

大都市圏における県産農林水産物販路拡大推進事業業務委託の企画提案コンペにかかる質問について、以下のとおり回答いたします。

No	該当箇所	質問
1	【業務委託仕様書】 5 委託業務の内容 (1) マッチング商 談会の企画・運営 ②参加する飲食店等 及び生産者等の募集	商談会参加者の募集における県の支援について  県内生産者等の募集にあたり、貴県から候補事業者の情報提供、関係団体への周知、県名義での募集案内等の支援を受けることは可能でしょうか。  また、飲食店、料理人および食品バイヤー等について、貴県が既に関係を有する候補者や、過去に実施した事業の参加者等をご紹介いただくことは可能でしょうか。
		回答
		商談会開催にあたり、県内生産者等の募集にあたっては、県から「みえフードイノベーションネットワーク」の事業者を中心に、メールマガジンの配信等にて周知を行うことは可能です。なお、飲食店、料理人および食品バイヤー等については、県から紹介及び募集案内を行うことは想定していません。

No	該当箇所	質問
2	【業務委託仕様書】 5 (1) マッチング 商談会の企画・運営 ② 参加する飲食店 等及び生産者等の募 集 / 6 委託費及び 経費等	商談会参加者に係る費用負担について  商談会に参加する県内生産者等に係る次の費用について、受託者、参加者または貴県のいずれが負担する想定でしょうか。  ・ 会場までの交通費および宿泊費 ・ 出展商品の商品代およびサンプル代 ・ 商品の会場への発送費および返送費 ・ 冷蔵・冷凍設備等が必要となる場合の費用  また、飲食店、料理人および食品バイヤー等の参加に対する交通費、謝金、参加特典等の支給は想定されていますでしょうか。  上記の費用について受託者が負担する必要がある場合は、すべて委託料に含めて積算する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。

		回答
		<p>商談会に参加する県内生産者等に係る費用について、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 会場までの交通費および宿泊費</li> <li>・ 出展商品の商品代およびサンプル代</li> <li>・ 商品の会場への発送費および返送費</li> <li>・ 冷蔵・冷凍設備等が必要となる場合の費用</li> </ul> <p>上記全て県が負担する予定はございません。受託者で必要性を判断し、受託者にて負担する場合は委託料に含めて積算をしていただく必要があります。</p> <p>また、飲食店、料理人および食品バイヤー等の参加に対する交通費、謝金、参加特典等の支給は想定しておりませんが、上記の費用も含め、受託者が負担する場合は委託料に含めて積算をしていただく必要があります。</p>

No	該当箇所	質問														
3	<p><b>【業務委託仕書】</b> 5(2)大都市圏の飲食店におけるネットワークの整備及び三重県フェアの開催②開催方法</p>	<p>過去実施事例および候補食材について</p> <p>過去実施の事例がありましたらご教示ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店の情報</li> <li>・ 利用食材</li> </ul> <p>また、貴県にて注力している候補食材がありましたらご教示ください。</p>														
		回答														
		<p>過去2か年における、主な首都圏での三重県フェアの開催店舗及び利用食材は以下のとおりです。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">英国風パブ「HUB」</td> <td>あおさ、伊勢茶、じゃがいもなど</td> </tr> <tr> <td>俺の割烹 銀座店</td> <td>トロさわら、牡蠣、ブリなど</td> </tr> <tr> <td>俺のフレンチグランメゾン TOKYO</td> <td>はまぐり、チョウザメ、伊勢茶など</td> </tr> <tr> <td>SUD Restaurant TERAKOYA</td> <td>伊勢えび、伊賀牛、伊勢茶など</td> </tr> <tr> <td>築地ボン・マルシェ</td> <td>特産松阪牛、的矢かき、いちごなど</td> </tr> <tr> <td>レストラン ラフィナーージュ</td> <td>伊賀牛、伊勢まだい、いちごなど</td> </tr> <tr> <td>レストラン リューズ</td> <td>あおさ、なばな、はまぐりなど</td> </tr> </table> <p>なお、県として注力している候補食材の一例として、三重ブランド認定品がありますが、伊勢茶以外で、特に今回の三重県フェアで使用する食材として指定をするものではありません。</p>	英国風パブ「HUB」	あおさ、伊勢茶、じゃがいもなど	俺の割烹 銀座店	トロさわら、牡蠣、ブリなど	俺のフレンチグランメゾン TOKYO	はまぐり、チョウザメ、伊勢茶など	SUD Restaurant TERAKOYA	伊勢えび、伊賀牛、伊勢茶など	築地ボン・マルシェ	特産松阪牛、的矢かき、いちごなど	レストラン ラフィナーージュ	伊賀牛、伊勢まだい、いちごなど	レストラン リューズ	あおさ、なばな、はまぐりなど
英国風パブ「HUB」	あおさ、伊勢茶、じゃがいもなど															
俺の割烹 銀座店	トロさわら、牡蠣、ブリなど															
俺のフレンチグランメゾン TOKYO	はまぐり、チョウザメ、伊勢茶など															
SUD Restaurant TERAKOYA	伊勢えび、伊賀牛、伊勢茶など															
築地ボン・マルシェ	特産松阪牛、的矢かき、いちごなど															
レストラン ラフィナーージュ	伊賀牛、伊勢まだい、いちごなど															
レストラン リューズ	あおさ、なばな、はまぐりなど															

