

**令和9年善光寺御開帳を見据えた
長野市粉もの関連事業（イベント開催・新商品開発・情報発信）
企画運營業務委託仕様書**

1 業務名

令和9年善光寺御開帳を見据えた長野市粉もの関連事業（イベント開催・新商品開発・情報発信）企画運營業務

2 場所

長野市大字鶴賀緑町ほか

3 業務期間

契約締結日から令和9年1月31日

4 業務目的

本業務の目的は、長野県内の100年フード認定団体とも連携し、市民及び観光客が長野市の特徴である「粉もの文化」を多角的に体験できる機会を創出することで、地産地消の推進、持続的な観光・文化振興につなげることを目指すものである。

併せて、令和9年に開催される善光寺御開帳を見据え、増加が見込まれる国内外の来訪者に対し、長野市の食文化を全国及び海外にPRするための映像制作及び情報収集・発信を行うものである。

5 業務内容

(1) 大規模イベント「ながの100年フードフェス」の開催に関すること【春期】

ア 概要

善光寺花回廊開催期間中（令和8年5月3日（日）～5日（火・祝））の3日間にセントラルスクエアにおいて、長野市の粉もの文化を含む、長野県内の100年フードを集中的に発信する大規模イベントを開催し、飲食・体験・展示等を通じて、市民及び観光客の来場を促すもの。

イ 諸条件等

- ・発注者が募った市内の粉もの販売事業者及び県内の文化庁100年フード認定事業者が少なくとも10社以上出店できるように調整すること。
- ・長野市の粉もの文化に関連する体験及び展示を実施し、来訪者が長野市の粉ものを多角的に理解・体験できる内容とすること。
- ・出店者の販売形態に応じた什器、電源関係等の手配及び調整を行うこと。
- ・中央通りを訪れる市民及び観光客が、イベント会場内に足を運ぶよう動線を意識し、出店レイアウトの工夫と誘客施策を実施すること。
- ・多くの来場を促すため、各種媒体やSNS等を活用した効果的な広報を行うこと。
- ・開催に必要な官公庁等への許可、届出等を行うこと。

- ・ イベント来場者を対象としたアンケートを実施し、事業効果の把握を行うこと（標本数300程度を目標）。

ウ 目標とする事業成果

- ・ 来場者数の確保
- ・ 市内飲食店・事業者の認知度向上
- ・ 地産地消の普及促進と機運醸成
- ・ 長野市の粉もの文化や100年フードに対する理解・関心の向上

(2) 大規模イベント「ながの100年フード秋まつり」の開催に関すること【秋期】

ア 概要

「善光寺表参道秋まつり」に合わせ、中央通りにおいて、長野市の粉もの文化を含む、長野県内の100年フードをテーマとした「ながの100年フード秋まつり」を開催し、地場農産物や地酒、秋の食文化と結び付けた発信を行うもの。

イ 諸条件等

- ・ 県内の100年フード認定団体、生産者、市内の粉もの販売事業者を少なくとも10社以上募ること。ただし、【春期】ながの100年フードフェスを踏まえ、新規出店を少なくとも1事業者以上含むものとする。
- ・ 出店者の販売形態に応じた什器、電源関係等の手配及び調整を行うこと。
- ・ 秋野菜、きのこ、果実等、地場農産物と粉ものを組み合わせたメニューや県内の100年フードと地酒を組み合わせた販売を盛り込むよう努めること。
- ・ 地域の既存秋祭りや商業イベント等との連携を検討し、相乗効果が見込まれる内容とすること。
- ・ 観光客及び市民双方をターゲットとした設え及び広報を行うこと。
- ・ 開催に必要な官公庁等への許可、届出等を行うこと。
- ・ 来場者を対象とした簡易アンケートを実施し、春期イベントとの比較が可能な設問を設けること（標本数300程度を目標）。

ウ 目標とする事業成果

- ・ 秋季観光期における来訪・回遊の促進
- ・ 粉もの文化の季節を通じた認知向上
- ・ 地産地消の普及促進と機運醸成
- ・ 既存イベントとの相乗効果による粉もの文化の定着

(3) 日常接点作りイベント「粉もの市」の開催に関すること

ア 概要

地域の既存イベントと連携し、粉ものをテーマとした小規模から中規模の販売・PRイベントを開催することで、市民及び来訪者との日常的な接点づくりを行うものとする。

イ 諸条件等

- ・ 原則として、6月から11月にかけて毎月1回以上（土・日・祝日に開催）、計6回以上開催すること。

- ・地域の既存イベント（善光寺びんずる市、ながの祇園祭（6月）、長野市農業祭等（10月）、しののい軽トラ市（11月）等）と連携して開催すること。
- ・各回において、少なくとも3事業者以上の出店を確保すること。なお、出店スペースの制約等によりこれが困難な場合は、3事業者以上の商品を取り扱う販売形式とすること。
- ・市内事業者の参加を優先すること。
- ・出店者の販売形態に応じた什器、電源関係等の手配及び調整を行うこと。

