

質問回答書

(首都圏における本市の食材を活用したプロモーション業務)

No.	質問項目	質問内容	回 答
1	調理内容と調理スペースについて	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人3名は既に決まっているのか。決まっている場合の業種（和洋中）と、作業内容（揚げ物や魚を捌く等、火元・水場の必要性）。 ・カウンターキッチンの代わりに個室や広い店内の一面に各料理人の簡易的な調理スペースを設けることも良いか。また、キッチンにはどの程度の設備が必要となるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人については、現在選定作業中ではありますが、和食・洋食・中華から各1名ずつ、又は和食2名と洋食1名を選定する予定です。料理人の十分な調理スペース、コンロやオープン、水場などの設備が必要となります。 ・料理については、会場内において料理人の調理の様子を参加者から見てもらうことを想定していることから、カウンターキッチンとしています。ただし、関係法令上に問題がなければ広い店内の一面に調理スペースを設けることは可能です。
2	料理の費用設定及び参加費の設定について	<ul style="list-style-type: none"> ・仕様書の（9）「料理人等との調整業務」に記載のある参考金額、会食費5千円、食材費3千円というのは、来場者に対する費用設定（合計8千円）という認識で良いか。 ・関係者、招待者以外は会費制として価格を自由に設定して集客も良いか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・会食費及び食材費とは、来場者に対する費用設定（8千円分）という認識で間違いありません。 ・関係者や招待者以外を会費制とすることは問題ありませんが、仕様書 3. 企画提案及び業務内容、（3）招待者の提案、の中で「本イベントや食の魅力等を効果的に情報発信できる者を70名から100名程度応募事業者により選定・招待すること」としておりますので、最低70名までは関係者も含め無料での招待としてください。
3	動画制作及び活用について	<ul style="list-style-type: none"> ・動画は、それぞれ何分程度のものを想定しているのか。また、それぞれの動画はどのような活用方法を想定しているのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・5分から10分程度の動画を2本制作していただきます。1本は、本イベント開催の様子を記録した動画で、本協議会会員や料理人部会員等への報告等で使用します。 ・もう1本は、本市の農林水産物の魅力をPRするため、発注者が指定する生産地や生産者等を紹介する動画で、イベント当日に放映するほか、各種イベント等でのPRにも使用することを想定しています。