

令和5年度県産日本酒販路拡大に係る広報業務委託仕様書

1 目的

本事業は、地理的表示「G I 静岡」の指定を契機とし、県産日本酒の魅力を国内外に発信し、県産日本酒の販路拡大に寄与することを目的とする。

2 実施期間

契約日～令和6年3月22日

3 委託限度額

1,999,800円（消費税及び地方消費税額を含む）

4 業務内容

（1）動画の製作

動画の製作に関する業務内容は次のとおりとする。なお、本仕様書に定めのない事項については、甲乙協議の上、決定すること。

ア 企画及び構成

動画のターゲットは国内外の一般消費者とし、県産日本酒をPRする内容とする。プロポーザルでの企画提案を元に甲乙協議の上、具体的な内容を決定する。乙は決定した内容を基本とし、シナリオや絵コンテ等を用いて動画の構成を製作する。なお、企画提案にあたっては、別添「酒類の地理的表示として静岡（清酒）を指定する件(案)」を確認し、当該内容を盛り込むものとする。

イ 撮影

構成に基づき、動画の製作に必要な映像の撮影を行うものとし、次の内容についても、委託業務に含むものとする。

- ・資料及び素材の収集
- ・肖像権及び著作権についての必要な手続き
- ・出演者、協力者、撮影地への交渉や許可申請
- ・使用料、出演料、交通費等の撮影に係る費用（出演料を支払う場合については、半日あたり5,050円、1日あたり10,100円を上限とする）

ウ 編集

撮影した映像の加工及び編集のほか、音楽や音声、ナレーション、テロップの挿入等の編集作業を行う。ナレーションとして動画に挿入する地名や酒造に関する用語等については、事前に甲の確認を受けるものとし、納品までの間に原則として3回以上の確認を受けること。

動画の要件については、次のとおりとする。

- ・2分程度の動画とし、その時間を超える、または下回ることが見込まれる場合は、

甲乙協議の上、これを決定するものとする。

- ・日本語及び英語のテロップを入れたもの、テロップの入っていないものの3パターンを製作すること。なお、英語のテロップの作成にあたっては「エ 翻訳」を参照すること。

- ・静岡県公式ホームページやSNS、街中の大型ビジョン、イベント会場など、幅広い場面で放映することを考慮し、本業務の目的を達成できるような映像に仕上げること。

- ・使用する映像は、原則本業務において新規に撮影したものとする。ただし、諸事情により撮影が難しい場合は、乙が所有している映像や借用映像を使用することも可能とする。借用映像を使用する際の手続き等は、乙が行うこと。

- ・音楽用素材の使用については、原則オリジナルかフリー音源を使用するなど、著作権上の問題が発生しないようにすること。著作権等の許諾が必要な場合は、手続き等を乙が行うこと。

エ 翻訳

- ・まず日本語にて原稿を作成し、甲の確認を受けた後、英語に翻訳すること。

- ・翻訳にあたっては、外国人にわかりやすく、日本酒や酒造の知識がない人でも理解できる表現を心がけること。

- ・日本語から英語への翻訳にあたってはネイティブチェックを受けること。

オ 成果品

- ・DVD形式

- ① 形式 NTSC形式、アスペクト比16:9、リージョンコードALL

- ② 保存媒体 DVD

- ③ 部数 2セット（コピーガードは施さない）

- ・ウェブサイト用データ

- ① 形式 MP4

- ② 保存媒体 DVD

- ③ 部数 1セット（コピーガードは施さない）

- ・非圧縮の映像マスターデータ一式

- 動画製作に使用した映像や写真データ等をHDD等に保存したもの

- ・撮影素材一覧表

- 撮影素材及び撮影場所の一覧表を作成すること

(2) パンフレットの製作

パンフレットの製作に関する業務内容は次のとおりとする。なお、本仕様書に定めのない事項については、甲乙協議の上、決定すること。

ア 企画及び構成

パンフレットのターゲットは国内外の一般消費者とし、県産日本酒をPRする内容とする。プロポーザルでの企画提案を元に甲乙協議の上、具体的な内容を決定す

る。乙は決定した内容を基本とし、原稿を作成する。なお、企画提案にあたっては、別添「酒類の地理的表示として静岡（清酒）を指定する件（案）」を確認し、当該内容を盛り込むものとする。