ウ 目標とする事業成果

- ・粉もの文化の「日常的な認知」の向上
- ・継続開催に向けた運営ノウハウの蓄積
- ・地産地消の普及促進と機運醸成

(4) 粉ものを活用した新商品の開発に関すること

ア 概要

令和9年善光寺御開帳を見据え、市内事業者を対象に、長野市の粉ものを活用した新商品の開発を支援するとともに、開発商品を広くPRするもの。

イ 諸条件等

- ・支援対象は長野市内に事業所を有する事業者とする。
- ・可能な限り多数の新商品の開発を望める企画とすること。
- ・新商品の開発にあたっては、事業者に対して商品開発及び改良の現状や課題、製造体制、ターゲット層及び新商品開発に対するニーズ等を、消費者に対しては購買行動、長野市の粉ものに対する認知及びイメージ、新商品への期待度等を把握するための調査を実施し、双方のニーズを把握・分析した上で取り組むこと。（事業者調査：標本数70事業者以上、消費者調査：標本数300人以上を目標とする。）
- ・新商品には、既存商品の新たな提供方法（食べやすさを意識したサイズや形状の工夫、購買意欲を促すパッケージデザインの工夫等）や既存商品同士のコラボレーションによる商品も含まれるものとする。
- ・新商品はそば、おやき、にらせんべい、おぶっこなど長野市の食文化（粉もの）に関連した商品であること。
- ・令和9年善光寺御開帳開催期間中における実販売を前提とした新商品の開発であること。
- ・新商品の開発に関する提案及び協力を事業者に依頼すること。
- ・新商品の開発にあたっては地場産食材の積極的な活用を事業者に働きかけること。
- ・料理研究家等の専門家によるコンサルティング支援を実施するなど事業者の商品改良につながる仕組みを取り入れること。
- ・開発した新商品については、各種媒体を活用し、効果的なPRを実施すること。

ウ 目標とする事業成果

- ・令和9年善光寺御開帳を見据えた新商品の開発
- ・事業者の販売力向上
- ・地産地消の普及促進と機運醸成

(5) 長野市の粉もの文化に関する情報発信に関すること

ア 概要

粉もの文化の魅力を広く発信するため、各イベントと連動したプロモーションを実施するとともに統一感あるビジュアル及びメッセージの作成や長野市の粉もの文化のPR映像の制作を行うほか、同文化に関する情報の集約及び発信を行うもの。

イ 諸条件等

- ・WEB、SNS等を活用した情報発信を行うこと。
- ・令和9年善光寺御開帳での展開を見据え、統一感のあるビジュアル及びメッセージを創造し、それらを用いた腰幕やのぼり旗等のイベント販促物を製作すること。
- ・歴史や気候風土など、長野市に粉もの文化（そば、おやき、にらせんべい、おぶっこ、すいとん、こねつけ）が根付いた背景を含めた、その魅力を紹介する3分程度のPR映像（アスペクト比16：9）とSNSや縦型のデジタルサイネージ等で発信するための1分以内の映像（アスペクト比9：16）を制作すること（必要に応じてロケ撮影など活用すること）。
- ・イベント及び関連情報の受け皿となる簡易的なランディングページなどを制作し、情報の集約を図ること。
- ・紙媒体の使用は必要最小限とすること。

ウ 目標とする事業成果

- ・粉もの文化に関する情報接触機会の増加
- ・粉もの文化の浸透

(6) 独自企画に関すること

ア 概要

上記以外にも、本事業をより効果の高いものにするため、本業務目的に沿った独自性のある企画を提案すること。

イ 諸条件等

- ・独自性のある企画については、上記（1）～（5）の中に盛り込んでも良いし、別の企画としても良い。
- ・事業費の上限額の範囲内での企画とすること。

6 打合せ及び実施状況の報告

受注者は、業務の内容や進捗状況の共有のため、定期的に発注者と打合せを行うものとし、打合せ日程や場所及び方法については双方協議の上決定するものとする。受注者は、発注者から請求があったときは、事業の進捗状況について報告

すること。

7 経理

会計帳簿を備え、ほかの経理と明確に区分して収入額及び支出額を記載し、委託費の使途を明らかにしておくこと。

支出内容を証する経理書類を整備して、会計帳簿とともに業務委託の完了した日の属する会計年度の終了後5年間、いつでも閲覧に供することができるよう保存しておくこと。

8 業務完了時等の提出書類

受注者は、契約期間内に本業務を完了させ、次の書類を提出すること。

- (1) 業務（実績）報告書
- (2) 事業費明細書
- (3) 委託業務（一部）完了届
- (4) その他、発注者が必要と認める書類

9 支払条件

業務完了後、発注者は、適法な請求を受けた日から30日以内に一括払いにより委託料の全額を支払うこととする。

10 業務の適正な実施に関する事項

(1) 再委託の禁止

受注者は、本業務を第三者に委託し、又は請け負わせることはできない。ただし、効果の飛躍的な向上が認められるときは、あらかじめ発注者の承認を得た上で、業務の一部を第三者に委託し、又は請け負わせることができるものとする。

