

令和8年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務仕様書

1 業務名

令和8年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務

2 業務目的

京都府及び京都市では、京都府民、京都市民及び観光客等に京都の食文化や食材に接する機会を提供し、市場に対する理解を深めていただくことを目的とした「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を設置しており、その企画や運営のための業務を行う。

【コンセプト】

京都の四季を五感で味わい、京都の食文化に親しむ  
～伝統ある京の食文化をみる！つくる！あじわう！～

3 業務内容

受託者は、本仕様書に基づき、京都府、京都市、京の食文化ミュージアム・あじわい館運営委員会と協議のうえ、以下の業務内容について進めていくものとする。

なお、本業務を実施するに当たっては、京都府及び京都市の施策との整合性についても十分に配慮し、調整を尽くすものとする。

事業項目	実施時期・時間	実施回数の日安	場所	業務内容	備考
料理教室事業 【区分】京都市事業	通年 8:30～21:00 (施設開館時間内)	・主催料理教室年間90回以上 うち 京料理 20回以上 小学生対象 12回以上 大学生対象 3回以上 産地連携 3回以上 食の体験型料理教室12回以上 その他料理教室40回以上	調理実習室 試食室	○料理教室の企画・運営 (京料理、旬の食材、簡単調理、健康長寿等をテーマに、幅広い世代を対象とした料理教室を産地、場内関係団体、料理団体等と連携して実施) ○市場流通食材や京の食文化に関する食材を気軽に味わえる食の体験型料理教室の企画・運営 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	・調理実習室及び試食室のレイアウトについては、以下【参考】を参照。 ・料理教室は、新規参加者の獲得に向けた新たな企画を考案し、運営していくこと。 ・参加費の料金設定については、本市との協議によって決定すること。 ・料理教室では、可能な限り市場流通食材を使用すること。 ・講演会については、調理実習と一体的な実施でも可とするが、その場合、講演だけで30分以上確保すること。
講演会事業 【区分】京都市事業	通年 8:30～21:00 (施設開館時間内)	・講演会年間6回以上	施設全体	○講演会等の企画・運営 (京の食文化の普及啓発、食品ロスの削減、健康長寿等に関する講演会) ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	
普及啓発関係 【区分】京都市事業	通年	・子ども対象ゴールデンウィークイベント2日以上 ・子ども対象夏休みイベント25日以上	施設全体	○子どもをターゲットとした体験型事業を主としたミニ料理教室やイベントの企画・実施 ○SNS等を活用した効果的な啓発 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	・子どもをターゲットとした食育に係る体験型事業を主としたイベントを夏休み及びゴールデンウィークに実施すること。

食の体験事業 【区分】 京都市事業	通年		展示エリア	○旬の市場流通食材等の試食・試飲（食べ比べ、飲み比べ等）及びこれらを通じた販売の企画・開催（水産物・青果物）	
展示事業 【区分】 府市協調事業	—	・出汁の飲み比べ体験 通年	展示エリア	○展示基本計画の策定 ○展示内容の企画・運営 ○食の体験事業等の企画・実施 ○地域商品の展示・販売に係る企画・実施 ○協力団体等との調整 ○旅行エージェント等と連携した修学旅行生等の誘客 ○概算費の算出 等	・水産棟見学エリアの展示内容と重複しないようにすること。
あじわい館事務局 【区分】 府市協調事業	—	—	施設全体	○事務局運営 ○あじわい館運営委員会及び企画運営会議の開催補助 ○関係団体との協議、資料作成及び会議への出席 等	
あじわい館及びあじわい館事業のPR 【区分】 府市協調事業	—	—	府内各所	○あじわい館ホームページの管理、運営 ○あじわい館メール会員制度の運営 ○あじわい館メール会員へのメールマガジン、フェイスブック等での事業案内等の情報配信 ○PRグッズの作成 ○広報物の作成 ○広報活動の実施 等	
京都産農林水産物に関する魅力発信事業 【区分】 府市協調事業	通年	—	展示エリア	○京都産農林水産物及び加工品、市場関連商品の販売に関する企画、運営 ○京都産農林水産物に関するPR事業	
食育に関する事業 【区分】 府市協調事業	通年	—	施設全体	○京都産農林水産物や市場食材を活かした企画・実施 等	
成果物の作成・提出 【区分】 府市協調事業	—	—	施設全体	○事業報告書冊子 5部 ○収支決算報告書 5部 ・各事業ごとの内訳を添付すること ○上記報告書のCD-R等によるデータ ○調理実習室備品リスト ○その他発注者が必要とする書類等	