イ 撮影

パンフレットの製作に必要な画像の撮影を行うものとし、次の内容についても、委託業務に含むものとする。

なお、当該撮影と動画製作に必要な撮影を同時に実施することは差し支えない。

- ・資料及び素材の収集
- ・肖像権及び著作権についての必要な手続き
- ・出演者、協力者、撮影地への交渉や許可申請
- ・使用料、出演料、交通費等の撮影に係る費用（出演料を支払う場合については、半日あたり5,050円、1日あたり10,100円を上限とする）

ウ 編集

パンフレットに記載する文章の作成や撮影した画像の挿入等の編集作業を行う。文章中の地名や酒造に関する用語等については、事前に甲の確認を受けるものとし、納品までの間に原則として3回以上の確認を受けること。

パンフレットの要件については、次のとおりとする。

・規格

寸法 サイズはB5以下で自由提案とする

色数 全ページ4色印刷（フルカラー）

頁数 16頁程度

紙質 自由提案とする

- ・日本語及び英語で製作すること。なお、英語版の製作にあたっては「エ 翻訳」を参照すること。
- ・各種イベントでの配布、酒販店店頭への配架、静岡県公式ホームページへの掲載等、幅広い場面で使用することを考慮し、本業務の目的を達成できるようなパンフレットに仕上げること。
- ・使用する画像は、原則本業務において新規に撮影したものとする。ただし、諸事情により撮影が難しい場合は、乙が所有している画像や借用画像を使用することも可能とする。借用画像を使用する際の手続き等は、乙が行うこと。

エ 翻訳

- ・まず日本語にて原稿を作成し、甲の確認を受けた後、英語に翻訳すること。
- ・翻訳にあたっては、外国人にわかりやすく、日本酒や酒造の知識がない人でも理解できる表現を心がけること。
- ・日本語から英語への翻訳にあたってはネイティブチェックを受けること。

オ 成果品

- ・日本語版パンフレット（紙媒体） 3,000部

- ・ 英語版パンフレット（紙媒体）2,000部
- ・ ウェブサイト用PDFデータ
- ・ 編集可能データ（イラストレーターの場合はアウトライン化済のもの）
- ・ 非圧縮の映像マスターデータ一式
パンフレット製作に使用した画像や写真データ等をHDD等に保存したもの
- ・ 撮影素材一覧表
撮影素材及び撮影場所の一覧表を作成すること

5 その他事項

(1) 乙の義務

乙は、本業務の遂行に当たり、意図及び目的を十分に理解した上、関連法令及び本仕様書を厳守するとともに、適正な人員を配置し、正確かつ効率的に行うこと。

(2) 業務指示

乙は、本業務の内容に疑義が生じた場合は、速やかに甲と協議し、原則として甲の指示に従うこと。

(3) 進捗状況報告

業務の円滑な遂行を図るため、業務内容や業務の進捗状況等を適宜報告すること。

(4) 機密の保持

乙は、本業務中に知り得た内容について、第三者に漏らしてはならない。

(5) 著作者人格権の制限

ア 乙は、甲に対し、次の各号に掲げる行為をすることを許諾する。

(ア) 生活部又は著作物に係る成果品等の内容を公表すること

(イ) 成果物の内容を維持、運営、管理、広報等のため必要な範囲内で複製し、または改変すること

(ウ) 成果物等を写真、模型、絵画その他の媒体により表現すること

(エ) 成果物等を公表するとき著作者名の表示をしないこと

イ 乙は、あらかじめ甲の許諾または合意を得ることなく成果品または著作権に係る成果物等の内容を公表してはならない。

ウ 乙は、甲が著作権を行使する場合において、著作権法第19条第1項または第20条第1項に規定する権利を行使してはならない。

(6) 第三者の著作権等の侵害の防止等

ア 乙は、乙が甲に引き渡した成果物の全てに第三者の有する著作権等を侵害するものではないことを保障するものとする。第三者の有する著作権等を侵害した場合は、乙はその損害を賠償し、必要な措置を講じなければならない。

