

令和6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	令和6年度 ～ 令和8年度 （ 3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16名

4 施設利用者の推移

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
利用者数 (人)	13,260	23,010	30,000	29,961
前年度増減比 (%)		73.5%	30.4%	-0.1%

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 34,460人	計画の87%。大雪による観光客の減少が主な要因。

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	件
その他の方式	手段	意見箱	件数 12 件
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	食事の順番待ちの利用者への説明不足、誤解により入店。	本人へ謝罪。今後、記名台スタンド等の設置検討。
	②		
	③		
市に対する意見	①		
	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
高齢者、市民、ゲストハウス利用者をターゲットとしたモーニングを実施。	利用拡大のための積極的な姿勢が確認できる。

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、意欲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
消防設備訓練	対象：訓練日出勤者 回数：2回

11 収支に関する状況(経費の縮減)

(単位:千円)

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	主な内容
収入	24,080	32,588	43,864	46,305	
指定管理料					
利用料金					
純売上高	13,472	24,679	38,725	41,216	
その他	10,608	7,909	5,139	5,089	
支出	28,753	36,134	43,350	44,237	
売上原価	7,624	12,626	17,157	17,103	
人件費	16,082	16,678	18,807	20,025	
光熱水道費	2,232	2,941	3,303	3,249	
設備保全費	334	368	350	216	
修繕費	97	52	114	59	
備品消耗品	651	1,042	1,065	923	
清掃費					
その他管理費	43	44	44	69	
運営費事務費	956	1,675	2,407	2,496	
その他	734	708	103	97	
指定管理業務収支	△ 4,673	△ 3,546	514	2,068	
自主事業収支					
全体収支	△ 4,673	△ 3,546	514	2,068	
備考					

※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
飛騨牛や飛騨地鶏など、地域の特産を活用したメニューを用意している。	高価格帯のメニューによる収入確保の取組みがあり、客単価も増加している。

13 経費削減に対する取組

実施内容	実績及び評価
予約状況をみて、勤務体制を随時見直し、適した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		前年	評価に対する内容
平等利用の確保(10)	c	(4)	c	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・車イスの方も食事可能であり、多様な客層への配慮がある。 ・混雑時の対応については、記名台スタンドを設置するなど、利用者にとって分かりやすく、かつ運営者にとっても効率的に対応できる仕組みを検討願う。
施設の効用の発揮(25)	c	(13)	c	<ul style="list-style-type: none"> ・店先の休憩スペースが憩いの場として機能している。 ・HPについて、情報の一部が古く、誤解を招く可能性があり修正が必要。また、施設の営業時間に関する情報が掲載されていないことから改善願う。
安定した管理能力(20)	b	(15)	b	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	c	<ul style="list-style-type: none"> ・高価格帯のメニューによる収入確保の取組みがあり、客単価も増加している。 ・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、日頃から原価率に意識を向け、引き続き抑制を心掛けてもらいたい。
自主事業等及び各課で定める項目等(25)	b	(19)	b	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	C+	昨年度に比べて黒字が拡大しており評価できる。物価高が続いているため、値上げのタイミングについては、機を逸することなく検討願いたい。