

大分市武漢市友好都市締結 45 周年記念事業「中国・武漢料理を味わおう！」
実施業務委託 仕様書

1. 業務委託名

「大分市武漢市友好都市 45 周年記念事業 中国・武漢料理を味わおう！」実施業務委託

2. 目的

本市と武漢市は令和6年に友好都市 45 周年を迎えたことから、交流事業等を実施し、都市間の結びつきを強めるとともに、本事業を通して武漢市の魅力を広めることで、大分市民に武漢市を身近に感じてもらい、両市の市民交流を促進させる契機とする。そのための手法として、武漢市の料理や大分市の食材を用いたグルメイベントやプロモーション活動を行うことで、武漢市を身近に感じてもらう事や大分市の魅力を改めて感じてもらう事を目的とする。

3. 委託業務期間

契約締結日から令和 6 年 12 月 31 日(火)まで

4. 履行場所

- (1) 大分いこいの道広場(おおいたマルシェに出店)
- (2) 大分市内を主とする中国料理を提供する店舗

5. 業務内容

- (1) 「おおいたマルシェ」への出店

大分いこいの道広場で開催されるおおいたマルシェで中国・武漢料理を販売し、武漢市の魅力を発信すると共に、大分市の食材を活用し地産地消を PR するため、食材等の手配や、当日のブースの管理・運営、出店における広報等について調整を図ること。

【基本事項】

事業実施日:事前仕込み 11 月 8 日(金)、

本番 11 月 9 日(土)、10 日(日) 10 時から 16 時

武漢市からの招へい人数:4 人(武漢市の武漢商学院から料理人 3 人、現場監督 1 人)

※ 武漢市からの招へい者への対応は委託者が行う。

事前仕込場:コンパルホール 4 階 調理室(11 月 8 日~10 日使用予定)

おおいたマルシェの会場でのブースの大きさ:テント 1 張分(3.6m×5.4m)

使用可能電源:100V/15A

【提供予定料理】

提供予定料理	料理概要	予定販売数	参考金額
甘酒団子スープ (糊米酒湯園)	武漢を代表する小吃(手軽な料理)の 1 つ。 甘酒スープの中に小さな団子が入ったもの。	400杯 (200杯/	300円/1杯 程度

		日×2日)	
豆皮:ドウピー (豆皮) 	武漢を代表する小吃(手軽な料理)の1つ。ひき肉やシイタケなどの具材ともち米を、卵と緑豆粉(小麦粉)で作った皮で包んだ“武漢風オムライス”のようなもの。	400皿 (200皿/ 日×2日) ※1皿2切	300円/一 皿 程度
ニラ焼き餃子 (韭菜盒子) 	ニラと卵がたっぷり入った中国の伝統的な美食の1つ。ジャンボニラ焼き餃子のようなもの。	500個 (250個/ 日×2日) ※1個で販売	300円/1個 程度

【依頼内容】

①. スタッフの配置及び謝礼金の支払

ブース内における料理配膳2人程度、レジ係1人程度、中国人通訳1人程度(ブース内で中国人料理人と意思疎通できる人)を配置すること。

当日の上記スタッフの服装については、エプロンを装着するなどして統一させること。

②. 謝礼金の支払

①のスタッフとは別途、委託者から事前仕込み及び当日の調理補助スタッフの依頼をするため、下記の金額を参考にスタッフへの謝礼金を支払うこと。

スタッフ	1人1日当たりの単価	人数
料理人(通訳兼料理補助)	30,000円	7人(11月8日3人、9日3人、10日1人)
料理人(料理補助)	20,000円	6人(11月8日3人、9日2人、10日1人)

③. 食材の手配

食材の手配については、ニラ及びシイタケについては委託者が指定する場所から購入を行うこと。その他の食材の入手については、委託者と協議をしながら進めること。

食材使用予定のもの

提供予定料理	使用する食材(予定)
甘酒団子スープ(糊米酒湯園)	甘酒、水挽きもち米粉(長い粒のもの)、種を除いた赤い干しナツメ(種をのぞいたもの)、クコの実、新鮮なキンモクセイ、砂糖、レンコン、デンプン ※キンモクセイは武漢市側で用意をする予定

豆皮:ドウピー(豆皮)	小麦粉(薄力)、緑豆粉、片栗粉(トウモロコシ)、タケノコ、シイタケ、玉子、干し豆腐(厚揚げ)、八角、桂皮、香葉、豚バラ肉、豚ひき肉、もち米(長い粒のもの)
ニラ焼き餃子(韭菜盒子)	小麦粉(薄力)、豚肉(小エビ)、玉子、ニラ、塩、ごま油、白胡椒、五香粉