No	該当箇所	質問
4	<p>【業務委託仕様書】 5 (2) 大都市圏の飲食店におけるネットワークの整備及び三重県フェアの開催 ② 開催方法「使用する県産食材の仕入は受託者にて対応すること」</p>	<p>三重県フェアにおける食材の仕入れおよび精算方法について</p> <p>「使用する県産食材の仕入は受託者にて対応すること」とありますが、ここでいう「仕入れ」とは、受託者が生産者等から食材を購入し、飲食店へ販売または納品することを意味するのでしょうか。</p> <p>それとも、生産者等と飲食店との間の受発注、精算および配送を、受託者が調整することを意味するのでしょうか。</p> <p>併せて、次の費用の取扱いをご教示ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県産食材の商品代</li> <li>・ 生産者から飲食店までの配送料</li> <li>・ 冷蔵・冷凍等の温度帯別配送費</li> <li>・ 試作およびメニュー開発に使用する食材費</li> <li>・ 食材の不足、余剰、キャンセルおよび廃棄が発生した場合の費用</li> </ul> <p>これらの費用は、すべて委託料に含めて積算する必要がありますでしょうか。</p>
		<p>回答</p>
		<p>受託者において対応する「仕入れ」とは、「受託者が生産者等から食材を購入し、飲食店へ販売または納品すること」及び、「生産者等と飲食店との間の受発注、精算および配送を、受託者が調整すること」のいずれも想定されるものとしております。</p> <p>また、下記の費用についても、全て委託料に含めて積算する必要があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県産食材の商品代</li> <li>・ 生産者から飲食店までの配送料</li> <li>・ 冷蔵・冷凍等の温度帯別配送費</li> <li>・ 試作およびメニュー開発に使用する食材費</li> <li>・ 食材の不足、余剰、キャンセルおよび廃棄が発生した場合の費用</li> </ul>

