

令和7年度 さが玄海の魅力ある海業推進事業業務委託仕様書

1 業務委託名

令和7年度 さが玄海の魅力ある海業推進事業業務委託

2 目的

海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用し、地域のにぎわいや所得と雇用を生み出す「海業（うみぎょう）」について、海業の取組・コンテンツの掘り起こし、それらの企画化と実証、情報発信・キャンペーンによる推進等により佐賀県玄海地区における取組を推進することを目的とする。

3 契約期間

契約締結日から令和8年3月31日までとする。

4 契約上限額

12,000千円（消費税及び地方消費税を含む）

5 委託業務の内容

（1）共通

本事業の実施に当たっては次の点を重視すること

- ・ 玄海地区の魅力を県内はもとより県外にも訴求するため、専門的知見に基づき、有効な仕掛けを行うこと
- ・ データ等を基にターゲット選定（複数可）を行った上で、専門的知見に基づき、ターゲットに応じた有効な広報戦略等を実施すること
- ・ これまでに認定した唐津ん魚こだわりの店（以下、こだわりの店）制度^{*}を活用したものとすること

^{*}唐津ん魚こだわりの店制度概要

佐賀県では、玄海地区で水揚げされた水産物を唐津ん魚と称し、取り扱う店舗の増加及び消費喚起を図るため、次のとおりこだわりの店制度を設けている。

- ・ 唐津ん魚の取り扱いについてこだわりを持った飲食店、小売店又は宿泊施設を、一定の条件に基づき、県が「こだわりの店」に認定している。
- ・ 令和7年1月時点で、飲食店、小売店、及び宿泊施設を合わせて約140店舗を認定している。
- ・ これら既存の店舗に加え、本委託業務では玄海地区水産物の魅力を伝える海業コンテンツを体験できるお店を「体験店」として新たに認定する予定としている。

(2) 海業コンテンツの造成

各関係者（漁業者、漁協、こだわりの店、観光事業者など）を対象とした勉強会・セミナー・個別ヒアリング・個別支援などを通じて、新たな海業コンテンツを掘り起こし、磨き上げ造成する。その方針は以下に基づくものとする。

- ・ 海業コンテンツは、玄海地区の漁業、水産物などの地域資源、唐津ん魚の魅力等を活かした、その地域ならではのものとなることを目指すこと
- ・ 地域に定着した持続的な取り組みとなることを目指すこと
- ・ 県内はもとより県外へも訴求するものとする
- ・ 海業の主な担い手と想定される、漁業者、漁協のみではなく、既存のこだわりの店及び関係者（観光関連団体、自治体等）を巻き込み、共同で検討を進めること。
- ・ 造成に必要なデータを収集し、検討材料とすること
- ・ その他に有効な方針設定があれば提案すること
- ・ 取組に必要な事務及び経費は原則受注者が負担すること

(3) 造成したコンテンツの企画化と実証による商品化

今後の自走化を見据えた検討を目的とし、各コンテンツもしくはそれらをつなぐツアー体験会を企画し、実施する。

体験会の詳細については、(2)で造成した海業コンテンツの内容に従って適切な内容となるように発注者と十分協議して決定することとする。

体験会での実証結果をふまえ、発注者及びコンテンツ体験店に提案し、最終的に商品化を目指す。

(4) 海業コンテンツのプロモーション

本事業で商品化した海業コンテンツについて、県内外へ訴求するよう有効なプロモーションを次のとおり実施すること。

ア 消費喚起キャンペーンの企画運営管理

海業コンテンツの消費喚起を目的としたキャンペーンを実施することとし、以下に留意して運営管理を行うこと。

- ・ 海業コンテンツと既存のこだわりの店の相乗効果を図ること
- ・ キャンペーン実施に必要な関係者との連絡調整は受注者が行うこと
- ・ キャンペーン特設ページを制作するための素材制作を行い、発注者が指定するHP保守管理事業者と連絡調整の上、キャンペーン情報を掲載すること
- ・ その他必要に応じて広報資材等の制作を行うこと
- ・ こだわりの店に作業負担が極力かからないよう配慮した内容とすること
- ・ こだわりの店からのキャンペーン参加数の確保に努めること
- ・ キャンペーン参加店へのアンケート調査等を行い、以降のキャンペーン運営の改善へ繋げること

