

水産物フェア等企画運営業務委託 企画提案内容

企画提案内容は、以下のとおりとする。

(1) 水産物フェア実施計画(年間スケジュールを作成すること)

- ・対象魚種を設定し、旬の時期に「うまかもん認定店」が参加するフェアを実施すること
- ・それぞれのフェアごとに原則 5 店舗以上の飲食店が参加すること
- ・知名度があり、かつ、発信力のある飲食店等を選定すること
- ・参加飲食店は各フェアごとに原則オリジナルメニューを開発・提供すること
- ・初回を原則6月開始とし、4回(魚種)程度実施すること
- ・フェアの開催期間は令和9年3月 15 日までとする
- ・参加飲食店においては、市内で漁獲される魚を可能な限り使用して実施すること
- ・「うまかもん認定店」のフェア参加依頼については、受託者にて行うこと
- ・参加する飲食店は「うまかもん認定店」に限ること
- ・「うまかもん未認定店」については、フェア開催までに認定を受けることを条件に参加可能とする。
- ・参加飲食店の感想等、継続的な実施に向けたアンケート調査を実施すること
- ・参加飲食店の来店者増のための効果的なキャンペーンを実施すること

※(参考 1)実績

令和6年度:来店者に「唐泊恵比須かき」をプレゼント(抽選)

令和7年度:応募者に参加飲食店で使用可能な 5,000 円クーポン券をプレゼント(抽選)

(2) 市内水産物認知度向上のためのツール開発、それを活用したイベントの実施計画

- ・市内産水産物をわかりやすく周知するための手段を具体的に提案すること
- ・開発したツールが、市内漁業者、福岡市漁業協同組合、「ふくおかさん家のうまかもん認定店」、来店者に、どのようなメリットが生じるかを説明すること

※(参考 2)ツールの例

- ・カード ・箸置き ・ストラップ ・弁当(姪浜のり、魚のフライ、魚のすり身揚げ)

(3) 水産加工品販売の実施計画

- ・(2)の中で、福岡市漁業協同組合、または市漁協組合員の漁業者が製造した水産加工品等(以下市漁協水産加工品等)の販売を実施すること(支所数計 11 支所うち加工品保持支所 9 支所)
- ・市漁協各支所に販売意向調査を実施後、販売品目・計画を決定し実施すること
- ・受託者において人員を確保し、販売すること
- ・市漁協水産加工品等の仕入費用については発生しない。
- ・市漁協水産加工品等の売り上げについては、製造元の市漁協各支所が受け取るものとする。
- ・市漁協水産加工品等以外の物品を販売することは原則妨げない。
- ・市漁協水産加工品等を使ったオリジナル商品を販売することも可とする。

※(参考3)実績

令和6年度:市役所前九州広場にて、市漁協水産加工品、および同加工品を具材に使用した「おむすび」の販売会を実施(参加支所…姪浜支所、能古支所、唐泊支所、玄界島支所、小呂島支所)

令和7年度:「ピタッと。TNC まつり 2025」にて、市漁協水産加工品、および同加工品を具材に使用した「おむすび」の販売会を実施(参加支所…姪浜支所、玄界島支所、西浦支所)

(3) 広報計画

- ・戦略的な広報計画を策定し、フェア・イベント期間中、集客のためおよびフェア特設 SNS のフォローアップのための効果的な広報を実施すること
- ・フェア・イベントごとにポスター、チラシ等の広報ツールを作成すること
- ・ポスター、チラシ等に使用する画像はオリジナルのものを準備し、使用すること
- ・広報ツールは、福岡市が指示する場所(地下鉄駅 等)にも掲示・配架すること
- ・フェアの特設サイト、SNS を運営すること
- ・各フェア開始前に取材対応する店舗を設定し、当該店舗において効果的な広報を実施すること
- ・各フェアのリリース後に、委託者が指定する広報事業者へ、フェアのチラシや料理写真のデータを送付すること

(4) 運営体制

- ・本業務全体を円滑に運営するための実施体制(スタッフ数等)について提案すること。
- ※特に、食品提供を検討する場合は、衛生管理上の危機管理対応を含め、安全、迅速かつ確実に業務が実施できる体制を提案すること。

(5) その他

- ・事業全体の工程表、経費見積書はできる限り詳細に分け、具体的に記載し、提案すること。
- ・上記記載内容のほか、本業務の実施にあたり効果的と考えられる事業者独自の取組みについて、積極的に提案すること。

【参考】

福岡市漁業協同組合加工品一覧

支所	商品名	状態	シーズン
弘	弘わかめ(天然)	冷蔵	4月～
	弘わかめ(養殖)	冷蔵	4月～
	弘わかめ(養殖茎わかめ)	冷蔵	4月～
志賀島	天然わかめ	冷蔵	3月下旬～
	金印汐わかめ	冷蔵	3月中旬～
	茎わかめ	冷蔵	3月中旬～
箱崎	博多箱崎わかめ	冷凍	2～3月
	博多箱崎わかめ(クキ)	冷凍	2～3月
伊崎	博多湾天然塩わかめ	冷蔵	3～6月
姪浜	手造り味付けのり	常温	12月中旬～
	焼きのり	常温	12月中旬～
	板のり	常温	12月中旬
	生のり佃煮	常温	12月中旬～
	このり(このりのり)	常温	12月中旬～
	姪浜ふりかけ(塩あられ・梅かつお)	常温	2月～
	このしろっす(このしろの酢締め)	冷凍	年中
	コハダ親分の一夜干し(このしろの塩干し)	冷凍	年中
	マアジー一夜干し(マアジの塩干し)	冷凍	年中
	サワラの塩麹漬	冷凍	年中
唐泊	唐泊恵比須かき	冷蔵	11～3月
	唐泊恵比須かき佃煮	常温	年中
西浦	干物	冷凍	年中
	鯛茶漬の素	冷凍	//
	鯛めしの素	冷凍	//
玄界島	玄界島産天然わかめ	冷蔵	年中
	鯖めしの素	冷凍	年中
	くきわかめの佃煮	冷凍	年中
小呂島	小呂島漁師のしまごはん (うまぐち醤油, 柚子こしょう, 梅しそ, 塩こうじ)	常温	年中
	魚のラー油	常温	年中
	オロヒージョ	常温	年中
	おろのしまシーフードピザ (イサキとトマト, イカと明太子)	冷凍	年中
	ぶり大根カレー	冷凍	年中
	ぶりカマ	冷凍	年中
	ぶりのこねくり	冷凍	年中
	ぶり炊き込みごはん	冷凍	年中

令和6年 生産量上位

順位	魚種
1	タイ
2	ブリ
3	ノリ
4	サワラ
5	コノシロ
6	ワカメ
7	ヒラメ
8	イサキ
9	イカ
10	スズキ

令和6年 生産金額上位

順位	魚種
1	タイ
2	サワラ
3	ブリ
4	ノリ
5	ヒラメ
6	イカ
7	タチウオ
8	イサキ
9	スズキ
10	エビ