

インバウンド向け報恩講料理着地型旅行商品造成事業業務委託仕様書

1. 業務の名称

インバウンド向け報恩講料理着地型旅行商品造成事業業務委託

2. 目的

この業務は、南砺市に伝わる伝統的な食文化である「報恩講（ほうおんこう）料理」を核とし、訪日外国人の中でも特に「モダンラグジュアリー層（富裕層）」をターゲットとした高付加価値な着地型旅行商品を造成することを目的とする。

3. 期間

契約締結の日 から 令和9年3月15日（月）まで

4. 業務内容

（1） ターゲット層の検討と設定

今回造成する「高付加価値な着地型旅行商品」の販売対象となるインバウンドのターゲット層をモダンラグジュアリー層と設定し、さらに、具体的にどの国・地域をターゲットとするのかの検討をはじめ、ビーガン・ベジタリアン等の食習慣や嗜好を含めた検討を行い、対象となるターゲット層の設定を詳細に行うこと。

（2） ターゲット層の課題分析、旅行商品造成の課題分析、マーケティング戦略の策定

①ターゲット層の課題分析

上記（1）の「ターゲット層の検討と設定」の結果について、モダンラグジュアリー層を顧客に持つ旅行エージェント（DMC/OTA等）や、受託事業者が有する顧客ネットワーク等を活用したヒアリング調査を行うこと。

②旅行商品造成の課題分析

今回造成する「高付加価値な着地型旅行商品」について、上記（1）で設定したターゲット層を踏まえ、受入体制、サービス品質、多言語対応、価格設定等の観点から、商品化に向けた課題や販路開拓の可能性について、インバウンド観光および食文化の専門家等からのヒアリングを実施し、意見を聴取すること。

③マーケティング戦略の策定

今回造成する「高付加価値な着地型旅行商品」における効果的なプロモーション手法、推奨される販売チャンネル、目標販売価格等の具体的な戦略を立案すること。

(3) 報恩講料理の献立（メニュー）にかかるアドバイス業務

ターゲット層に訴求するため、既存の報恩講料理を「ガストロノミー（食文化）」の視点から再構築した献立（メニュー）のアドバイスを行うこと。また、再構築するためのアドバイスは、次の2種類のアプローチから行うこと。

①伝統的な献立を基本とするアプローチ

- ア 報恩講の由来や精神性、地域の歴史、食材の背景等について、ターゲット層の知的好奇心を満たす物語（ストーリーテリング）として整理・構築するとともに、その内容を反映した試作版メニューを作成すること。伝統的な献立を尊重しつつ、ターゲット層に受け入れられる盛り付け、味付け、ペアリング（飲料）等の高度な演出手法を助言すること。
- イ 試作版メニューの実食の機会について、最低1回以上、企画・運営すること。また、参加者から、価格妥当性、満足度、改善点等のヒアリングを実施し、ヒアリング結果を反映したメニューを策定すること。

②報恩講料理を基盤とし、国・地域、民族・宗教、ベジタリアン・ビーガンなど多様な文化・食習慣・嗜好に対応した創造的アレンジによるメニュー開発およびレシピ提供のアプローチ

- ア 生産事業者、提供事業者等と連携した“食のストーリーツアー”としての試作版メニューを作成し、その内容を整理・検討すること。飲食店やホテル向けに、ガストロノミーメニュー開発、レシピ提供、調理研修について助言すること。
- イ 試作版メニューの実食の機会について、最低1回以上、企画・運営すること。また、参加者から、価格妥当性、満足度、改善点等のヒアリングを実施し、ヒアリング結果を反映したメニューを策定すること。

(4) 着地型旅行商品の造成

上記(3)の①及び②で策定したメニューを中心とした着地型旅行商品を造成し、販売を見据えた商品内容として提案すること。

(5) 着地型旅行商品造成ワーキンググループ（仮称）の設置及び運営

- ・本事業を効果的に推進するため、（公社）とやま観光推進機構、南砺市、（一社）五箇山NANTO観光機構、料理人、有識者、旅行業者等の関係者で構成する「着地型旅行商品造成ワーキンググループ（仮称）」の運営支援を行うこと。
- ・ワーキンググループでは、報恩講料理の磨き上げの方針、ターゲット層への訴求戦略、品質管理、販路開拓、商品化に向けた課題等について総合的に検討・協議し、関係者間の合意形成を図ること。

- ・ワーキンググループは、契約期間中に複数回（最低 3 回以上）開催し、受託事業者は会議の企画、委員調整、資料準備、進行、議事録の作成等の運営事務を行うこと。

(6) KPI&KGI の提案

- ・本事業の成果を客観的に測定・評価するため、KGI（重要目標達成指標）及び KPI（重要業績評価指標）を設定し、提案すること。
- ・指標は、定量的かつ実現可能な内容とすること。
- ・指標の達成度を測定するための評価方法、データ収集手段、モニタリング体制等についても併せて提案すること。

5. 委託費用の取扱い（または 費用の負担等）

本業務の実施（報恩講料理の献立（メニュー）開発、試作版メニューの実食の機会の企画・運営およびワーキンググループの運営等にかかる一切の経費を含む）にかかる費用は、すべて委託料に含めるものとする。

6. 実施体制・運営

・定例会の開催

業務の進捗状況を共有するため、（公社）とやま観光推進機構及び南砺市と適宜（月 1 回程度、オンライン等も可）打ち合わせを行うこと。

・再委託の禁止

業務の全部を一括して第三者に委託することはできない。ただし、業務の一部（通訳、専門的調査等）を委託する場合は、あらかじめ（公社）とやま観光推進機構の書面による承諾を得るものとする。

・業務実施計画書の提出

契約締結後、速やかに詳細なスケジュール及び実施体制を記載した業務実施計画書を提出すること。

7. 成果物

次の成果物を、令和 9 年 3 月 15 日（月）までに納品すること。

- ・上記「4. 業務内容」において求められている内容を全て網羅した事業報告書（試作版メニュー資料、造成した着地型旅行商品の企画書などを含む）
- ・納品データ（USB メモリ等）：1 式（調査データ、事業記録写真等）

8. 遵守事項・権利関係

・関連法規の遵守

本業務の実施にあたっては、旅行業法、食品衛生法、個人情報保護法その他関連法令を

遵守すること。

- ・ 個人情報の保護

業務上知り得た個人情報については、厳重に管理し、本業務以外の目的に使用してはならない。

- ・ 権利の帰属

本業務を通じて作成された成果物（報告書、写真、映像等）の著作権（著作権法第 27 条及び第 28 条に規定する権利を含む）は、原則として（公社）とやま観光推進機構に帰属するものとする。写真や映像データについては、当機構及び南砺市が自由に利用できるものとする。印刷物、ウェブサイト、SNS 等で再利用・編集・複製・配布できるものとし、第三者に提供することもできるものとする。

- ・ 秘密保持

受託事業者は、業務遂行上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。本契約終了後も同様とする。

9. その他

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項については、その都度、（公社）とやま観光推進機構と受託事業者が協議して決定するものとする。

以上