- ・ キャンペーン実施のために必要な資材又は広報に要する費用は受注者が負担すること
- イ 広報ツールの制作**

海業コンテンツをターゲットにわかりやすく伝える広報ツール（冊子、パンフレット等）を制作することとし、以下に留意して実施すること。

- ・ 海業コンテンツに加え唐津ん魚や既存のこだわりの店、唐津ん魚を用いたグルメ等を一体的に紹介する内容であること
- ・ 広報ツール制作に必要な事務及び経費は原則受注者が負担すること
- ・ 実施に必要となる関係者との連絡調整や PR 素材作成は受注者が行うこと

（５）オウンドメディアの運営及び発信力強化

オウンドメディアの発信力を向上させることを目標とし、運営方針を設定した上で、有効な運営を行うこと。運営メディアは次のとおりとするが、その他有効なメディアがあれば提案すること。また、発注者と協議の上、広告等を活用することも可能とする。

ア HP（令和7年4月～令和8年3月）

a 保守管理

HP（既存のHP：<https://sagan-sakana.com>）の保守管理や更新作業等は発注者が指定する保守管理事業者が行うものとし、その費用は原則保守管理事業者が負担するものとする。

b ウェブページの素材制作、提供及び更新調整

商品化した海業コンテンツの他、こだわりの店、キャンペーン情報その他関連する内容のウェブページ素材の制作及び保守管理事業者との更新調整を行う。素材制作にかかる費用は原則受注者が負担することとするが、発注者から素材を提供する場合もある。業務実施にあたっては、次の項目を重視すること。

- ・ 海業コンテンツ体験店、既存こだわりの店へのアクセシビリティ向上
- ・ 海業コンテンツの魅力を表現するために効果的なデザインや演出等
- ・ その他本事業の効果を高めるもの

イ SNS（現在は Instagram 及び Youtube を利用）

a 投稿

次の項目について、投稿用の動画や画像を制作し、SNSの機能も有効活用しながら、ファンを増加させるために効果的な投稿を行うこと。投稿素材は原則受注者が用意することとするが、発注者から素材を提供する場合もある。

- I 海業コンテンツ、コンテンツ体験店に関すること
- II こだわりの店、唐津ん魚に関すること
- III その他本事業に関連すること

b インサイト分析

次のとおりインサイト分析を行い、以降の運用戦略の改善点を提案するとともに、発注者と協議の上、運用その他広報戦略の改善を行う。

<分析報告タイミング>

- ・毎月の定例報告

<分析項目イメージ>

- ・フォロワー属性
- ・投稿毎のパフォーマンス
- ・その他有効な分析項目

c その他

関係性の深いアカウントとの連携強化、及びフォロワー獲得に繋げるために、いいね及びフォロー機能等を活用すること。

(6)「こだわりの店」制度の運営管理

ア こだわりの店制度の概要

a 共通

- ・ 唐津ん魚の取り扱いについてこだわりを持った飲食店、小売店又は宿泊施設を、一定の条件に基づき、県が「こだわりの店」に認定している。
- ・ 本事業では、これらに加え、玄海地区水産物の魅力を伝える海業コンテンツの体験店を新たに認定する予定としている。
- ・ 飲食店、小売店及び宿泊施設合わせて約 140 店舗を認定しており、令和 7 年度は体験店を含め全部で 20 店舗程度の追加認定を目標としている。
- ・ 受注者は、こだわりの店と連携して業務を実施し、業務目的の達成に努めること。

b 飲食店

飲食店のこだわりの店認定条件は次のとおりとする。

- ・ 県内に店舗を有する飲食店等であること
- ・ 唐津ん魚 FAN 拡大プロジェクトの趣旨に賛同し、今後県が実施する取組に協力すること
- ・ 地元の食材にこだわり、唐津ん魚を使用したメニューを継続して常時 1 品以上提供すること
※ただし天候等の理由で食材を入荷できない場合はその限りではない
- ・ 唐津ん魚を使用したメニューに“唐津産”“佐賀玄海産”等産地を明記すること
- ・ 唐津ん魚へのこだわりを“メニュー等店内に表記”または“口頭で説明”することができること
- ・ 唐津ん魚を使用したメニューへのこだわりを“メニュー等店内に表記”または“口頭で説明”することができること

