

質問① ターゲット層について

今回の食のアンテナショップが顧客として狙うターゲットはどのような層でしょうか？

立地するのが白金台であるという点、提供する料理がフランス料理という点から、このアンテナショップのターゲット層はある程度、生活に余裕のある層かと推測します。事業実施に当たって、情報を発信する媒体などを選定するうえで、ターゲット層を正確に把握する必要がございますので、どのような年齢層、収入層、ライフスタイルの持ち主を主要な顧客として重視するのかを教えてください。

回答① ターゲット層について

以下をターゲットとして想定しています。

- ・白金台周辺を含む首都圏在住の食に関心の高い層。
- ・野菜を活用する料理になりますので、ナチュラルで美味しいものを好む層（女性が想定されます）。
- ・奈良県関係者（出身、県人会、県の企業）。
- ・観光客（奈良に関心を持つ外国人等）。

質問② 店舗について

食のアンテナショップの店舗について教えてください。

こちらで扱う食材・食品は日本橋の「奈良まほろば館」と差別化がなされるのでしょうか。そうであるなら、どのような違い・特徴を打ち出すのでしょうか。

また、白金台ではフランス料理を提供することですが、奈良県産食材を魅力的にアピールするにあたって、フランス料理が選ばれた理由は何でしょうか。

また、公示資料にあります店舗のパースは確定したのでしょうか。

内覧会やメディア掲出記事において、どのような点を参加者や読者に強調して伝えるかを考えるうえで重要な情報となりますのでよろしくお願いいたします。

回答② 店舗について

当該レストランで扱う食材・食品については、今後当該レストラン運営者と調整する予定です。

また、プロポーザル方式により、当該レストランの運営者を募集したところ、審査会において、フランス料理に関する提案内容と当該レストランのコンセプトが合致している点について評価されたため、決定しました。

なお、本年11月末まで施設の改修工事を実施しますので、パースは完成形ではございません。

質問③ 店内の AV 関係設備について

内覧会の実施にあたって、店の魅力を出席者に伝えるプレゼンテーションが必要になると思います。そのために必要なパソコン、プロジェクター、大型ディスプレイ、スクリーンなどの音響・映像機器はどのようなものが用意されていますでしょうか。

それらが無い場合は、レンタルが必要になりますが、その費用の負担は県でしょうか、受託者でしょうか。

回答③ 店内の AV 関係設備について

本件業務説明書に記載の「関連機材」に該当します。つきましては、ご提案内容により必要があれば、受託者様にて設営及び撤去を実施していただきますようお願いいたします。

質問④ 内覧会参加者について

内覧会参加者は合計 150 人を予定されており、招待リストは県から別途提示とのことですが、150 人全員が県からの招待リストによる参加者でしょうか。

回答④ 内覧会参加者について

はい。

質問⑤ メディアの誘致について

メディアの報道を促すために報道機関を内覧会に招待する予定でしょうか。

その場合は、④の 150 人の中に報道機関を含める形になりますでしょうか。

報道機関を招待する場合は、何社・何人の報道機関の参加を目標とされているでしょうか。

回答⑤ メディアの誘致について

報道機関は招待者 150 人の中に含める予定です。その人数については、現在検討中です。

質問⑥ 内覧会時の提供メニューについて

メディア向け情報発信と取材誘致のために、内覧会の提供メニューに関して詳しく教えてください。

内覧会で提供されるメニューはいつ決定しますか。そのメニューのオフィシャル画像はいつ準備ができますか。

メニューに使われる奈良県産の食材・食品のおおまかな構成比はどれくらいでしょうか。
メニューに使われる奈良県産食材・食品の中で重点的に PR したいものがあれば教えてください。

シェフはどのような略歴の方を起用されるのか教えてください。

回答⑥ 内覧会時の提供メニューについて

内覧会の提供メニューについては、今後当該レストラン運営者と調整する予定ですので、決定は内覧会直前となる可能性があります。奈良の素材を活かした料理になります。また、大和野菜、大和牛、ヤマトポーク、大和肉鶏等を重点的に PR し、奈良の四季を取り入れたいと考えています。

なお、今回のレストランでは奈良の素材を活かすことが主となります。シェフによってそれが変わることのない店でありたいと思っています。シェフ予定者につきましては、時期がきましたら公表いたしますが、現段階では個人情報により控えさせていただきます。

質問⑦ オープン後のグランドメニューについて

オープン後のグランドメニューはいつ頃決まるでしょうか。

回答⑦ オープン後のグランドメニューについて

今後、当該レストラン運営者と調整する予定ですので、決定は 10 月頃にはほぼ固まってくる予定です。

質問⑧ 運営全般について

本事業の受託者は、内覧会のコンセプト作成、メニュー開発、料理提供の流れ、奈良食材や店舗に関するプレゼンテーションなど、内覧会の企画全般のプロデュース機能を担うものでしょうか。それとも、企画プロデュースは貴県が行い、その運営面のみを担うものでしょうか。

回答⑧ 運営全般について

本件業務説明書に記載のとおり、内覧会の企画運営、報道機関への情報発信、雑誌への店舗情報の掲載等を委託業務としております。つきましては、内覧会のコンセプト作成、メニュー開発、料理提供、食材や店舗に関するプレゼンテーションについては、委託業務に含まれませんが、技術提案書の作成上、必要があればご提案いただくことは可能です。