※入手が難しいものについては代用品を使用する。

④. 調理場から会場までの運搬

おおいたマルシェ当日は、コンパルホールからおおいたマルシェの会場まで仕込んだものなどの運搬を行うこと。

⑤. 大分市保健所への届け出

大分市保健所へ一時的営業の許可・届出を10月初旬までに行うこと。

※保健所へ提出後は、国際課へ写しを提出すること。

⑥. 調理器具・道具などの手配

事前仕込み・本番で使用するのに必要な食材・器具・道具について準備を行うこと。なお、必要なものについては、適宜、委託者と相談をして準備を進めること。

提供予定料理	必要予定器具・道具(参考)
甘酒団子スープ(糊米酒湯園)	鍋やステンレススープ桶(大)、お玉など
豆皮:ドウピー(豆皮)	鍋(大)、木製しゃもじ、ラップ、蒸し器、蒸し板、鍋やステンレススープ桶(大)、使い捨て手袋、大きなフライパン(最後に焼く用)など
ニラ焼き餃子(韭菜盒子)	フライパン、鍋、使い捨て手袋、麺棒、など

※ 器具・道具については、上記の表を参考に必要なものを用意すること。

※ その他、3種類の料理を調理するためのコンロ調理器(IH、ガス いずれも可)やガスなども併せて用意をすること。

※ 必要な調理器具・道具については、事前仕込場、及びおおいたマルシェの会場へ運搬すること。

⑦. ブースでの販売

ブース出店に伴い、キャッシュレス決済について可能な限り配慮すること。

※ブースを出店するための出店料については、委託者が支払う。

⑧. 当日の料理及び料理人の紹介

料理人や当日提供する料理の紹介などを作成しモニターやパネルなどで紹介すること。

⑨. 片付け及びゴミの処理

料理の提供終了後は、ブース内、及びコンパルホールでのゴミの收拾・処理を行うこと。

⑩. 広報の実施

ブース設置における広報については、老若男女問わず周知できるような効果的な広報を行うこと。

⑪. 売上金について

おおいたマルシェで販売した分の売上金については、受託者の収入とするため、見積費用の内訳の中で差し引きをして合計金額を算出すること。

⑫. 売上実績の報告

全体の実績報告時には、売り上げ数・金額を集計し、提供料理別に報告書を作成すること。

(2) 中国武漢料理フェアの実施

友好都市締結 45 周年を記念して、大分県内の日本中国料理協会の店舗と連携して、大分市と武漢市にちなんだ食材を使用し中国料理を提供することで、周年事業の機運を高める。

※使用する食材については、委託者が選定する。

- ①. 日本中国料理協会の店舗と連絡を取り、企画の調整を行い詳細の決定・実施をすること。
- ②. 実施時期については、11 月から 12 月中旬までの間に 1 ヶ月以内で行うこと。
- ③. 広報については、老若男女問わず広く周知し、ポスターやチラシなどの広告物に加え、SNS や新聞などのメディア媒体を活用し、効果的に行うこと。

6. 運営体制の構築

本業務を実施するにあたり、業務全体の責任者、各業務の担当者を定め、運営体制を構築すること。また、委託者との調整を緊密に行うための専属の担当者を置くこと。

7. 実績報告

業務終了後、実施報告が確認できる写真データ等を含む事業実績報告を 1 部及び電子データを提出すること。

8. 著作権

本業務で新たに発生する著作権をはじめ、成果品全ては、市に帰属するものとする。また、成果品に含まれる構成素材(写真、イラスト等)については、市が二次的著作物を作成し、利用することについて許諾すること。

9. その他

- (1) 本業務において発生したトラブルに対しては、責任を持って対処すること。
- (2) 本事業は、(一財)自治総合センター コミュニティ助成事業の助成を受けて実施するため、広報については、「宝くじ助成広報デザインマニュアル」に従って行うこと。
- (3) 本事業を実施するに当たり、市との緊密な連携を図るとともに、進捗に応じて市の指示により報告を行うものとする。
- (4) 本仕様書について定める事項について疑義が生じた場合、また、本仕様書に定めのない事項については、速やかに委託者と協議すること。
- (5) 委託者と受託者双方の協議により、軽微な計画変更が生じた際は、契約変更の対象としないものとする。
- (6) 本仕様書に示す内容は主要事項であり、明記していない事項についても、当然備えるべき事項について要求内容に含まれるものとして提案書を作成すること。