No	該当箇所	質問
5	<p>【業務委託仕様書】 5 (2) ②開催方法</p> <p>「生産者からの出荷を低コストかつ省力的に行えるシステムを活用した取引を取り入れること」</p>	<p>「低コストかつ省力的に行えるシステム」の要件について</p> <p>「生産者からの出荷を低コストかつ省力的に行えるシステム」について、貴県が想定している必須機能、仕組みまたは評価基準があればご教示ください。</p> <p>例えば、次のような仕組みも対象として認められますでしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 受託者が自社で運営する受発注・物流システム</li> <li>・ 第三者が提供する EC・受発注システム</li> <li>・ 複数の生産者の商品を取りまとめて配送する仕組み</li> <li>・ オンラインフォーム、電子メール等を組み合わせた受発注方法</li> </ul> <p>また、本事業のために新たなシステムを構築する必要はなく、既存のシステムやサービスを活用する提案でも差し支えないとの理解でよろしいでしょうか。</p>
		<p>回答</p>
		<p>「生産者からの出荷を低コストかつ省力的に行えるシステム」について、特段県として想定している必須機能や仕組み、評価基準はありません。</p> <p>また、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 受託者が自社で運営する受発注・物流システム</li> <li>・ 第三者が提供する EC・受発注システム</li> <li>・ 複数の生産者の商品を取りまとめて配送する仕組み</li> <li>・ オンラインフォーム、電子メール等を組み合わせた受発注方法</li> </ul> <p>上記の内容についても仕組みとして対象とし、既存のシステムやサービスを活用する提案でも差し支えありません。</p>

No	該当箇所	質問
6	<p>【業務委託仕様書】 5 (2) ②開催方法 「期間中は県産食材を使用したメニューを5品以上提供すること。また、使用する県産食材は伊勢茶を含む5品目以上とすること」</p>	<p>三重県フェアのメニュー数および県産食材の品目数について</p> <p>「県産食材を使用したメニューを5品以上」および「伊勢茶を含む県産食材5品目以上」について、次のいずれの考え方でしょうか。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 三重県フェアを開催する全店舗の合計で、メニュー5品以上および県産食材5品目以上を満たす。</li> <li>2. 三重県フェアを開催する各店舗において、それぞれメニュー5品以上および県産食材5品目以上を満たす。</li> </ol> <p>また、同一のメニューまたは同一の県産食材を複数店舗で取り扱った場のメニュー数および食材品目数の数え方についてもご教示ください。</p>
		<p style="text-align: center;">回答</p>
		<p>三重県フェアのメニュー数及び県産食材の品目数としては、「1. 三重県フェアを開催する全店舗の合計で、メニュー5品以上および県産食材5品目以上を満たす」こととしております。</p> <p>また、同一のメニューまたは同一の県産食材を複数店舗で取り扱った場合は、メニュー数及び食材品目数はそれぞれ1品及び1品目とみなします。</p>

No	該当箇所	質問
7	<p>【業務委託仕様書】</p> <p>5 (2) 大都市圏の飲食店におけるネットワークの整備及び三重県フェアの開催 / ②開催方法「県産食材の取扱い実績のある飲食店や料理人等によるネットワークを整備すること」</p>	<p>飲食店・料理人等によるネットワークの構成要件について</p> <p>整備するネットワークを構成するすべての飲食店および料理人について、過去に三重県産食材を取り扱った実績が必要でしょうか。</p> <p>それとも、三重県産食材の取扱い実績がある飲食店や料理人を中心としつつ、事業を通じて新たに三重県産食材を取り扱う飲食店等をネットワークに加える提案も可能でしょうか。</p> <p>また、三重県フェアの開催店舗は東京都特別区内に限る一方で、ネットワークの構成員には東京都特別区外の飲食店や料理人等を含めても差し支えないでしょうか。</p>
		<p>回答</p>
		<p>飲食店・料理人等によるネットワークの構成要件について、整備するネットワークを構成するすべての飲食店および料理人は、過去に三重県産食材を取り扱った実績があること必要とします。</p> <p>なお、東京都特別区外の飲食店や料理人等をネットワークの構成員を含めても差し支えありません。</p>

No	該当箇所	質問
8	<p>【業務委託仕様書】 5 (3) 外国人向けの三重の食魅力発信ツールの作成と活用 ③ 納品方法</p>	<p>ガイドブックの印刷部数および配架方法について</p> <p>各言語版 250 部を貴県へ納品するとともに、「上記各 250 部以外に、ガイドブックを印刷して、飲食店等 10 店舗以上 100 部程度配架すること」とされています。</p> <p>この「100 部程度」とは、すべての言語版を合計した部数でしょうか。</p> <p>それとも、各言語版について、それぞれ 100 部程度を印刷・配架する必要がありますでしょうか。</p> <p>また、各店舗に配架する言語、部数および店舗ごとの配分については、受託者の提案によるものとの理解でよろしいでしょうか。</p>
		<p style="text-align: center;">回答</p>
		<p>ガイドブックの納品に関し、飲食店等 10 店舗以上に配架する「100 部程度」とは、全ての言語版を合計した部数とし、各店舗に配架する言語、部数及び店舗ごとの配分については、ご認識のとおり受託者の提案によるものとします。</p>

