

令和5年度 指定管理者 評価報告書

No.	16	評価区分	Ⅱ 観光施設、産業振興施設
施設名	飛騨市古川味処施設	所管課	建築住宅課
指定管理者	味処古川協会	地域名	古川町

1 施設の概要

施設所在地	飛騨市古川町壺之町11-3
設置目的	地域資源を活用した都市住民との交流を通じ、地域の活性化と産業の振興を図る。
施設の概要	特産品売場、食堂、厨房等

2 指定管理者制度の導入状況

制度の当初導入	平成18年4月	募集の方法	公募
評価年度の属する指定期間	平成31年度 ～ 令和5年度 （ 5年間 ）		
利用料金制	無し		

3 職員の配置

配置人員	常勤	役員2名、時給職員3名
	非常勤	時給職員12名

4 施設利用者の推移

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
利用者数 (人)	9,592	13,260	23,010	30,000
前年度増減比 (%)		38.2%	73.5%	30.4%

5 業務計画における達成状況

実施目標	達成状況
計画人数 21,500人	計画の140%。
	外国の個人客が増えている。

6 モニタリングによる意見及び苦情等の把握と対応状況

アンケート方式	手段	件数	
アンケート	アンケート	15	件
その他の方式	手段	件数	
利用者等からの意見と対応	要望・意見・苦情	対応	
指定管理者に対する意見	① 店内が暗い	15時頃から節電につき来店時の素早い点灯。	
	②		
	③		
市に対する意見	① 特に無し		
	②		
	③		

7 地域との交流・連携の取り組み

取り組み	実績及び評価
店先やサイドの空間で休憩できるイス等を配置。	店先に休憩スペースを設けお茶を用意するなど憩いの場として機能している。

8 指定管理者からの提案方策の実施状況

取り組み	実績及び評価
おむつ交換や授乳できるスペースを用意し、マット等の準備がある。	多様な客層への配慮がある。

9 自主事業の実施状況

実施内容	実績及び評価
弁当は、高齢者の方々に1個でも配達し、その際、安否確認もしている。	高齢者のニーズに応え、栄養バランスも考慮し、積極的に取り組まれている。

10 人材育成の状況

実施内容	対象・回数など
①消防設備訓練 ②料理の研究(減塩、地産地消、季節の料理)	①2回 ②随時実施

11 収支に関する状況(経費の縮減)

(単位:千円)

	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	主な内容
収入	33,802	24,080	32,588	43,864	
指定管理料	0				
利用料金					
純売上高	12,485	13,472	24,679	38,725	
その他	21,317	10,608	7,909	5,139	
支出	37,736	28,753	36,134	43,350	
売上原価	12,447	7,624	12,626	17,157	
人件費	18,177	16,082	16,678	18,807	
光熱水道費	2,066	2,232	2,941	3,303	
設備保全費	153	334	368	350	
修繕費	303	97	52	114	
備品消耗品	676	651	1,042	1,065	
清掃費	0				
その他管理費	55	43	44	44	
運営費事務費	2,788	956	1,675	2,407	
その他	1,071	734	708	103	
指定管理業務収支	△ 3,934	△ 4,673	△ 3,546	514	
自主事業収支					
全体収支	△ 3,934	△ 4,673	△ 3,546	514	

※指定管理料が0円の施設の自主事業収支は、指定管理業務収支に含まれるものとする。

12 収入確保に対する取組

取り組み	実績及び評価
観光客向けだけでなく、地元向けにモーニングやお薦めランチ等を提供している。	収入確保のための積極的な姿勢が確認できる。

13 経費削減に対する取組

実施内容	実績及び評価
予約状況を見て、勤務体制をこまめにし、少ない人数で仕事ができるようにしている。	人員配置に気を配り、人件費を抑えようとする姿勢がある。

14 指定管理者の評価

指定管理者制度運営委員会での審査を経て決定された最終評価

大項目	評価		評価に対する内容
平等利用の確保(10)	c	(4)	・予約台帳により利用者が適切に管理され、平等利用のための対応が図られている。 ・外国人客向けに、英語や中国語のメニューの用意がある。
施設の効用の発揮(25)	c	(13)	・利用時間等の案内が店先掲示に限られている。基本的な情報については、インターネットによる周知も必要。新たに取り扱う商品などについても、発信できると良い。 ・店先の休憩スペースが憩いの場として機能している。 ・利用者から受け付けた意見等に対し、その状況を速やかにスタッフに確認、共有することを心掛けてもらいたい。
安定した管理能力(20)	b	(15)	・緊急時等のマニュアルが整備され、従業員にも共有されており、また、すぐに確認できる場所に掲げられ、評価できる。 ・清掃が丁寧に行われ、利用状況も適切に記録されるなど、日常管理が適切である。
経費の縮減(20)	c	(10)	・原価率は昨年度に比べ下がったものの、飲食店の一般的な水準から見てもまだ高い状況にある。収支に大きく影響するため、継続した改善の取り組みをお願いしたい。 ・メニューの値上げ等により、前年度に比べて客単価が改善しているが、コロナ禍前ほどには回復していない。
自主事業等及び各課で定める項目等(25)	b	(19)	・海外団体客に対し、食事制限のある方向けの対応を弾力的に行っており、満足度の向上と利用者数の増加に寄与している。 ・地域性のあるメニューやお土産が用意され、また、アニメの舞台となった点についてPRも継続しており、地域の特性や強みを生かした取り組みが見受けられる。
総合評価	C+	(61)	黒字にはなったが、その額は大きくないことから、引き続き収益増加と経費削減に努められたい。