

安城グルメガイド製作業務仕様書

納品期限	令和6年11月1日（金）：表紙及びロゴデータ案 令和7年1月14日（火）：デジタル版製作用の店舗データ 令和7年3月21日（金）：冊子及び冊子のデータ
規格	持ち歩きしやすく、クーポンやスタンプラリーが行いやすい規格 【参考】 現行の規格 A5変形（縦170mm×横110mm）/無線綴じ/マットコート紙 表紙135k・本紙70k/ページ数90p程度（クーポン掲載店舗数等による。）/両面カラー
作成部数	25,000部
使用言語	日本語
業務内容	<p>1. 掲載店舗の募集、取りまとめ</p> <ul style="list-style-type: none">・案内文及び申込書（申込フォームを含む）を受注者にて作成及び発送する。文書の内容等は協会と協議のうえ作成する。・申込の受付、問い合わせ対応を行う。・申込内容を取りまとめる。（店舗情報等の情報整理）・100店舗程度の掲載を確保すること。（※提案により増加可） <p>※送付先は協会にて抽出し情報提供する。（700店舗程度） ※広報あじょう10月号にて店舗を募集する。（申込期限：10月31日） ※協会にて掲載希望を受け付けた場合は、その情報を提供する。 その後受注者にて店舗に申込書の記入を依頼し取材等を行うこと。</p> <p>2. 掲載店舗への取材、説明</p> <ul style="list-style-type: none">・掲載事項の確認等を行う。・<u>店舗外観及び主要商品等</u>の撮影又は写真を収集する。（2枚以上）・クーポンを1店舗2つ以内で提供してもらおう。クーポンの内容、条件は各店舗に決めてもらい、有効期間中（令和7年4月～令和9年3月）は利用できる状態を確保してもらおう。ただし、クーポンの内容・条件について当協会が適当でないと判断した場合は、店舗に再交渉を行うこと。・スタンプラリー部分には、1回の来店につき1人1つまで協会指定のスタンプを押印してもらおう。また、スタンプラリーの方法について店舗に周知する。 <p>3. 掲載内容</p> <p>（1）掲載を希望する飲食店等の情報及び写真</p>

写真は、店舗外観及び主要商品を含む2枚以上とする。

- (2) クーポン（スタンプ式）（紙媒体のみ）
- (3) スタンプラリー押印用のページ（応募ハガキ）
- (4) クーポン及びスタンプラリーの実施期間・利用方法
- (5) 店舗の位置図
- (6) キャッシュレス決済の情報
- (7) 安城グルメガイドの掲載店舗索引のページ
- (8) 安城市の観光情報（1ページ以上）
- (9) 健康に良い食事についてのPR（参考資料①）
 - ・協会から提供するデータをもとに、健康に良い食事について特集を掲載する。（1～2ページ）
 - ・1食あたり野菜を120g以上使用したメニューの情報及び写真を収集し、掲載する。
 - ・1食あたり野菜を120g以上使用したメニューを取り扱っている店舗ページには野菜のアイコンを掲載する。
- (10) 乾杯条例に関する情報
- (11) 裏表紙に発行元の情報（電話番号、協会公式ウェブサイト）、作成年月を掲載する。
- (12) その他
 - ・店舗のジャンルごとに掲載した冊子構成とすること。
 - ・空いたページには受注者にて広告を掲載することができる。

4. 校正

- ・掲載店舗に適宜原稿を提出し、内容を確認すること。
- ・協会との校正は3回以上、色校正は1回以上行うこと。

5. 成果物

(1) 冊子版の安城グルメガイド

- ・指定部数を印刷製本し、50部ずつ簡易包装すること。
- ・協会、協会が指定する配布先（市内施設25カ所程度、近隣観光協会8カ所）及び掲載店舗に納品すること。

※掲載店舗においては、冊子がなくなってしまった場合、商工課または安城市観光案内所キーポートに掲載店舗が直接取りに行くこととし、掲載店舗募集時点でこの旨を周知すること。

