

食を通じた魅力向上事業業務委託プロポーザルに係る質問回答書

令和4年4月15日

NO.	質問項目	質問事項	回答
1	募集要領	新規グルメメニューの開発について 方向性として、市内で収穫されている素材に焦点をあてるのか、あるいは産地は問わずに料理に焦点をあてるのか。すでにお決まりの方針や見解がありましたら、ご教示ください。	本事業では県外や国外からの誘客を増加させることが可能な新規グルメの開発を目的としており、利用食材は産地を問いません。 但し、メニュー開発のコンセプトは「かつおを食する文化のあるまち」とすることを昨年度実施事業において確認しております。 昨年度実施事業概要 URL： https://minamisomakanko.org/minamisouma_gourmet/
2	募集要領	令和3年度に開発した新規グルメメニューの開発についてどのような検討を実施し、具体的にどんなメニューが候補にあがっているのか。詳細を伺います。	外部有識者と市内飲食・宿泊関連事業者8名のメンバーとともに全5回のワークショップを行い、本市に根付く食文化や他地域の事例、トレンドを踏まえてメニュー開発のコンセプトを「かつおを食する文化のあるまち」とすることを確認しメニュー案の開発を行いました。
3	仕様書（項番：4）	令和3年度に開発した新規グルメメニューの具体的内容についてご教示いただけますでしょうか。	メニュー案としては以下の通りです。 1.かつおのタルタル 2.かつお彩り丼 3.かつおカツ、かつおフライとソース・タレ3品 4.かつおのたたき 5.ブロッコリーの胡麻汁粉
4	仕様書（項番：4）	「新規グルメメニューブラッシュアップ」とありますが、令和3年度に開発した「カツオ」を食材としたメニューの進化磨きあげという理解で間違いはないでしょうか？また令和3年度に開発したメニューに関しての検証結果や、開発店舗や消費者からのアンケートのようなものはありますでしょうか？	ご認識の通りですが、現時点で確定したメニューはなく、昨年度確認したコンセプトをもとに今年度完成形にしていくため、そのことを可能とする提案を求めます。 尚、昨年度アンケート等の調査は行っておりません。
5	仕様書（項番：4）	令和3年度の5つのメニュー以外にも「カツオ」を食材とし	令和3年度に開発したメニュー案以外にもコンセプトに沿ったメニューを

食を通じた魅力向上事業業務委託プロポーザルに係る質問回答書

令和4年4月15日

		た新しいメニュー提案をすることも含まれますか？	追加でご提案いただくことは可能です。
6	仕様書（項番：4）	「カツオ以外の食材」をつかったメニューを提案することも想定されていますか？	「かつお」を主たる食材としたメニューを想定しています。
7	仕様書（項番：4）	「メディア向けプロモーションを目的として試食会、お披露目会」について、想定している場所（南相馬市内、都内など）や施設はありますか？	首都圏を想定しており、本市への誘客に資するメディアを招聘可能な提案を求めます。
8	その他	外部専門家及び飲食宿泊業関係者によるワークショップについてワークショップに参加した外部専門家についてお伺いします。また、外部専門家からどのような議論がなされ、どのようなコンセプトやメニューが開発されたのかについてお伺いします。	外部専門家は 分とく山 総料理長 野崎洋光氏を中心に複数の外部有識者と市内飲食・宿泊関連事業者 8名のメンバーとともに全5回のワークショップを行い、本市に根付く食文化や他地域の事例、トレンドを踏まえてメニュー開発のコンセプトを「かつおを食する文化のあるまち」とすることを確認しました。