

「房総ジビエ PR 業務」 企画運営に係る仕様書（公募用）

※本仕様書は、千葉県（以下「県」とする。）が委託する「房総ジビエ PR 業務」企画運営に関し、受託者を公募するために必要な基本的事項や情報を示したものであり、実際の業務委託契約に用いる仕様書は、企画提案書やプレゼンテーションでの質疑応答内容を踏まえた上で、改めて県が作成する。

第 1 業務の趣旨、目的

野生鳥獣による農林水産物の被害は深刻であり、被害対策が急務である。また、近年、食肉処理加工施設が開設されたこと等による県内施設の処理能力の向上に加え、イノシシやシカの処理頭数が増加している。

千葉県第二種特定鳥獣管理計画により利活用が推進されている野生鳥獣（イノシシ、シカ）の食肉用としての流通の促進、房総ジビエ※の取扱店舗の掘り起こしやジビエを地域資源として活用するため、ジビエ講習会や加工品コンテスト、房総ジビエフェアの開催により、房総ジビエの知名度向上を図るとともに、飲食店や小売店等を通じた普及促進や、加工品を通じた一般消費者向けの新たな需要喚起を図る。

※「房総ジビエ」とは、県内で捕獲され、県内の食肉処理加工施設で適切に処理・加工されたイノシシやシカの肉のことをいう。

第 2 業務実施方針

- ・千葉県では、野生鳥獣による被害額は減少傾向にあるものの依然として深刻であり、狩猟捕獲者の減少、高齢化も進んでいる。
- ・そのため、「房総ジビエ」の利活用は、捕獲圧を高めるとともに捕獲した野生鳥獣を地域資源とし、農山村の所得に変えることで、鳥獣害対策に繋がることを消費者へ広く訴求する。
- ・ターゲットエリアとしては、首都圏（主に千葉県内）の 20～30 代の男性を中心に展開

第 3 業務の内容

本業務は、以下の業務及びこれらに付随する業務とし、高い効果が得られるよう、十分な検討を行った上で企画実施すること。

1 「第 8 回房総ジビエコンテスト 加工食品部門」（以下、「第 8 回コンテスト」とする。）の開催

飲食店の調理担当者や専門学生等を対象とした房総ジビエを使用したコンテストを企画運営する。

内容は、飲食店や食品関係企業等の事業者が、加工食品の開発意欲が促進されるような魅力的なものとする事とし、併せて、後述の「房総ジビエフェア」（以下、「フェア」とする。）への参加に繋がるものとする事。

(1) 第8回コンテストの参加対象者（以下、「出場者」とする。）

飲食店等の調理担当者、調理師専門学校生、食品企業等の法人。

(2) 出場者の募集

受託者が出場者の募集及び申し込みの取りまとめを行う。また、第8回コンテストの周知を行い、出場者が20名以上集まるよう最大限努めること。

第8回コンテストの出場者は、原則、フェアにも参加することとし、出品作品をフェアでも提供するように調整すること。

※過去に本事業のコンテスト及びフェアに参加した店舗等の情報は、県からも提供する。

(3) 出品作品の制限

出品作品は、加工食品（ソーセージ等の肉加工品、レトルト食品、缶詰、冷凍食品等）とする。なお、既に販売されている商品、商品化されているがまだ販売していないもの、まだ商品化されていないが加工食品になり得る料理（ピザ、ハンバーグ、ボロネーゼ等）等のいずれも出品可能とする。

(4) 審査員の選定

書類審査による一次審査及び実食審査による二次審査を行うこととし、審査員を2名以上選定すること。なお、選定にあたっては、本事業の趣旨に賛同し、県と協力体制を構築できることを前提とし、以下の者を選定の条件とする。

- ・調理技術に優れておりジビエ料理の扱いに長けている者 1名以上
 - ・商品開発に関する知識を有し加工食品の評価にふさわしい者 1名以上
- また、一般消費者の視点を取り入れた審査方法とすること。

(5) 書類審査（一次審査）

ア 内容

応募者から提出された写真や商品説明等を基に、5名程度、実食審査への進出者（以下、「進出者」とする。）を選定する。審査結果は、応募者に通知することとし、進出者は、審査結果を受けて応募商品の一部を変更可能とする。（内容量の変更、価格の変更など。）

