

令和6年度アイヌ文化魅力発信事業委託業務
企画提案説明書

1 業務の目的

道内外の幅広い層に向けてアイヌ文化の魅力発信を行うため、アイヌの食文化を活用した新たな魅力づくりなどにより、アイヌ文化の振興と地域の活性化を図る。

2 文言の定義

当該業務における下記の文言について定義する。

- (1) 新レシピ：「アイヌ伝統料理を現代風にアレンジし開発した料理」の作り方を指し、調理方法や材料、手順などを文字で記述した文書をいう。
- (2) メニュー：上記の新レシピを活用し調理した「料理」そのものを指す。
- (3) 各圏域：札幌市、道央（札幌市を除く）、道東、道北、道南の5圏域を指す。

3 業務の内容

(1) アイヌ伝統料理新レシピによるメニューの商品化

アイヌ文化への新たな関心層を発掘するため、スーパーマーケットや総合スーパー、コンビニエンスストア、小売店など（以下「販売店」という。）において、誰もが手軽に購入することのできるよう、新レシピによるメニューの商品化を企画し、商品を開発すること。

①商品化の企画

(ア) 新レシピのメニューの選択

別表に掲げる北海道が令和4年度及び5年度に開発した「アイヌ伝統料理をアレンジした新レシピ（以下「新レシピ」という。）の合計16品から2品以上を選択すること。なお、そのうち1品以上はスイーツ（デザート）とすること。食材や実績・需要・トレンドなど様々な視点から商品化を決定すること。

(イ) 販売価格の決定

販売する商品の価格を決定すること。市場や消費者ニーズなどを踏まえ、多くの人が手に取りやすい価格とすること。

<令和4年度>

(別表)

①ユクのサヨ
②チポロシト
③エント茶のジュレ
④体験型オハウしゃぶしゃぶ
⑤イワシのつみれ入りオハウ
⑥シラリのベイクドケーキ
⑦ラム・鶏・豚の肉オハウ
⑧十五穀米のラムカレー
⑨チポロポテトサラダ
⑩エゾシカのチタタブと鮭節のオハウリゾット～山わさびの香りを添えて～
⑪シラリシトのハシカブ風味ふたつの味わい
⑫帆立の燻製とキノコのオハウ

<令和5年度>

⑬骨付きエゾシカ肉の具だくさんスープトマト風味
⑭鮭とタラの炊き込みピラフ野草の香り
⑮帆立のタルタルシャーベット仕立て行者ニンニクソース
⑯山の果実のゼリー

※新レシピメニューの写真は別紙のとおり

②商品の開発

(ア) 開発期間

令和6年12月13日(金)までに開発すること。

(イ) 中間報告

商品完成前に、実際の商品の試食などを含め、委託者と協議すること。

(ウ) 協議を踏まえた微調整等

委託者からの要望・意見を交え、微調整すること。

(エ) 商品の外装

販売に向けて、商品のパッケージや包装などを委託者と協議し、制作すること。制作にあたっては、アイヌ文化を彷彿させる文言やデザインを入れるなど、アイヌ文化のエッセンスを入れ込むこと。

(2) 商品の販売

①場所

販売店での店頭販売とすること。また、ネットショッピングの実施の有無について、提案すること。

②販売期間

原則として、通算30日以上とすること。

③販売箇所

販売店での店頭販売は、道内外合わせて100店舗以上とし、道内は各圏域で幅広く販売すること。

④販売ロット数

1品につき1,000個以上とする。(1ロット=1,000個以上)

⑤販促広報

受託者は、販売開始前から終了までの期間、幅広い世代に向け、効果的な販促広報を実施すること。

⑥販売店へのヒアリング

(ア) 販売終了後、販売店へのヒアリングを実施し、意見や感想を聴取すること。

(イ) ヒアリングを実施する店舗数は、道内各圏域及び道外それぞれ2店舗以上とすること。

(ウ) ヒアリングの項目は、委託者と協議の上、決定すること。

(3) モニタリング

①商品開発後、市場の動向を把握するため、下記2回に分けてモニタリングを実施すること。

(ア) 商品開発後から販売開始までの期間

(イ) 販売開始から販売終了までの期間

②モニターの年代や人数は、次のとおりとする(下記内容は、上記(ア)及び(イ)に対応)。

(ア) 10代~30代の若年層とし、50人以上をモニターとして募集し、商品が無償により提供すること。

(イ) 年代に関係なく商品の購入者とし、100人以上とすること。

③実施方法については、効果的な手法を提案すること。

④モニタリング内容については、委託者と協議の上、決定するものとする。

(4) その他の業務

(ア) 上記業務のほか、開発した商品の認知度の向上や販路拡大等に係る独自事業、連携事業の企画があれば提案すること。

(イ) 実施にあたっては、委託者と相談の上、行うこと。未定事項や調整の結果変更される事項について、柔軟に対応できる体制とし、変更する場合は、委託者と協議すること。

