

シェフ招聘イベント企画運営業務 提案仕様書

1. 目的

海外の有名シェフを招聘し、福岡の質の高い食材を知ってもらうとともに、その食材を使ったレセプションを開催し、国内外に向けて「食の都ふくおか」のイメージを発信する。
合わせて、地元市民にも福岡の食の魅力を改めて紹介する。

2. 日時 平成 26 年 3 月 21 日(金)19:00-21:00

3. 会場 福岡市内

4. 主催 食の都ふくおか 2014 実行委員会(委員長:前川福岡商工会議所副会頭)

5. 招聘シェフ ①ウーヴェ・オポツェンスキー(Uwe Opocensky)氏
(予定) マンダリンオリエンタルホテル香港 総料理長
②ヨーロッパよりミシュラン星付きレストランシェフ 1 名

6. 内容

(ア) イベント概要

招聘シェフの料理をメインとしたディナーレセプション

参加者 80 名(国内外メディア 10 名、生産者 5 名、地元経済界 5 名、一般 60 名) ※一般以外は招待

形式 着席

参加費 10,000 円~20,000 円程度(飲み放題付)

メニュー 招聘シェフと会場シェフが地元食材を使ったコース料理を提供
コース内容は会場シェフが招聘シェフと協議の上決定

※ 食材の情報は事前に招聘シェフに通知予定

※ シェフは遅くとも 3 月 19 日には来福予定

(イ) 業務内容

- ① イベントの企画・運営
- ② 会場手配、調整
- ③ シェフとの調整(食材選定、メニュー、当日の段取りなど)
- ④ 広報(イベント告知、メディアへの働きかけ)
- ⑤ 集客(予約受付、問い合わせ対応)
- ⑥ 報告書の作成

※ シェフの招聘、地元食材の購入は食の都ふくおか 2014 実行委員会で行う。