

令和6年度おさかな料理教室運營業務委託  
補足・質問事項について（令和6年6月24日説明会）

## 1 仕様書に関する補足事項

○料理教室の開催は「4箇所の会場で各1回」としている。

こちらは、ひと月で4回開催しなければならないということではなく、契約期間内の「さかなの日」に4回開催すればよい。

例) 11月・12月で2回ずつ、計4回開催 など

○参加者には一定程度の参加料を徴収することとしている。

参加料は受託者と県で協議の上、最終決定することとなるが、集客の可能性や企画提案内容を考慮して料金を設定し、企画提案時に提示いただきたい。

## 2 企画提案募集に関する質問事項と回答

Q 企画提案は様式3「企画提案概要説明書」に沿って作成すればよいか。

A そのとおり。様式3のほかに別添で提案の詳細版を作成してもよい。ワードやパワーポイントなど形式は制限しない。

Q 魚種の指定はあるか。

A 企画提案の段階では魚種の指定はしない。最終的には、開催時期に合わせた魚の旬や予算等を考慮して、受託者と県で協議の上、決定する。

Q 仕様書に「料理教室当日に使用する魚の購入費は県が別途負担する」と記載があるが、メインとなる魚以外の水産物（ひじき・海苔など）は含まれるか。

A 基本的には含まれない。

Q 本業務のターゲットの指定はあるか。

A こちらでは指定しない。ターゲットをどの層にするかを考慮の上、企画していただきたい。