

評価項目・基準

評価項目	評価の着眼点	配点
1 企画提案の内容		70
(1)①カジュアルレストランでのプロモーション	・「いわき常盤もの」の魅力や安全性を丁寧に伝えられる店舗を選定しているか。	10
	・オリジナル料理の提供内容は「いわき常盤もの」の美味しさ等が広く認知されるものとなっているか。	
	・仕様内容を達成できる業務フローとなっているか。	
	・当該プロモーションのPR方法は効果的なものとなっているか。	
	・常時オリジナル料理を提供できるような仕入れ等の計画となっているか。	
	・話題性や認知度向上につながるようなオリジナルグッズ等の作成及び配布方法となっているか。	
	・「いわき常盤もの」だけでなく、いわき産の食材（いわき野菜、Iwaki Laiki等）の美味しさ等も広く認知されるような提供内容となっているか。	
(1)②高級レストランでのプロモーション	・オープニングセレモニーを開催する場合、多くのメディアが参加するような話題性の高いセレモニーとなっているか。	10
	・ブランド力の向上に繋がる都内の高級レストランであると共に、「いわき常盤もの」の魅力や安全性を丁寧に伝えられる店舗を選定しているか。	
	・オリジナル料理の提供内容は「いわき常盤もの」のうち、「いわき市内の漁港で水揚げされた魚介類」の美味しさ等が広く認知されるものとなっているか。	
	・仕様内容を達成できる業務フローとなっているか。	
	・当該プロモーションのPR方法は効果的なものとなっているか。	
	・常時オリジナル料理を提供できるような仕入れ等の計画となっているか。	
	・話題性や認知度向上につながるようなオリジナルグッズ等の作成及び配布方法となっているか。	
(2)バイヤー招聘試食商談会の開催	・「いわき常盤もの」だけでなく、いわき産の食材（いわき野菜、Iwaki Laiki等）の美味しさ等も広く認知されるような提供内容となっているか。	20
	・オープニングセレモニーを開催する場合、多くのメディアが参加するような話題性の高いセレモニーとなっているか。	
	・開催場所は継続的な取引や商談成立に繋がるより効果的な成果を挙げられる場所を選定しているか。	
	・新たな販路の開拓及び定着につなげるようなバイヤーを招聘できるか。	
(3)首都圏のスーパーマーケット等でのフェア開催	・仕様内容を達成できる業務フローとなっているか。	15
	・「いわき常盤もの」の鮮魚に加え、高い技術を誇る加工品を豊富に取り揃えるほか、1つの魚種を様々な加工して商品種類を増やす等、バリエーション豊かな売り場作りができるか。	
	・スーパーマーケット等を利用する世代に、効果的にアプローチするための情報発信方法となっているか。	
	・販路の拡大及び定着に繋がれるより効果的なスーパーマーケット等でフェアを開催できるか。	
(4)事業分析及び次年度施策の企画提案	・既に「常盤ものフェア」を実施したことのあるスーパーマーケット等で当該フェアを開催する場合は、経験実績を基にさらに高い成果を挙げられる提案内容となっているか。	5
(5)独自提案事項について	・本事業により得られた各種データを活用した効果検証や今後の改善策の提案を含めた報告を行うことができるか。	10
	・事業目的及び「いわき常盤もの」の現状を正しく理解し、提案者の実績や経験、知識を生かした具体的な提案であるか。	
○消費先として選定するにあたり、事業実施の確実性、信頼度は高いか。	・消費者及びバイヤーに直接的に訴求し、今後の継続的な購買や取引に繋がる効果的な提案内容であるか。	5
	・委託先として選定するにあたり、事業実施の確実性、信頼度は高いか。	
2 会社の運営基盤・信頼度		10
○会社の運営基盤・信頼度	・会社の運営基盤（財政、人材）がしっかりしており、適切な運営がなされているか。	5
	・委託先として選定するにあたり、事業実施の確実性、信頼度は高いか。	5
3 事務実施体制		10
○事務実施体制	・業務を円滑に実施するための組織体制が整っているか。	5
	・計画的かつ確実に実施できるスケジュールとなっているか。	5
4 事業費		10
○事業費	・事業の積算に係る単価や経費が妥当なもので、提案内容と整合がとれているか。	10
合 計		100