c 小売店

小売店のこだわりの店認定条件は次のとおりとする。

- ・ 県内に店舗を有する鮮魚店、直売所、スーパー等であること

- ・ 当プロジェクトの趣旨に賛同し、今後県が実施する取組に協力すること
- ・ 認定後は、「唐津ん魚」商品（商品形態は、活魚、丸魚、冷凍、切り身等の他、唐津ん魚をメインとした加工品（寿司、惣菜、干物等）とする）を常時販売すること。ただし、天候等の理由で食材を入荷できない場合はその限りではない
- ・ 県が提供する販促資材を、「唐津ん魚」商品を陳列する箇所や商品に飾り付けること等により、「唐津ん魚」であることを明示すること
- ・ 「唐津ん魚」へのこだわりを“店内に表記”または“口頭で説明”すること
- ・ 唐津ん魚を使用したメニューへのこだわりを“メニュー等店内に表記”または“口頭で説明”することができること

d 宿泊施設

- ・ 県内に所在する旅館、ホテル、民宿等であること
- ・ 当プロジェクトの趣旨に賛同し、今後県が実施する取組に協力すること
- ・ 地元の食材にこだわり、「唐津ん魚（佐賀玄海産水産物）」を使用した食事付宿泊プランを提供すること。ただし、天候等の理由で食材を入荷できない場合はその限りではない
- ・ 「唐津ん魚」を使用したプラン名または説明書きに“唐津産”“佐賀玄海産”等佐賀県の玄海地区産であることを明記すること
- ・ 「唐津ん魚」へのこだわりを“ホームページ等に表記”または“口頭で説明”すること
- ・ 「唐津ん魚」を使用したメニューへのこだわりを“ホームページ等に表記”または“口頭で説明”すること

e 体験店

- ・ 県内に所在すること
- ・ 当プロジェクトの趣旨に賛同し、今後県が実施する取組に協力すること
- ・ 玄海地区水産物、漁業、海に関するコンテンツが体験できるお店であること
- ・ 玄海地区水産物、漁業、海の魅力を“ホームページ等に表記”または“口頭で説明”すること

イ 連絡調整

次のとおりこだわりの店へ連絡調整を行う。

- ・ こだわりの店の認定又は認定取消に関すること
- ・ 販促資材の発送に関すること
- ・ 消費喚起キャンペーン実施に関すること
- ・ その他本委託事業の実施に関すること

ウ こだわりの店情報管理

- ・ 新規認定店について、HPに掲載する内容を中心に店舗より情報を入手すること。
- ・ 認定済みの店舗について、6か月に1回程度、発信内容に関する更新の有無をこだわりの店へ確認し、更新があった場合は速やかに広報媒体へ反映させること。

6 留意事項

- (1) 委託業務の内容については、発注者と受注者との協議を行い、決定する。
- (2) 事業の運営に必要なかつ適切な人員配置を行うこと。
- (3) 国や県、関係市町、県内の漁業関係団体等の事業と連携しながら取り組むこと。
- (4) 業務遂行にあたっては、委託業務を統括し、県からの指示を受ける窓口として責任者と当該業務の従事担当者を置き、関係者と円滑な事業進行管理や意思疎通に努めること。
- (5) WEBサイトの作成を行う場合、以下を遵守すること。
 - ・ 佐賀県情報セキュリティ基本方針
 - ・ 佐賀県ホームページアクセシビリティ向上マニュアル
 - ・ J I S X 8341-3 : 2016 AA以上
 - ・ I P A 「安全なウェブサイトの作り方」
 - ・ 既知の脆弱性への対応を行うこと
 - ・ 別記「個人情報取扱特記事項」
 - ・ 別記「情報セキュリティ対策特記事項」
- (6) 本委託業務の全部又は一部を再委託することは原則として認めない。ただし、業務の一部についてあらかじめ書面により発注者の承諾を得た場合は、この限りではない。また、機密保持、知的財産権等に関する受注者の責務を再委託先業者も負うよう、必要な処置を実施すること。なお、第三者に再委託する場合は、その最終的な責任は受注者が負うこと。
- (7) 本委託業務において、第三者が所有する素材を用いる場合には、著作権処理等を行うこと。
- (8) 本事業において作成される成果物の著作権については、全て県に帰属する。本事業において作成された成果物への著作者人格権は行使しないものとする。
- (9) 令和8年1月末日までに中間報告書を提出すること。また、委託業務完了後、すみやかに完了報告書等の関係書類、請求書を提出すること。