イ 乙は、第三者の有する特許権、実用新案権、意匠権、商標権等の知的財産権を使用するときは、その使用に関する責任を負わなければならない。

酒類の地理的表示として静岡（清酒）を指定する件（案）

第1 名称

静岡

(注) 酒類の地理的表示に関する表示基準（平成27年10月国税庁告示第19号）第9項（地理的表示の保護）の規定に基づき、翻訳された上で使用される場合及び「種類」、「型」、「様式」、「模造品」等の表現を伴い使用される場合も保護の対象となる。

第2 産地の範囲

静岡県

第3 酒類区分

清酒

第4 生産基準

1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

静岡の清酒は、総じて含まれる酸が少なく、淡麗で穏やかな旨味を感じることのできる、きれいで丸みのある酒質である。

香りは総じてバナナ様を基調とした穏やかな香りである他、純米吟醸酒や吟醸酒ではメロンなどの果実香を感じることができる。

また、やわらかい口当たりとスツと引くキレの良い余韻が両立し、呑み飽きせず食材の特徴を引き立て続ける食中酒に適した酒である。

淡麗で穏やかな静岡の清酒は、新鮮なカツオ・マグロの刺身や生シラスといった、この地域の豊かな魚介類との相性がとても良い。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

静岡県は日本のほぼ中央に位置し、東は熱海から西は浜松まで約155kmにわたる東西に長い地形である。県北部には富士山、^{のこぎりだけ}鋸岳や^{あいのだけ}間ノ岳などが連なる赤石山脈、伊豆半島には標高約1,400mの^{あまぎさん}天城山がそびえ立っており、これらの

山々に蓄えられた水が、富士川をはじめ大井川、安倍川、天竜川、狩野川^{かのがわ}といった多様な河川を形成している。こうした河川がもたらす豊富な伏流水や富士山の清浄な湧水^{ゆうすい}は総じて軟水であり、これらの水を醸造用水として使用することにより、静岡の清酒の特性である淡麗で丸みのある酒質を有する清酒を醸し出している。

ロ 人的要因

この地域の酒が庶民にも広く親しまれるようになったのは江戸時代からである。江戸開府により、江戸と京都、そして中継地である駿府^{すんぶ}（静岡）を結ぶ要路である東海道の往来が盛んになり、さらには古来から霊山^{れいざん}として信仰の対象となっている富士山や、日本三大松原であり名勝に指定されている三保松原^{みほのまつばら}への多くの人の流れが出来た。

静岡県は東海道五十三次^{とうかいどうごじゅうさんつぎ}のうち 22 もの宿場町を有するが、その宿場町を中心に、往来客をもてなすため、海で採れた地場の食材に寄り添う地酒造りが盛んになった。この地域の酒造場のほとんどが、県南側の海岸地域の旧東海道沿いに点在していることもその顕れである。

酒造りを支えたのは、大井川河口の志太平野^{しだへいや}を本拠とする杜氏集団の志太杜氏である。湿田の多い志太平野南部において、冬場に作物の作れない農家や駿河湾^{すらが}の海が荒れて漁に出られない漁師達が出稼ぎのため県内の酒造りに専念した。大正 2 年に設立された志太・榛原酒造杜氏組合^{しだ はいばらしゅぞうとうじくみあい}は平成元年に解散したが、冬でも温暖な気候に適した志太杜氏の酒造りの流儀は今も継承されている。

明治期を経て昭和に入ると蔵元は県外から技術力のある広島、能登、越後、南部等の杜氏を迎え入れたことで各流派の杜氏が競い合い、技術力が向上した。

また、県の醸造指導機関として、昭和 4 年に県立醸造研究所（昭和 18 年廃止）、昭和 29 年に静岡県工業試験場醸造課（現：静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター。以下「県試験場」という。）が設置され、昭和 35 年完成の醸造工場で試験醸造も開始され、県内酒造業者の醸造技術向上に資する様々な取組を行ってきた。