※次点として、2名程度を選定すること。

イ 募集時期

令和7年10月中旬～11月下旬

ウ 開催時期

令和7年11月下旬～12月上旬

エ 開催場所

審査員全員が一同に会して審査を行うことができる書類審査会場を手配すること。なお、Web会議等を活用した審査も可能とする。

(6) 実食審査（二次審査）

ア 内容

進出者が作る作品を審査員が実食した上で、各作品の順位付け及び表彰式を行う。

イ 開催時期

令和7年12月中旬～令和8年1月

ウ 開催場所

進出者5名程度、審査員2名以上、関係者（メディア関係者、県関係者）20名以上の規模を想定し、会場を提案すること。

使用にあたっては、必要な資材を準備し、その対応策について、事前に県及び会場管理者と協議し確認した上で、衛生的な管理を徹底すること。なお、会場設備に応じて、進出者に事前調理を求める等の調整をすること。

エ 料理等の用意

進出者が用意する料理等の数は、下記のとおりとし、適宜配膳を行うこと。

（ア） 1人前の2割程度：審査員の人数×1皿

（イ） 1人前の1割程度：30個（参加者・メディア他向け）

（ウ） 1人前（撮影用）：1皿

オ 表彰式

実食審査終了後、表彰式を行うこと。表彰式では、最優秀賞（千葉県知事賞）及び優秀賞（千葉県農林水産部長賞）の受賞者に、賞状とトロフィーを授与する。

賞状へ受賞者名、店舗名等を記載するための筆耕を手配すること。賞状は県で用意するが、トロフィーは委託事業者が購入すること。

カ 副賞

副賞は、進出者全員に授与すること。

副賞の内容は、県と協議の上で決定することとし、進出者に房総ジビエや県産農林水産物の魅力が伝わる副賞を手配し、提供すること。

キ メディアへの周知

5社以上を目標にメディア関係者の取材が来るよう手配すること。独自のメディア媒体や広報手段等がある場合は、企画提案書に記載すること。

ク その他

- ・進出者と綿密な打合せをし、調理時間や審査の間隔などを考慮して、当日にスムーズな進行ができるよう調整すること。
- ・第8回コンテストに必要な備品や消耗品（ネームプレート、小皿、カトラリー類など）を用意し、持参すること。また、必要な備品や消耗品については、県と協議の上で決定すること。
- ・盛り付ける皿等は、進出者が持参することも可能とする。

（7）留意事項

第8回コンテスト当日に使用する食材は、限度額を定めて対象経費に含むものとし、進出者及び審査員の費用負担は、原則、ないものとする。

2 「房総ジビエフェア2026」の企画運営

房総ジビエ料理や食品を提供・販売する店舗を対象にフェアを企画運営し、該当商品を購入した消費者に対し、抽選で県産品等が当たるプレゼントフェアを実施する。

(1) 開催時期

令和8年1月下旬から1か月程度

※フェア対象商品の提供時期は、各店舗の希望に沿って差し支えない。

(2) 参加店舗数

70店舗以上の参加店舗が集まるよう、最大限努力すること。

(3) 参加店舗の募集

受託者が募集及び申し込みの取りまとめを行う。

※過去に本事業のコンテスト及びフェアに参加した店舗等の情報は、県からも提供する。

(4) 募集期間

令和7年8月下旬～11月下旬の期間内

※上記期間内で必ず1か月以上設けること。

(5) 参加店舗の条件

ア 房総ジビエを使用した料理や食品を提供・販売していること。

イ フェア期間中通算10日以上程度、該当メニューを提供すること。

ウ フェア期間中、販促資材等を活用してフェアのPRに努めること。

(6) 開催周知

各種広告媒体を利用し、フェアを広く周知することとし、活用する広告媒体は提案事項とする。なお、広報については、県でも報道発表する予定。

なお、SNSを活用する場合は、新規アカウントの作成ができないため、既存SNSアカウントを使用する場合、前年度受託事業者からのドメイン移管やデータ移行等手数料(15万円程度(税込)の見込み)が発生するので留意すること。