4 業務処理にあたっての留意事項

(1) 各業務のねらいを達成するため最適な事業の計画を立てること。

(2) 企画に基づく事業の実施を行うこと。

ア 業務に当たっては、効果的な時期、内容、広報媒体を選定した上で実施するとともに、事前に委託者や関係機関に確認を行った上で実施すること。

イ 業務の実施に当たっては、発生する経費（事業の運営、控え室、会場設営等に係る費用等）は、受託者が負担し、併せて必要な連絡調整を行うこと。

ウ 業務の実施に当たっては、必要な施設・設備及び人員の確保、資料等の手配を行うとともに、集客が必要なイベントには適切な広報を行うこと。

エ 各業務の進行管理を適切に行うこと。

オ 事業の効果を高めるため、応援企業等との協働による取組の推進・調整に努めること。

5 成果品の提出

委託業務を完了したときは、当該委託業務の処理成果を記載した実績報告書及び次の成果品を提出すること。

(1) 実績報告書

電子媒体（CD-R又はDVD-R）1部及び紙媒体1部（A4判）とし、電子媒体はパワーポイント等編集が可能なものとする。

(2) 著作権等

本委託業務における成果品の所有権及び著作権は委託者に帰属する。

6 公募型プロポーザル方式に参加する者に必要な資格

(1) 単体の法人若しくは団体又は複数の法人、団体の連合体（以下、「コンソーシアム」という。）であること。

なお、単体の法人若しくはコンソーシアムは、観光、文化、催事、広報などそれぞれの業務に関して専門的なノウハウ、あるいは横断的なネットワーク等を有する事業者及び、地域の交流資源や事業者との連携強化を喚起する趣旨から、事業の活性化を担う団体、企業を含むこと。

(2) コンソーシアムの構成員及び単体企業等は、次のいずれにも該当すること。

ア コンソーシアムの代表者及び単体企業等は、道内に本社又は事業所等（本事業を実施するために設置する場合を含む）を有する企業、特定非営利活動促進法（平成10年法律第7号）に基づく特定非営利活動法人（以下、「特定非営利活動法人」という）、その他法人又は法人以外の団体であること。

イ 地方自治法施行令第167条の4第1項各号に掲げる者でないこと。

ウ 地方自治法施行令第167条の4第2項の規定により競争入札への参加を排除されている者でないこと。

エ 北海道の競争入札参加資格者指名停止事務処理要領（平成4年9月11日付け局総第461号）第2第1項の規定による指名の停止を受けていないこと。また、指名停止を受けたが、既にその停止の期間を経過していること。

オ 暴力団関係事業者等でないこと。また、暴力団関係事業者等であることにより、道が行う競争入札への参加を除外されていないこと。

カ 次に掲げる税を滞納している者でないこと。

(ア) 道税（個人道民税及び地方消費税を除く、以下同じ）

(イ) 本店が所在する都府県の事業税（道税の納税義務がある場合を除く）

(ウ) 消費税及び地方消費税

キ 次に掲げる届出の義務を履行していない者でないこと（当該届出の義務がない場合を除く）。

- (ア) 健康保険法（大正 11 年法律第 70 号）第 48 条の規定による届出
- (イ) 厚生年金保険法（昭和 29 年法律第 115 号）第 27 条の規定による届出
- (ウ) 雇用保険法（昭和 49 年法律第 116 号）第 7 条の規定による届出

ク コンソーシアムの構成員が単独法人又は他のコンソーシアムの構成員として、このプロポーザルに参加する者でないこと。

ケ 団体においては、団体規約及び会計帳簿を備え、予算と決算を行っていること。

コ 特定非営利活動法人の場合にあつては、直近 2 年度分の特定非営利活動促進法第 29 条に定める事業報告書等を所管庁へ提出していること。

- (3) コンソーシアムの代表者及び単体企業等は、道内に本社又は事業所等（本事業を実施するために設置する場合を含む）を有する企業、特定非営利活動促進法（平成 10 年法律第 7 号）に基づく特定非営利活動法人（以下、「特定非営利活動法人」という。）、その他法人又は法人以外の団体であること。

7 業務上の留意事項

- (1) 業務内容の詳細については、企画提案の内容を基本として、委託者と受託者が協議し決定する。
- (2) 業務の全部又は主たる部分を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることはできない。ただし、事前に委託者の承諾を得た場合は、この限りではない。

8 審査項目

企画提案は、次の事項について審査し、総合的に判断する。

(1) 事業者の適格性

- ア 業務を実施するにあたり、アイヌの歴史・文化に関する知識を有しているか。
- イ 商品化及び広告宣伝や PR 業務に関し、十分な実績を持ち、関連業務のノウハウを有する事業者とのネットワークを有しているか。
- ウ 実施スケジュールが適切であり、提案内容が確実に実施される業務執行体制を有しているか。