高度成長期を過ぎ、清酒の消費量が減少に転じてきた昭和 50 年代になると、抜本的な品質向上による需要創出が急務となり、県試験場は静岡の気候と水に適した高品質な清酒（吟醸酒）の製造を目標に、県試験場職員の故河村伝兵衛氏^{かわむらでんべえ}が中心となり、県内酒造企業有志との官民の枠を超えた研究開発によって、バナナ様の香りを生み出す新酵母、いわゆる「静岡酵母」の開発に成功した。更に、同氏は単に酵母の開発にとどまらず、淡麗で穏やかな旨味を感じる丸い

酒という独特な酒質の方向性を示すとともに、県全体としての技術力の向上を図るため、静岡酵母に適した麴の造り方や発酵管理、原料米の洗い方に至るまで妥協を許さない徹底した技術指導を行った。

また、静岡県酒造組合も酒造講習会の開催による最新の醸造技術の習得や定期的なきき酒訓練等を実施するとともに、静岡県清酒鑑評会においても県試験場が指導する酒質を品質審査方針に取り込み、静岡らしさを象徴する酒質の方向性が確立することとなった。

昭和 61 年開催の全国新酒鑑評会において県内から 21 蔵が出品し 17 蔵が入賞、うち 10 蔵が金賞を受賞して以来、全国から注目を集めるようになり、静岡酵母と静岡の水で醸される酒は「静岡吟醸」と呼ばれ、吟醸王国静岡と称される程の評価を得るまでに至っている。

2 酒類の原料及び製法に関する事項

(1) 原料

イ 米及び米こうじに国内産米（農産物検査法（昭和 26 年法律第 144 号）により 3 等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したもの）のみを用いていること。

ロ 水に静岡県内で採水した水のみを用いていること。

ハ 発酵に用いる酵母は、静岡酵母（静岡県が 3(1)で定める管理機関と共同開発した醸造用酵母をいう。）とする。ただし、管理機関が指定した酵母についても静岡酵母と併用する場合のみ使用できるものとする。

ニ 酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）第 3 条第 7 号に規定する「清酒」の原料を用いたものであること。

ただし、酒税法施行令（昭和 37 年政令第 97 号）第 2 条に規定する清酒の原料のうち、アルコール（原料中、アルコールの重量が米（こうじ米を含む。）の重量の 100 分の 10 を超えない量で用いる場合に限る。）以外は用いることができないものとする。

(2) 製法

イ 酒税法第 3 条第 7 号に規定する「清酒」の製造方法により、静岡県内において製造すること。

ロ 清酒の製法品質表示基準（平成元年 11 月国税庁告示第 8 号）第 1 項の表の右欄に掲げる製法品質の要件に該当するものであること。

ハ 製造工程上、貯蔵する場合は静岡県内で行うこと。

二 消費者に引き渡すことを予定した容器に静岡県内で詰めること。

3 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

(1) 「管理機関」の役割と所在

地理的表示「静岡」を使用するためには、当該使用する酒類を酒類の製造場（酒税法第 28 条第 6 項又は第 28 条の 3 第 4 項の規定により酒類の製造免許を受けた製造場とみなされた場所を含む。）から移出（酒税法第 28 条第 1 項の規定の適用を受けるものを除く。）するまでに、当該使用する酒類が「1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項」及び「2 酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、次の団体（以下「管理機関」という。）により、当該管理機関が作成する業務実施要領に基づく確認を受ける必要がある。

管理機関の名称：静岡県酒造協同組合

住 所：静岡県静岡市葵区清閑町 4 番 18 号

電 話 番 号：054-255-3082

ウェブサイト：<https://www.shizuoka-sake.jp>

(2) 「発酵に用いる酵母」の管理

2(1)ハで規定する発酵に用いる酵母については、その特性が変化しないよう、業務実施要領に基づき管理機関が管理を行う。

4 酒類の品目に関する事項

清酒