(2) 守秘義務

受注者は、本業務の実施に当たって知り得た秘密を他に漏らし、又は自己の利益のために利用することはできない。これは本業務が終了した後も同様とする。

成果品（業務の履行過程において得られた記録等を含む）を第三者に閲覧させ、複写させ、又は譲渡してはならない。ただし、発注者の承諾を得た場合はこの限りでない。

(3) 個人情報の保護

受注者は、この契約による業務を行うため、個人情報等を取り扱う場合には、別紙「個人情報等取扱特記事項」を遵守しなければならない。

(4) 肖像権に関する事項

受注者は、本業務の実施に当たって使用する写真の被写体が人物の場合は、肖像権の侵害が生じないように留意しなければならない。

(5) 著作権の取り扱い

本業務により新たに発生した著作権は、発注者に帰属するものとし、発注者は、受注者に事前の連絡なく加工及び二次利用できるものとする。ただし、受注者が従来から権利を有していた受注者固有の知識、技術に関する権利等（以下「権利留保物」という。）については、受注者に留保するものとし、発注者は、本業務の目的の範囲内において、当該権利留保物を無償かつ非独占的に使用できることとする。

受注者は、本業務の成果品に第三者が権利を有する著作物等が含まれる場合は、当該著作物等の使用に必要な経費の負担及び使用許諾契約等に係る一切の手続きを行わなければならない。

本業務の完了後、著作権等に関する事故・問題が発生した場合は、受注者の責任において処理・解決すること

11 その他注意事項

- (1) 本仕様書に定めのない事項は、発注者と受注者において、協議の上決定する。
- (2) 本事業において発注者が必要と認め、指示した事項については、受注者はその指示に従うこととする。
- (3) 業務の遂行に関しては、関係法令を遵守すること。
- (4) 全ての業務を実施するに当たり、内容等について発注者と十分に協議すること。また、長野市及び関係機関・団体の事業等と十分に連携すること。
- (5) 本業務履行のための受注者及び業務従事者の人件費、旅費、印刷製本費、通信費、及び契約費用の一切の経費は本業務の委託料に含まれるものとする。
- (6) 事故等による問題並びに、第三者に対する損害が発生した場合は、受注者の責任において処理、解決すること。
- (7) 本事業実施に当たり、「長野県 地域発元気づくり支援金」を申請しており、採択された際には、広報物に「長野県 地域発元気づくり支援金事業」という表記を入れること。

12 担 当

長野市地産地消推進協議会

（事務局：長野市役所農林部農業政策課農業戦略企画室内）

住 所：長野市大字鶴賀緑町1613番地

T E L：026-224-5098

F A X：026-224-5113

E-mail：nosei@city.nagano.lg.jp

(別紙)

個人情報等取扱特記事項

(個人情報の改ざん、滅失及び損傷の禁止)

第1 受注者は、本業務を行うために本市から引き渡された個人情報を改ざん、滅失及び損傷してはならない。

(個人情報の漏えいの禁止)

第2 受注者は、本業務に関して知り得た個人情報の内容を他に漏らしてはならない。本業務の契約が終了し、又は解除された後においても同様とする。

(再委託の禁止)

第3 受注者は、本市が承諾した場合を除き、個人情報の取り扱いを伴う業務は自ら行い、第三者にその取扱いを委託してはならない。

(委託目的以外の個人情報の使用禁止)

第4 受注者は、本業務を行うため、個人情報を取り扱う場合には、本事業の目的以外に使用し、又は第三者に提供してはならない。

(個人情報の複写及び複製の禁止)

第5 受注者は、本市が承諾した場合を除き、本業務を行うために発注者から引き渡された個人情報を、複写及び複製してはならない。

(事故発生時における報告義務)

第6 受注者は、本業務を行うために取り扱う個人情報の改ざん、滅失、損傷、漏えい等があった場合には、発注者に直ちに報告し、その指示に従わなければならない。

(個人情報が掲載された資料等の返還義務又は廃棄義務)

第7 受注者は、本業務を行うため、取り扱う個人情報が必要でなくなった場合には、発注者の指示により、速やかに個人情報が掲載された資料等を返還または廃棄しなければならない。

(事業所内からの個人情報の持出しの禁止)

第8 受注者は、この契約による業務を行うために必要な場合を除き、事業所内から個人情報を持ち出してはならない。