(2) 企画提案内容の適合性

- ア アイヌ伝統料理新レシピによるメニューの商品化
- ①商品化の企画
- (ア) 新レシピのメニューの選択について、食材や実績、需要、トレンドなど様々な視点を踏まえ商品化を決定しているか。
 - (イ) 販売価格は、市場や消費者ニーズなどを踏まえ、多くの人が手に取りやすい価格設定をしているか。
- ②商品の開発
- (ア) 商品のパッケージや包装などは、アイヌ文化のエッセンスが盛り込まれ、消費者の購入意欲がわくような提案がされているか。
- イ 商品の販売
- (ア) より多くの人に購入してもらえる販売場所や箇所、手法など、効果的な提案がされているか。
 - (イ) より多くの人に購入してもらえる販売期間が提案されているか。

(ウ) 幅広い世代に向け、効果的なPRや広報が提案されているか。

(エ) ヒアリングは、幅広い販売店から率直な意見を聞く機会を設けているか。

ウ モニタリング

(ア) 商品開発から販売開始までの期間について、効果的な手法が提案されているか。

(イ) 販売開始から販売終了までの期間について、効果的な手法が提案されているか。

エ その他の業務

目的の達成に資する独自又は連携企画の内容は適切か。

9 予算上限額

12,000千円(消費税及び地方消費税相当額を含む)

10 委託期間

委託契約日から令和7年3月19日(水)まで

11 資格審査申請書、企画提案書の提出方法等

(1) 資格審査申請書の提出期限、場所、方法、部数

ア 提出期限 令和6年4月8日(月)17時必着

イ 提出場所 (4)に同じ

ウ 提出方法 持参(土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律(昭和24年法律第178号)に規定する休日を除く午前9時から午後5時まで)又は郵送(簡易書留、書留のいずれか)

エ 提出様式 別添1のとおり

オ 提出部数 1部

(2) 企画提案書の提出期限、場所、方法、部数

ア 提出期限 令和6年4月25日(木)17時必着

イ 提出場所 (4)に同じ

ウ 提出方法 持参(土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律(昭和24年法律第178号)に規定する休日を除く午前9時から午後5時まで)又は郵送(簡易書留、書留のいずれか)

エ 提出様式 別添2のとおり

オ 提出部数 8部(法人名等については、1部のみに記載し、残り7部については、それらを記載しないこと。また、文中にも法人名等を記載しないこと。)

(3) 質問の受付

電子メール(メールアドレス:kansei.ainu@pref.hokkaido.lg.jp)で受け付ける。

「件名」に【質問:令和6年度アイヌ文化魅力発信事業委託業務(企業名を記載)】と明記し、本文に事業者名、担当者職・氏名及び連絡先電話番号を記載した上で、質問事項を記載すること。

なお、質問内容の趣旨等の確認をさせていただく場合があります。

送信後、必ず電話で着信の確認をお願いします。

(4) 提出窓口

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

北海道環境生活部アイヌ政策推進局アイヌ政策課
担当 主任 日置 傑
電話 011-231-4111 (内線24-136)
FAX 011-232-4112

12 その他

- (1) 企画提案に要する経費は、参加事業者の負担とする。
- (2) 企画提案の採否については、文書で通知する。
- (3) 企画提案書等を参加期日までに提出しない場合は、企画提案に参加の意思がないものとみなす。
- (4) 本業務の成果品に係る著作権は委託者に帰属する。
- (5) 手続きにおいて使用する言語及び通貨
日本語及び日本円
- (6) 契約書作成の要否
要
- (7) 関連情報を収集するための窓口
11の(4)に同じ
- (8) プロポーザルに関する説明
提出された企画提案書の内容についてヒアリングを行う。
企画提案書が6者以上の場合、あらかじめ審査調書に基づく採点のみによって1次審査を行い、5者の企画提案書を選定の上、当該企画提案書を提出した提案者に対して、ヒアリングを行うものとする。
- (9) 審査結果及び特定者名
公表する。

アイヌ伝統料理アレンジレシピ

令和4年度レシピ：12品



ユウのサヨ



チボロシト



エント茶のジュレ



体験型オハウしゃぶしゃぶ



イワシのつみれ入りオハウ



シラリのバイクドケーキ



ラム・鶏・豚の肉オハウ



十五穀米のラムカレー



チボロポテトサラダ



エゾシカのチタッタと鮭節のオハウリゾット
～山わさびの香りを添えて～



シラリシトのハッカパ風味ふたつの味わい



帆立の焼製とキノコのオハウ

令和5年度レシピ：4品



骨付きエゾシカ肉の具たくさんスープ
トマト風味



鮭とタラの炊き込みピラフ
野草の香り



帆立のタルタルシャーベット仕立て
行者ニンニクソース



山の果実のゼリー