※SNSアカウントは、Facebook、X、Instagram

また、企画運営に必要な既存アカウントの運用管理、素材の入手(権利処理を含む)、掲載する画像一式の収集、必要な各種申請手続き、デザイン、レイアウト、データ加工・合成作業、版下作成等、一切の業務を行うこと。

(7) フェア事務局

ア フェア事務局を設置し、応募者の情報整理、当選者選定及び発送業務(50件程度)を行うこと。

イ プレゼント応募用ページを作成する。また、ページには応募者の属性や購入したジビエ種別などの簡単なアンケートを入れること。なお、アンケートの内容は県と協議の上決定する。

ウ 賞品の購入は受託者が行う。賞品の経費は20万円程度(税込、発送費込み)を見込み、賞品案を提案すること。詳細は、契約締結後に県と協議の上、決定することとする。

- エ フェア PR 資材を作成し、県及びフェア参加店舗に納品する。作成する PR 資材の種類、数等については、下記「4 PR 資材の作成」のとおり。なお、リーフレットについては、昨年度に県で作成した資材を提供するため併せて配布すること。
- オ 参加店舗に過度の負担を求めないよう留意すること。

3 特設 Web サイトの制作・運営・維持・管理

房総ジビエに関する情報を発信する特設 Web サイトの制作・運営・維持・管理を行う。なお、制作・運営・維持・管理に必要な素材の入手（権利処理を含む）、掲載する画像一式の収集、必要な各種申請手続き、デザイン、レイアウト、データ加工・合成作業、版下作成等、一切の業務を行う。

なお、過去のコンテストの受賞作品やジビエ肉（精肉）、食肉処理加工施設の画像等、県から提供可能な画像等がある。

また、前年度に作成した特設 Web サイトのデータファイルを使用する場合、前年度受託事業者からのドメイン移管やデータ移行等手数料（15 万円程度（税込）の見込み）が発生するので留意すること。

（1）主なページ構成

以下を必須項目とし、これに企画提案要素を加え、魅力のある内容とする。詳細は、県と協議の上、決定する。

- ア トップページ
- イ 房総ジビエの紹介
- ウ 第8回コンテスト応募フォーム（参加対象者向け）
- エ 第8回コンテスト紹介（参加店舗、受賞メニューなど）
- オ フェア応募フォーム（参加対象店舗向け）
- カ フェア紹介（概要、プレゼント内容、期間など）
- キ フェア参加店舗等の紹介ページ（店舗情報など）
- ク 消費者向けページ（プレゼント応募フォーム、リーフレット紹介等）
- ケ その他（房総ジビエ取扱店の情報、仕入先情報など）

（2）サイト掲載期間

令和7年8月から令和8年3月まで

なお、掲載内容は一斉公開ではなく、順次公開で差支えないものとする。

（3）対象閲覧環境

以下のブラウザにおいて、すべてのページ・コンテンツの閲覧が問題なく実行できるようにすること。スマートフォン・タブレットに対する最適化を図ること。契約期間中に新しいバージョンが提供された場合は随時対応するものとし、サポートが終了した製品・バージョンについては対象から除外する。

パソコン向け	スマートフォン・タブレット向け
・Microsoft Edge 最新バージョン ・Google Chrome 最新バージョン ・safari 最新バージョン ・Firefox 最新バージョン	・iOS 及び Android 標準ブラウザ

(4) その他

業務完了時に、制作した Web サイトのデータファイル一式を納品すること。詳細は、県と協議の上、決定する。

4 PR 資材等の作成

フェア PR 資材及び房総ジビエ紹介リーフレットの作成を行う。作成に必要な素材の入手（権利処理を含む）、掲載する画像一式の収集、必要な各種申請手続き、デザイン、データ加工・合成作業、版下作成等、一切の業務を行う。また、すべての資材において、PDF データ及び AI データを県に納品すること。

(1) フェア PR 資材の規格等

ポスター	サイズ	A3 (297×420mm)
	印刷仕様	コート紙、135kg 以上、片面、4 色フルカラー印刷
	デザイン	フェア応募ページへリンクする二次元コードを記載する
	数量	A3：600 部
	納入期限	令和 7 年 1 2 月上旬 ※フェアの開始 1 か月前を目安
	納品先	フェア参加店舗、千葉県農林水産部農地・農村振興課
プレゼント応募用はがき	サイズ	100mm×148mm
	印刷仕様	コート紙、180kg 以上、両面、4 色フルカラー印刷
	デザイン	フェア応募ページへリンクする二次元コードを記載する
	数量	12,000 部
	納品期限	令和 8 年 1 月上旬 ※フェアの開始前まで
	納品先	フェア参加店舗、千葉県農林水産部農地・農村振興課