※冊子版は作成した25,000部がなくなり次第、原則終了となるため、掲載店舗募集時点でこの旨を周知すること。

(2) データ

	<ul style="list-style-type: none"> ・写真データ、冊子版の a i データ、PDF データ（CD または DVD で納品） （3月21日（金）までに納品） <p>（3）スタンプ（スタンプラリー用）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジャンル別（和食、洋食等）にスタンプを作成し、店舗に配布すること。なお、スタンプはなるべく店舗の手間を掛けずに押印できる規格とし、デザインは観光協会と協議の上決定すること。 ・配布店舗よりスタンプ紛失等の連絡があった場合は受注者にて対応することとし、掲載店舗募集のタイミングで紛失時等の対応を事前に周知するようにすること。 <p>6. その他</p> <p>（1）デジタル版安城グルメガイド受注者への提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・デジタル版安城グルメガイド受注者に必要な情報及びデータ提供を行い、制作に協力すること。また、データ提供については以下の期日を目安に直接デジタル版作成業者に納品することとする。 <p>※デジタル版作成に必要な冊子版の表紙・ロゴデータ案の a i データ （11月1日（金）までに納品）</p> <p>※デジタル版作成に必要な各店舗及び商品の CSV データ （1月14日（火）までに納品）</p> <p>（2）店舗掲載料及び広告掲載</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>店舗掲載料（1店舗5,000円）は受注者の収入とする。</u> ・<u>裏表紙及び空いた中面等に広告を掲載できることとし、<u>広告収入は受注者の収入とする。</u></u>ただし、募集及び取りまとめは受注者にて行うこと。（参考資料②）
著作権	成果物の著作権は、安城市観光協会へ帰属する。

参考資料①：健康に良い食事のPRについて

1 情報収集する内容 1食分野菜120g以上(1人分)のメニューと写真、セールスポイント

2 「野菜」の定義について

(1) 緑黄色野菜

あさつき	アスパラガス(グリーン)		しゅんぎく	つくし	にんじん	ピーマン(青、赤)	ようさい
あしたば	からしな	さやいんげん	すぐきな	つるな	のざわな	ふだん草	よめな
エンダイブ	きょうな	さやえんどう	せり	つるむらさき	のびる	ブロッコリー	リーキ
おおさかしるな	キンサイ	サラダ菜	だいこん葉	トマト	パセリ	ほうれん草	わけぎ
おかひじき	茎にんにく	さんとうさい	たいさい	ながさきはくさい	葉とうがらし	みずかけ菜	
おくら	クレソン	ししとうがらし	たかな	なずな	葉ねぎ	みつば	
かぶ葉	ケール	しそ	たらの芽	なばな	ひのな	芽キャベツ	
かぼちゃ	こまつな	じゅうろくささげ	チンゲン菜	にら	ひろしまな	モロヘイヤ	

(2) 淡色野菜

アスパラガス(ホワイト)		くわい	ずいき	にがうり(ゴーヤ)		はくさい	ゆりね
うど	かんぴょう	コールラビ	ズッキーニ	切干大根	とうがん	二十日大根	らっきょう
枝豆	きく	ごぼう	セロリー	たけのこ	とうもろこし	はやとうり	ルバーブ
かぶ	キャベツ	じゅんさい	ぜんまい	たまねぎ	なす	ピーマン(黄)	レタス
カリフラワー	きゅうり	しょうが	そら豆	つわぶき	にんにく	ふき	れんこん
	グリーンピース	しろうり	だいこん	テーブルビート	根深ねぎ	もやし	わらび

(3) 海藻

(4) きのこと

(5) こんにやく

あおのり	こんぶ	のり	えのきだけ	しめじ	マッシュルーム	こんにやく
あらめ	てんぐさ	ひじき	エリンギ	なめこ	まつたけ	しらたき
いわのり	ところてん	もずく	きくらげ	ひらたけ		
寒天	とさかのり	わかめ	しいたけ	まいたけ		

