

**令和7年度インフルエンサーを活用した情報発信委託業務
仕様書に対する質問書への回答**

番号	質問	回答
1	仕様書「3 事業概要（1）」について、首都圏在住外国人に発信力のあるインフルエンサーと訪日旅行に関心のある外国人旅行者に対して発信力のあるインフルエンサーの投稿を合わせて4回以上ということか。それともそれぞれ4回以上の発信が必要となるか。	仕様書に記載のとおり、各インフルエンサーについて、それぞれ4回以上の発信が必要となります。
2	仕様書「4 委託業務（7）」について、 ①メニューの開発に関し、受託者が担う業務はメニューのアイデアを提供するのみで、実際のレシピの調整、試作はレストランスタッフが対応する認識でよいか。 ②試作に掛かる食材費は、県が負担する想定でよいか。	①受託者が担う業務は、アンテナショップ2階レストラン運営事業者に対し、コラボメニューのレシピ提供を行い、メニュー確定までの調整を行うことまでを想定しています。なお、試作はレストランスタッフが対応します。 ②県が経費を負担するのは、仕様書に記載のとおり、フェア期間中にレストランで提供するメニューに係る食材費のみとなり、アンテナショップ2階レストラン運営事業者との試作作業及びフェア開催期間中に提供するメニュー確定までにかかる経費については受託者の負担になります。
3	仕様書「3 事業概要（3）」について、「現地旅行会社に情報提供」とあるが、これはすでに岡山県と関係のある現地旅行会社を紹介していただけるのか。それとも現地の旅行会社との新たな関係構築も含めて業務を遂行する必要があるか。	本事業において、現地旅行会社へ情報提供を行う場合には、提案者様の方で現地の旅行会社を提案していただく必要があります。
4	仕様書「3 事業概要（2）」について ①コラボメニューを期間限定で展開するとは、具体的にどういう事をしますか。 ②コラボメニューを開発して、そのレシピをご提供し、実際に厨房の方に料理指導を行うのか。 ③完全にレストラン管理をするのか。例えば、期間中レストランの厨房に入り、料理するのか。後片付け、サービスもするのか。お客様対応もするのか。 ④レシピの食材手配は担当者がいらっしゃるのか。買い付け仕入れの手伝いもするのか？ ⑤食材料費の予算感上限など規定はあるのか？どれくらいの人数の料理提供を考えいらっしゃいますか。 ⑥厨房設備の詳細（例えばコンベクションオーブンがあるのか、パン作りの機械、パコジャット、フライヤーなどもあるのか）教えてください。	①本仕様書における「コラボメニューを期間限定で展開する」とは、対象となる国と岡山県産食材等をテーマとした限定メニューを企画・開発し、アンテナショップ2階レストランにおいて2週間提供することを想定しています。 ②受託者が担う業務は、アンテナショップ2階レストラン運営事業者に対し、コラボメニューのレシピ提供を行い、メニュー確定までの調整を行うことまでを想定しています。なお、受託者が厨房において実際に調理を行ったり、料理指導を行うことは想定していません。 ③受託者が期間中にレストランの厨房に常駐し、調理・後片付け・サービスを行うことはありません。 ④フェア開催期間中の食材の買い付けや仕入れ業務はレストラン運営事業者が行いますので、受託者が行うことはありません。 ⑤食材費の具体的な金額の上限については、設けておりません。また、レストラン利用者は平日1日150人、土日は250人の利用者がいます。企画内容を踏まえ、現実的かつ実行可能な内容を提案してください。 ⑥厨房設備の詳細は、フライヤー、IH調理器、コンベクションオーブン、業務用電子レンジ（1500W）になります。
5	仕様書「3 事業概要（3）」について、チラシは、おおよそ何部をご希望なさいますか？大きさなど規定はありますか。	チラシの部数、大きさについては、現時点で具体的な規定は設けていません。