(2) 房総ジビエ紹介リーフレット

ア リーフレットの規格

リーフレット	サイズ	A3 2つ折り（仕上がり A4 判縦）
	印刷仕様	マットコート紙、110kg 以上、両面、4 面フルカラー印刷
	数量	10,000 部
	納品期限	令和 8 年 3 月上旬
	納品先	千葉県農林水産部農地・農村振興課

イ 内容

以下を必須項目とし、これに企画提案要素を加え、魅力のある内容とする。詳細は、県と協議の上で決定する。

- ・ 県内の野生獣による被害状況※
- ・ 房総ジビエが鳥獣害対策に繋がることへの説明※
- ・ 房総ジビエの特徴
- ・ 房総ジビエ及びジビエ料理に関する情報提供
- ・ 房総ジビエ第8回コンテストの結果
- ・ 県HP（房総ジビエのページ）の紹介
- ・ 通年で房総ジビエ料理が食べられる場所※
- ・ 房総ジビエ肉、加工食品を購入できる場所※

※県が提供する情報を元に、情報の掲載を行うこと。

(3) その他

梱包方法は、段ボールとする。梱包単位は、県と協議の上、決定する。

5 ジビエ講習会の開催

ジビエの取扱い希望のある飲食店や県内の栄養士を対象に、衛生上の取扱い事項や特性を生かした調理方法等についての講習会を企画運営する。

- ・ 衛生上の取扱事項に係る講師の選定は、県と協議のうえ決定すること。
- ・ 調理方法に係る講師は、過去2年以内にジビエの調理に関する講習の経験を有する者を選定すること。なお、外国人とする場合は、通訳なしでも参加者が理解できる日本語が使える者とする。
- ・ 講習会の内容と同様の動画等を作成し、DVD等に複写が可能な状態で保存したデータを提出すること（講習会を録画したものを提出する場合は、わかりやすいように編集すること）。
- ・ 開催場所は、プレゼンテーション及び実食審査が可能で30人程度が参加できる施設を選定すること。なお、施設の選定に当たっては、県と協議すること。

6 イベント・制作物等を活用した効果的なプロモーション活動の実施（独自提案）

(1) 概要

上記1～5と連動し、本事業の目的をより効果的にする活動を行うこと。

(2) 内容

具体的な内容は企画提案によるが、例としては、自社所有の宣伝媒体の利用、公共交通機関や集客施設での掲示、テレビ番組等での宣伝活動など、プロモーション効果が明らかに期待できるものとする。

なお、単なる房総ジビエのプロモーションではなく、食肉等の利用が獣害対策に貢献することを意識した内容とし、企画提案の際には、内容とともに、期待される効果や価値を客観的に評価できる情報（例：発行部数、読者・視聴者数、一般的な価格、類似事例での成果など）を具体的数値とともに示すこと。

また、前述のターゲットエリアを意識したものとする。

7 報告書の作成

実施後、委託業務の事業内容及び成果が分かる実績報告書（様式任意）を1部作成し、履行期限までに県に提出すること。また、制作物については、印刷用電子データ（AI等）で県に納品すること。

メディアへの露出があった場合には、その概要をメール等で速やかに報告すること。業務の実施により露出したメディアをクリッピングすること。テレビ・ラジオについては、放映番組名、放送時間を一覧にしたものを提出すること。なお、雑誌等の場合は掲載物見本の提出、動画等の場合は主要画像部分を印刷するか、印刷用電子データ（AI等）での提出によって報告書に代えることができる。

8 履行期限

令和8年3月23日（月）

第4 運営及び管理

1 業務の実施

本業務の実施に当たっては、綿密に県と必要な協議及び打合せを行うとともに、県の指示に従い、誠実に業務を進めるものとし、業務の遂行状況について随時報告を行うこと。また、本業務の実施に当たっては、柔軟に対応するものとし、県が求める事項は、最大限実現できるよう努めること。