No	該当箇所	質問
9	<p>【業務委託仕様書】 5 (1) マッチング 商談会の企画・運営 ⑤ 出展者へのアフターフォローの実施</p>	<p>商談会終了後のアフターフォローの実施範囲について</p> <p>商談会終了後のアフターフォローについて、貴県が想定する次の条件や基準があればご教示ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施期間</li> <li>・実施回数</li> <li>・電話、電子メール、オンライン面談等の実施方法</li> <li>・フォロー対象となる商談件数</li> <li>・成約件数、継続取引件数等の目標値</li> <li>・業務実績報告書に記載すべき事項</li> </ul> <p>また、委託業務の履行期限である令和9年3月19日時点において商談が継続中の場合は、同日時点までの進捗および今後の見込みを報告することよろしいでしょうか。</p>
		<p>回答</p>
		<p>商談会実施後のアフターフォローについての条件や基準は以下のとおりとしております。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施期間 商談会終了後から委託事業完了までの間に実施</li> <li>・実施回数 参加した全ての生産者等に対して1回以上実施</li> <li>・電話、電子メール、オンライン面談等の実施方法 特に実施方法は問わない</li> <li>・フォロー対象となる商談件数 各生産者等に対して1件以上</li> <li>・成約件数、継続取引件数等の目標値 特に目標値は定めておりません。</li> <li>・業務実績報告書に記載すべき事項 参加した各生産者等の商材に対する商談の進捗情報等</li> </ul> <p>なお、履行期限時点において商談が継続中の場合は、同日時点までの進捗および今後の見込みを報告することで差し支えありません。</p>

No	該当箇所	質問
10	<p>【業務委託仕様書/企画提案コンペに係る参加仕様書】 仕様書 3 委託業務の目的、5 (1) ~ (3) 委託業務の内容 /参加仕様書 8 (1) 企画提案コンペの審査項目</p>	<p>本事業において重視する成果指標について</p> <p>仕様書には、商談会への参加店舗数および出展者数、三重県フェアの開催店舗数、メニュー数、使用する県産食材の品目数等の実施条件が定められています。</p> <p>これらの実施条件に加え、本事業の成果として貴県が特に重視する指標があればご教示ください。</p> <p>例えば、次の指標のうち、特に重視するものや優先順位はありますでしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 商談件数</li> <li>・ 商談後の成約件数</li> <li>・ 継続的な取引の開始件数</li> <li>・ 県産食材の販売額または仕入額</li> <li>・ 三重県フェアの来店者数</li> <li>・ フェアメニューの提供数</li> <li>・ 外国人来店者への情報到達数</li> <li>・ 飲食店ネットワークへの参加店舗数</li> </ul> <p>また、伊勢茶以外に優先して提案または情報発信すべき県産食材や、特に想定している訪日外国人の国・地域、客層等がありましたら、併せてご教示ください。</p>
		回答
		<p>本事業は、県産農林水産物の販路拡大を目的としていることから、特に商談会実施による、県産食材の新規成約件数や、継続的な取引の開始件数等について重視をしております。</p> <p>また、伊勢茶以外に優先して提案または情報発信すべき県産食材については、三重県への誘客につながる、外国人観光客が興味を持つ食材をピックアップしていただければと思います。</p> <p>なお、特に想定している訪日外国人の国・地域としては、ガイドブックの作成にて指定した言語でもある繁体字を言語とする台湾等を一つの地域として想定しており、客層としては、県産食材の魅力を十分に理解いただけることができる観光客等を想定しています。</p>