その他	—	—	市場全体 施設全体	<ul style="list-style-type: none"> <li>○運営計画策定業務</li> <li>○施設維持管理、展示又は調理実習室設備管理等</li> <li>○運営規定の検討（調理実習室使用、料理教室運営等）</li> <li>○集客方策の検討、集客予測シミュレーション、又はそれに伴う経費支出シミュレーションの検討</li> <li>○市場の実施事業との連携</li> <li>○調理実習室、試食室の有効利用の検討</li> <li>○調理実習室、試食室の貸出における事務</li> <li>○調理実習室、試食室の貸出使用料における収入事務補助等</li> <li>○貴社独自のアイデア、集客方策、実習室レンタル稼働率増加対策</li> <li>○その他目的を達成するために必要な事業の企画・実施</li> </ul>	
【区分】 府市協調事業					

※ 上記事項及び業務内容については、変更する場合があります。

#### 4 履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

#### 5 成果物の提出期限

令和9年3月31日まで

#### 6 履行方法

受託者は、展示内容や料理教室、講演会等の実施に当たっては、建築基準法、消防法、その他関係法令等に適合するよう関係機関と協議し、その指導に従うものとする。

#### 7 その他

- (1) 委託事業の開始から終了までの間、事業実施方法や進捗状況の確認等、事業の円滑な実施のために、定期的に京都府及び京都市と連絡調整を行うこと。
- (2) 本事業に係る会計実地検査が行われる場合は、協力すること。
- (3) 本事業を通じて、著作権や特許権等の知的財産権が発生した場合、その権利は全て委託内容に応じて京都府または京都市に帰属するものとする。

【参考】施設情報

・所在地

京都市下京区中堂寺南町 130 番地 京都青果センタービル 3 階

・開館時間及び休館日

京都市中央卸売市場業務条例第 80 条に記載のとおり

区分	開館時間	休館日
展示室	午前 8 時 30 分から 午後 5 時まで	水曜日(国民の祝日に関する法律に規定する休日 に当たる場合を除く。)並びに 1 月 1 日から同 月 4 日まで及び 12 月 31 日
調理実習室	午前 9 時から 午後 9 時まで	

・共用範囲





- ◆北側左引き出し
- ・温度計×1
  - ・果物ナイフ×1
  - ・キッチンハサミ×1
  - ・計量器×1
  - ・タイマー×1



- ◆北側中央棚
- ・計量カップ 大×1、小×1
  - ・すり鉢×1
  - ・ガラスボウル 大×1、中×1、小×1
  - ・キッチンサイザーセット×1
  - ・ステンレスボウル 特大×1、大×1、中×1、小×1
  - ・ザル 大×1、小×1



- ◆北側右引き出し
- ・すりこぎ×1
  - ・天かすあげ×1
  - ・オープン用取っ手×1
  - ・計量スプーン×2
  - ・泡立て器×1
  - ・ゴムベラ×1
  - ・皮むき器×1
  - ・ステンレスピーラー×1



- ◆北側シンク下
- ・ステンレス包丁×2
  - ・子供用包丁×1
  - ・出刃包丁×1
  - ・蒸し器×1
  - ・まな板×4
  - ・鍋敷き×1
  - ・カティングシート×2



- ◆南側左引き出し
- ・横レードル×1
  - ・おたま×2
  - ・穴あきおたま×1
  - ・スパテル丸(しゃもじ)×1
  - ・フライパン返し×1
  - ・トング×1
  - ・天ぷら用菜箸×1
  - ・菜箸(青×1、赤×1、黄×1)



- ◆南側中央棚
- ・両手鍋×1
  - ・片手鍋×1
  - ・落し蓋×1
  - ・雪平鍋 大×1、小×1
  - ・天ぷら鍋×1
  - ・フライパン 大×1、中×1、小×1
  - ・フライパン蓋×1



- ◆北側右引き出し
- ・ささら×1
  - ・鱗取り×2
  - ・骨抜き×2
  - ・茶こし×1
  - ・下ろし金×1
  - ・巻きす×1



- ◆南側シンク下
- ・ステンレスバット×1
  - ・天ぷらバット×1
  - ・焼き網×1
  - ・洗い物置き×1