2 業務実施体制

委託業務を円滑に実施するため、本業務の全体責任者及び各業務の責任者、担当者を配置すること。責任者及び担当者は、やむを得ない場合を除いて変更しないこととし、変更する場合は、県に事前に相談の上、報告すること。

3 事故及びクレーム等の対応

委託業務の実施中、事故やクレームが発生した場合は、速やかに県担当者へ報告するとともに、解決に向けて誠意ある対応をすること。また、その対応や経過については、速やかに県に報告すること。

4 経費

県が実施するもの以外の本業務の実施に要する一切の費用（広告費、作成費、施工費、会場使用料、レンタル料、駐車場代、輸送費及び保険料など）は、委託料に含むこと。ただし、備品購入費は含めないものとする。

第5 著作権の譲渡等

この契約により作成される成果物の著作権等の取扱いは、次の各号に定めるところによること。

- 1 本事業の受託者は、著作権法（昭和45年法律第48号）第21条（複製権）、第

26 条の 2（譲渡権）、第 23 条（公衆送信権等）、第 26 条の 3（貸与権）、第 27 条（翻訳権・翻案権等）及び第 28 条（二次的著作物の利用に関する原作者の権利）に規定する権利を県に無償で譲渡するものとする。ただし、制作物の性質上、受託者が承諾できない場合は、該当項目及び理由を示し、別途協議すること。なお、県は本業務により納品されたデータ等について、ホームページ掲載及び増刷ができるものとする。

2 県は、著作権法第 20 条（同一性保持権）第 2 項第 3 号又は第 4 号に該当しない場合においても、その使用のために、仕様書等で指定する物件を改変し、また、任意の著作者名で任意に公表することができるものとする。ただし、制作物の性質上、受託者が承諾できない場合は該当項目及び理由を示し、別途協議すること。

3 本事業の受託者は、県の事前の同意を得なければ、著作権法第 18 条（公表権）及び第 19 条（氏名表示権）を行使することができないこと。

第 6 個人情報に関する取扱い

本委託業務の履行及び作成された成果品における個人情報の取扱いについては、別記「個人情報取扱特記事項」及び「データ保護及び管理に関する特記仕様書」に定めるとおり取り扱うものとする。

第 7 納入物件に関する責任の所在

本業務に伴う全ての納入物品については、受託者が最終責任を負うこと。

第 8 法令遵守及び安全管理

1 関係法令の遵守

本業務に関連するすべての関係法令及び規則を遵守すること。

2 安全管理体制の整備

安全管理に関する内規を定め、災害事故の未然防止に努めるとともに、現場作業における緊急時の連絡体制を整備すること。

3 作業者及び第三者の安全管理

受託者の指示によって行う作業者の事故防止に努めるとともに、過度の負担がかからないよう、健康面に配慮して活動すること。また、第三者についても危害を及ぼさないように万全の措置を講じ、第三者に損害を与えた場合は、受託者の責任において措置すること。

第 9 秘密の保持

本業務の処理上知りえた秘密を他人に漏らしてはならないこと。本業務の委託期間終了後も同様とすること。

第 10 その他事項

1 談合等及び暴力団等排除に係る契約解除と損害賠償

業務の実施及び契約の履行に当たっては、別記「談合等及び暴力団等排除に関する契約解除と損害賠償に関する特約事項」を遵守の上、遺憾のないよう遂行するとともに、特約事項に抵触する事案が発生した場合は、それに従うものとする。

2 業務の再委託

本業務の全部を再委託してはならない。また、本業務の一部を再委託する場合は、あらかじめ県と協議の上、承認を得ること。

3 仕様変更

やむを得ない事情により、本仕様書の変更が必要となる場合は、あらかじめ県と協議の上、承認を得ること。

4 事業内容の変更又は中止

委託契約締結後、事業内容の変更又は中止が生じる可能性がある。この場合の委託費用の取り扱いに関しては、事業の進捗状況に合わせて県と受託事業者において協議の上、決定する。

5 記載外変更、その他

本件に関し、本仕様書に記載のない事項及び疑義が生じた場合については、県と協議すること。