※上記以外は、「日本食品標準成分表」野菜類、きのこ類、海藻類

3 目安量 生で刻んだ野菜を18cmのお皿で頂点が5cm程度

生で刻んだ野菜を両手にこんもり1.5杯程度

まず

野菜から

～実践しよう“ベジファースト”～

ベジファーストとは？ 食事のときに野菜から食べることです。

ベジファーストの効果

同じ食事でも、野菜から食べることで生活習慣病の予防になります。

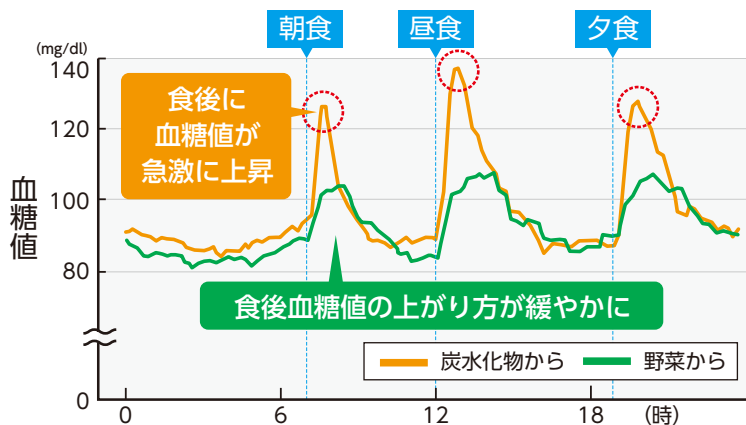
肥満予防

野菜をよくかんでゆっくり
食べることで、満腹感が得
られ食べすぎ防止に！



糖尿病予防

食物繊維を含む野菜から食べることで、
食後の血糖値の上昇を抑えられる！



(参考) 今井佐恵子、梶山静夫ほか JCBN2014:54:7-11

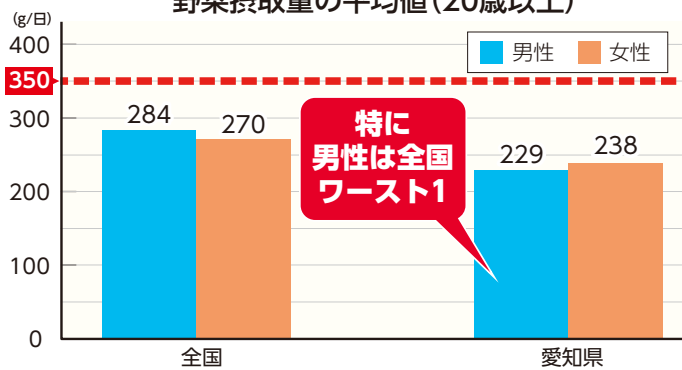
● 愛知県は野菜不足？

生活習慣病予防のためには、1日350g
の野菜を食べることが推奨されています。

しかし、愛知県の摂取量は全国平均と比
べても低く、どの年代においても目標の
350gに達していません。

まずは、“ベジファースト”を目標に
野菜を意識的に食べてみませんか？

野菜摂取量の平均値 (20歳以上)



(平成28年国民健康栄養調査)

● ベジファーストにはどんな野菜がいいの？

ベジファーストは生野菜に限らず、おひたしや炒め物、野菜たっぷりのスープやみそ汁などの加熱した料理でもOKです。（ただし、いも類やかぼちゃは糖質が多いので先に食べる野菜には向いていません。）意識して野菜料理を取り入れましょう。