**令和7年度インフルエンサーを活用した情報発信委託業務
仕様書に対する質問書への回答**

番号	質問	回答
6	仕様書「4委託業務（1）」について、対象となる国について、インフルエンサー（首都圏在住と訪日旅行に関心のある外国人）はなぜ、同一の国である必要があるのですか。例えば、ベルギー人の場合フランス人との差は無いと思います。	インフルエンサーの選定にあたっては、国籍や属性等に関する具体的な基準は設けておりません。
7	仕様書「4委託業務（4）」について、情報配信の際、岡山の観光名所やシンボルの画像などの提供にご協力いただけますか。	岡山の観光名所等の画像については、公益社団法人岡山県観光連盟のホームページにおいて公開されている画像素材を利用して下さい。 なお、画像の利用にあたっては、同ホームページに掲載されている利用規約を遵守してください。 HP : https://www.okayama-kanko.jp/business/photos/index.html
8	アンテナショップは、ほとんど英語およびローマ字でのサイン、案内、プライスカード、POP説明がありません。せめてSNSが配信される期間中だけでも、外国人の受け入れ体制が必須です。本事業の予算外で、岡山県またはアンテナショップご担当者による英語またはローマ字での誘導看板＆ホール案内や商品カードを取り付けることは可能ですか？ SNS配信の際に、分かりやすくするためでもあります。	ご提案の英語またはローマ字によるPOP等の掲示物の作成・設置については、本事業の予算外で実施する予定はありません。 なお、提案者において、対象となる国向けのPOP等を設置することについては、物販店舗運営事業者との調整を行った上で実施することは可能です。
9	①2Fレストランももてなしに関して、2階にレストランがある事が英語および多言語で明記されていないのと、階段周りに多くの表記看板で、階段上り始めが狭まれています。これでは、2階に上がって良いのか、躊躇してしまいます。これは、催事期間中はPOPやメニュー看板などの場所の置き方など変えられますか？ ②レストランの機能が外国人には分かりません（私共も分かりませんでした。誰も説明してくれません。お客様が教えてくれました）。ファミレスの様にノートに名前を書いて、呼び出されるまで待って、というのは、この時点で外国観光客にはハーダルが高いです。この点をSNSで説明するのは、本事業の情報配信業務の主旨と離れてしまいます。外国人の受け入れ体制として、どの様にお考えか、教えてください。	①催事期間中におけるレストランのメニュー看板については、運営上の都合から移動はできませんが、POPの配置変更については、アンテナショップ事務局との調整を行った上で、変更することは可能です。 ②お客様が食事をお待ちいただく際に、ノートに名前を記載していただきますが、その趣旨が分かるよう同じ場所に英語表記を行い、外国人のみなさまにご利用いただいているところです。 また、外国人来館者にも安心して利用いただけるよう、基本的な受け入れ体制を整えた上で運営を行っています。具体的には、英語及び中国語に対応可能なスタッフが常時1～3名常駐しており、必要に応じて翻訳機を活用した接客対応も行っています。
10	①コラボメニュー催事期間中、メニュー表の多言語表示は考えていらっしゃいますか。 ②コラボメニューの多言語表記は必要だと思いますが、この辺りは、どの様にお考えですか？	①コラボメニュー催事期間中における通常のメニュー表の多言語表示については、特段の対応は予定していません。 ②コラボメニューに係る多言語表記については、外国人来館者への配慮の観点から、一つの方法として考えられますが、その対応の在り方については、提案者において検討してください。

**令和7年度インフルエンサーを活用した情報発信委託業務
仕様書に対する質問書への回答**

番号	質問	回答
11	<p>①レストランの既存のメニューおよび調理法に関して、その場で調理するものと半加工品および既製品との組み合わせで調理なさいていることが分かりました。1階で購入できる商品を使用していますが、コラボメニュー作成でも1階の商品を意識して使用するべきですか？</p> <p>②期間中（2月）食材として加工していない原材料の重点使用食材があれば教えてください。といいますのは、厨房を見学していないので、想像の範囲ですが、1次加工（動物性たんぱく質、例えば魚をさばく、肉を解体する）場所が見当たりませんでした。12月26日にも質問させて頂きましたが、この委託業務はメニュー開発であり、厨房内の料理指導までは、行わない、という理解で宜しいのでしょうか？</p>	<p>①コラボメニューの作成にあたって、アンテナショップ1階で販売している商品を使用する必要はございません。しかしながら1回の商品を使用したレシピの提案をしていただくことも可能です。</p> <p>②フェア期間中において、加工していない原材料の重点使用食材は設けておりません。 なお、2階レストラン厨房内には、魚をさばいたり、肉を解体するための設備があります。 また、受託者が担う業務は、アンテナショップ2階レストラン運営事業者に対し、コラボメニューのレシピ提供を行い、メニュー確定までの調整を行うことまでを想定しています。</p>
12	コラボメニュー x 岡山の具体的に提案をご希望と思いますが、現場の厨房設備、調理スタッフの技量などをあくまでも想像した範囲での提案となります。しかしながら、インバウンドの対象国が興味を沸く提案が重要なので、既存の器（瓢箪3段重、プラスチック製のお重など）の利用はお考えですか？提供皿、カトラリーに関して、制約はございますか？	既存の器（瓢箪三段重、プラスチック製のお重等）の活用を提案することは可能です。提供皿やカトラリーについても県として特段の制約は設けていません。 既存の器の活用と併せてレストラン運営事業者との調整を行った上で実施することは可能です。
13	<p>①コラボメニューの審査基準を教えてください。また、現在の厨房で実現しやすい、は評価対象になりますか？</p> <p>②原材料費で「岡山キャビア」など原価が高いものを使用すると、審査基準では低くなりますか？</p>	<p>①企画提案書作成内容説明書内に記載の評価基準に基づき、企画内容全体で評価します。コラボメニューや現在の厨房で実現しやすいかどうかなど、単独の評価項目を設けて審査するものではありません。</p> <p>②原材料費の高低のみを理由として評価が低くなることはありません。</p>
14	フェア開催時に作成するチラシについて、想定サイズ、ページ数、印刷部数、配布場所の指定はございますでしょうか。	フェア開催時に作成するチラシについて、サイズ、ページ数、印刷部数、配布場所については、現時点で特段の指定はありません。