止

委託業務に関して知り得た業務上の秘密は、契約期間にかかわらず第三者に漏らしてはならない。特に、委託業務により知り得た個人情報については、

委託業務以外の目的で使用し、又は第三者に漏らしてはならず、善良なる管理者の注意をもって取り扱うこと

また、委託業務において個人情報を取り扱う場合には、「食材流通コーディネーターによる県産食材流通活性化事業委託契約書」別記「個人情報取扱特記事項」を遵守しなければならない。

(2) 一括再委託の禁止

委託業務の全部を一括して第三者に再委託することは認めない。なお、委託業務の一部を再委託する場合は、事前に山梨県の承諾を得ること

(3) 会計検査への協力等

委託業務は、契約期間終了後も含めて、山梨県監査委員及び会計検査院の検査の対象となる。検査となった場合は、委託業務に係る資料提出等、積極的に協力すること。また、委託業務に関する会計関係帳簿類等の経理関係書類については、委託業務が終了した年度の翌年度から5年間保存しておくこと

8 その他

(1) 受託事業者は、県と十分に協議を行いながら全体の業務を進めること

(2) 本仕様書に記載のない事項及び記載内容に変更や疑義が生じた場合は、双方協議の上、決定すること

(3) 本仕様内容の遂行に必要な人員、機材等については、受託事業者が手配すること