OK

- おひたし
- 具たくさん汁など



NG

- ポテトサラダ
- かぼちゃの煮物など



● 野菜を手軽に食べるポイント

1 洗うだけ、買ってそのまま使える野菜を活用しよう

- ミニトマト、きゅうりなど
- 千切りキャベツ
- サラダミックス



2 冷凍野菜や乾燥野菜を活用しよう

- 乾燥野菜ミックス(味噌汁用の具など)
- 冷凍ブロッコリー
- 冷凍ほうれん草



時間のあるときに、野菜を食べやすい大きさに切って冷凍するのもおすすめです。

レシピ紹介

韓国風サラダ

- 1人分の栄養価
エネルギー 52kcal
塩分 0.6g
- 1人分の野菜量 **87g**



材料 2人分

サラダミックス	1パック(175g)
焼き海苔	1枚(3g)
ポン酢しょうゆ	大さじ1(18g)
ごま油	小さじ1(4g)
いりごま	小さじ1(3g)

作り方

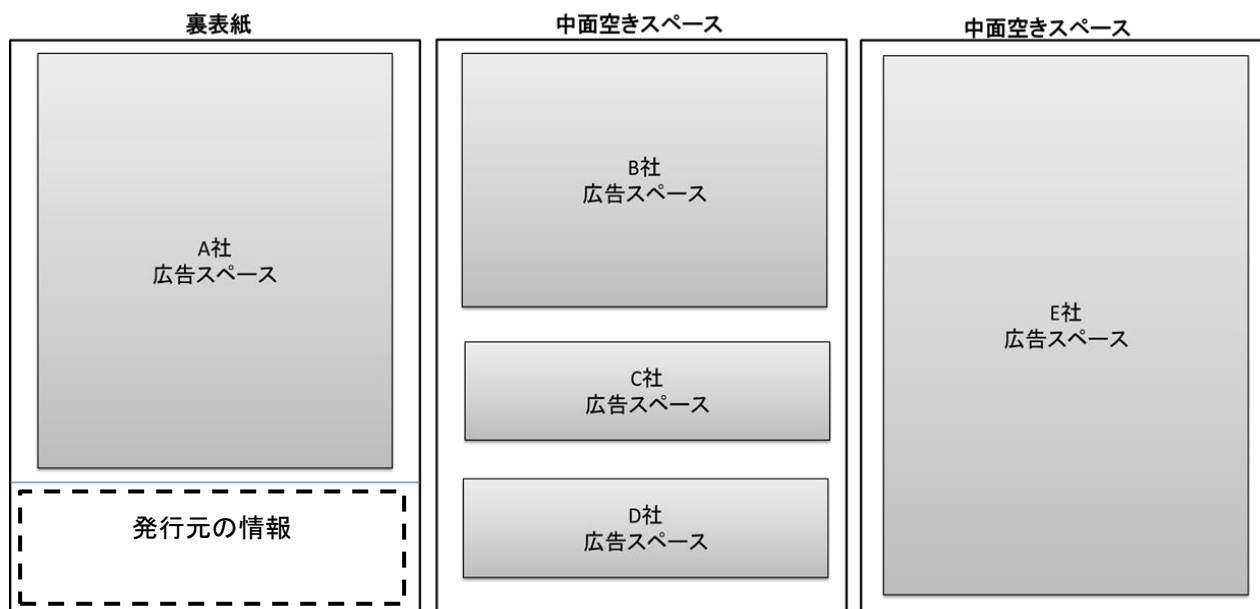
- 1 サラダミックスを器に盛り、細かくした海苔をかける。
- 2 ポン酢しょうゆ、ごま油、いりごまをかける。

野菜が
たくさん
食べられる！



参考資料②：広告掲載について

《掲載スペース》



- ・ 広告スペースは、上記のパターンとする。
- ・ 中面への広告掲載は、ジャンルの切れ目などに掲載することとし、誌面の全面、半面又は1 / 4 ずつの掲載とする。

《掲載条件》

- ・ 広告ページは6 ページ以内とし、過度に掲載しないよう配慮すること。
- ・ 公序良俗に反する等、協会が不適切と判断した場合は掲載不可とする。
- ・ 広告掲載する際は広告掲載案を添えて協会と協議すること。
- ・ 広告掲載業者は安城市内を主とし、市内で賄えない場合は隣接市も可とする。