

(別紙)

「SAGA SLOW DINING」運営業務仕様書

1 委託業務名 「SAGA SLOW DINING」運営業務

2 目的

鹿島・太良エリアの魅力的な地域資源(食材や焼物など)を使った食のイベントを開催し、鹿島・太良エリアの関係者やインフルエンサーの方々に地元の地域資源のすばらしさを再認識いただき、今後の自発の地域づくりに活かしていただくきっかけを創出し、情報発信を図る。

3 業務期間

委託契約締結の日から令和7年3月31日(月)まで

4 企画の概要

- (1) 日時 令和7年3月30日(日) 11時~14時
- (2) 場所 海道しるべ(鹿島市大字音成甲1896-1)
- (3) 参加者数 30名
- (4) 当日の予定スケジュール
 - 11:00 開会・主催者あいさつ
 - 11:30 食事スタート
 - 13:30 終了・片付け
 - 14:30 撤収完了

5 業務の内容

当該イベントを効果的に開催できる体制づくりや当日の滞りない企画運営を下記のとおり行うこと。

(1) 企画調整・管理業務

- ① 県内の生産者や事業者と連携し、県産品の魅力を体験できるイベントとすること。
- ② 開催にあたって必要となる総合的な管理・運営業務を行う人員を配置し、体制を構築すること。
- ③ 業務実施スケジュールの作成・管理を行うこと。

(2) 担当シェフとの調整及びサポート人員の確保

- ① 担当シェフはフレンチの小岸明寛シェフ(鹿島市出身)とし、メニュー考案及び当日の調理等を依頼すること。出店料は、小岸シェフに加え自店スタッフ2名の人件費、試作費・食材費込みで60万円(税込)とする。
- ② 当日の調理を行う場所を確保すること。
(必要な設備等)
冷凍冷蔵庫、製氷機、シンク、ガステーブル・ガスレンジ、調理台・作業台、調理器具(まな板、鍋、フライパン、レードル、ボウル、ザル、バットなど)、電子レンジ、オーブンなど。
- ③ 担当シェフのサポートを行う調理スタッフ2名程度を別に手配すること。人選及び必要人数については担当シェフと協議し対応すること。
- ④ 料理をサーブするホールスタッフは調理スタッフとは別に6名程度を手配すること。
- ⑤ 当日、担当シェフ及び調理スタッフが仕上げ作業(調理など)を行うスペースを用意すること。
- ⑥ 当日は担当シェフの自宅から開催場所までの送迎を行うこと。(ジャンボタクシーまたはレンタカー等により担当シェフと協議の上決定すること。)

(3) 鹿島・太良エリアの魅力的な地域資源(食材や焼物など)の選定・手配

- ① 当日使用する食材調達においては担当シェフのサポートを行うこと。
- ② 当日使用するテーブルウェア(食器、カップ、カトラリーなど)は、担当シェフの指示に従い、製造・販売メーカー等に手配(購入もしくはレンタル)し、必要数(30名分及び予備)を準備・運搬すること。なお、食器に関しては県が所有する有田焼の器を使用することから、保管場所(有田町・李荘窯)から現地会場までの運搬等を担い、終了後は保管場所まで返却すること。
- ③ 当日提供する飲料を提案・手配すること。手配にあたっては、担当シェフと事前に協議すること。乾杯用の日本酒を準備し、以下の飲料を必要分準備すること。
(想定される飲料)
 - ・乾杯用の日本酒(鹿島市の酒造メーカー)
 - ・スティルウォーター
 - ・ノンアルコール飲料(果汁ジュース、サイダーなど)
 - ・ビール(できれば鹿島産クラフトビール)
 - ・ワイン(できれば鹿島産果実を使ったもの)
- ④ 当該イベントの盛り上がり醸成のため、県内外企業から本企画で使用する飲食物等の物品協賛を募ること。

(4) 会場設営運営、備品等の手配

- ① イベントの趣旨を踏まえ、料理に併せた空間づくりを心掛けること。
- ② 開催当日は、開催場所への一般客の立入規制などを行うこと。また、参加者の受付を行うスタッフを確保し、円滑な受付業務を行うこと。
- ③ 当日使用する調理機器等は、担当シェフの指示に従い手配すること。

(5) イベント進行時の運営業務

- ① イベント進行に必要なマイクや音響、台本等、円滑な進行の準備を行うこと。
- ② イベント進行にあたっては、司会を1名確保すること。
- ③ イベントの企画内容について、関係者と事前調整を行うこと。

(6) その他

- ① 参加者へ配布する資料を作成すること(メニュー、使用食材や生産者の紹介などを記載)。
- ② 今後の参考及び事業効果のため、参加者へのアンケートを実施し、集計・分析した資料を提出すること。