

北上・西和賀・金ケ崎「旬彩ごほうびフェア」参加店舗 募集要領

1 事業目的

新型コロナウイルス対策に取り組む飲食店でテイクアウトから店内飲食へ誘導するための起爆剤として、北上・西和賀・金ケ崎「旬彩ごほうびフェア」を開催し、飲食店の収益向上を図る。フェアの継続開催により、認知度・集客力を向上させ、フェアの魅力向上と「食のまち」という地域ブランドの確立を図る。

2 ターゲット 食に意識・関心の高い40～60代、地元・誘致企業の経営者

3 主催 県南広域振興局

4 開催店舗 北上市、西和賀町、金ケ崎町内の飲食店・宿泊業 25店舗程度

5 開催時期及びテーマ

- (1) 令和2年10月1日(木)～10月31日(土) 秋の旬を愉しむランチ&ディナー
- (2) 令和3年2月1日(月)～2月28日(日) 冬の旬を愉しむランチ&ディナー

6 フェアメニュー

(1) 食材

- ① 北上市、西和賀町、金ケ崎町産の農畜産物・加工食品を3品以上使用し、かつ、メイン食材は岩手県内産を用いること。
- ② 旬の食材を使ったメニューとすること。

(2) メニュー名

フェア名または県産食材名を入れたものとする。

例：きたかみ牛ステーキコース（きたかみ牛(北上市)、りんご(北上市)、ギリシャヨーグルト(西和賀町)
冬の旬彩ごほうび御膳（白ゆりポーク(北上市)、牡蠣(大船渡市)、金色の風(金ケ崎町)、人参(北上市)）

(3) 価格帯（税込）

- ① プチごほうびコース : 1,000円～2,500円（単品を含む）
- ② 贅沢ごほうびコース : 2,500円以上
- ③ 宿泊コース : 指定なし

7 お客様満足度No.1メニューグランプリの開催

期間中にフェアメニューを食べたお客様の投票により、満足度が高いメニュー上位3点を決定し、表彰するもの。

(1) 実施方法

- ① フェアメニューを注文した人に応募券を配布し、メニューの満足度を5段階評価する。
- ② 応募券を店舗内に設置した応募箱に投函してもらう。
- ③ フェア期間終了後、応募箱を事務局に提出する。

(2) 応募券の集計・上位店舗の発表

- ① 事務局で評価を集計し、各店舗の平均値を算出する（投票数20件以上の店舗に限る）。
- ② 平均値の上位3店舗をホームページ上で発表し、表彰する。

(3) プレゼント当選者の決定・送付

事務局で抽選し、当選者へ参加店舗で使用できるお食事券を送付する。

(4) 応募箱及び応募券

事務局が用意し、各店舗に配布する。

8 参加店舗の要件

本事業の趣旨に賛同し、以下の要件をすべて満たすこと。

(1) 新型コロナウイルス感染症防止対策のガイドラインに基づいた取組の実施

「外食業の事業継続のためのガイドライン」に沿って以下の基本事項を実施すること。

- ① 店舗入口や手洗い場所に消毒液を設置。
- ② テーブルは他のグループと間隔を空けて座れるよう配置、または、パーテーションを設置。
- ③ 従業員はマスク着用で接客。
- ④ 料理は1名分ずつ個々に提供。または従業員による取り分けを勧める。
- ⑤ 客が入れ替わるたびにテーブルを消毒。

(2) フェア宣伝への協力

- ① 店舗及びメニューの情報提供及び写真・動画撮影の許可
- ② 画像のPR素材（パンフレット、ホームページ・SNS等）での掲載の承諾
- ③ 自社ホームページ・SNSへの掲載、タペストリー及びポスターの店内掲示、パンフレットの配架、フェアメニューの表示及び使用食材の説明または表示

(3) その他

- ① 事務局による食材の産地確認に協力すること。
- ② 食品衛生法等、関連法令等を遵守していること。
- ③ アンケートは期限内に提出すること。事業効果を検証するため意見徴収に協力のこと。

9 参加店舗への支援内容

(1) 北上市、西和賀町、金ヶ崎町産の食材紹介

3市町産の農畜産物・加工食品に係る生産者の紹介とマッチング機会の創出

(2) フェア参加店舗のPR

- ① フェアのパンフレット、ポスターへの掲載及び店舗への配布
- ② TV番組でのフェア紹介※、ホームページやSNS等への掲載、マスコミへの情報提供
- ③ フェアPR資材（タペストリー）の貸与等

※これまでのフェア参加実績から事務局で紹介する店舗を決定するもの

(3) プレゼントのお食事券

費用は県で負担する。

10 参加店舗の負担内容 県が負担するフェア宣伝経費以外の経費

11 申込方法

「【様式1】参加申込書」により、郵便、FAX、メールのいずれかで事務局あて提出すること。
提出された参加申込書は、「8 参加店舗の要件」に基づき適合性を審査し、審査結果を事務局から連絡する。

12 申込期限 令和2年7月7日（火）まで

13 事務局・問い合わせ先

県南広域振興局 経営企画部 産業振興室 観光商業・食産業課 担当 松浦、渡邊
TEL 0197-22-2843 FAX 0197-22-3749 E-mail aya-takahashi@pref.iwate.jp