

## 川越市産業観光館指定管理者の選定結果について

川越市産業観光部産業振興課

### 1 指定管理者

株式会社 まちづくり川越

代表取締役社長 栗原幹雄

### 2 指定期間

令和6年4月1日から令和16年3月31日まで（10年間）

### 3 応募者（1者）

株式会社まちづくり川越

### 4 評価点

評価基準	配点	株式会社 まちづくり川越
1. 提案価格に関する評価	420点	300点
2. 利用者の平等利用の確保	140点	102点
3. 関係法令等を遵守した適切な管理 運営の確保	140点	88点
4. 効果的、効率的な施設管理運営	910点	668点
5. 指定管理業務を安定して行う能力	420点	296点
6. 個人情報の取扱い	70点	45点
合計	2,100点	1,499点

## 5 株式会社まちづくり川越の提案の概要

### (1) 基本方針

- ・地元（市民・企業・行政）と連携し、いつも新鮮な喜びを市民と観光客に提供し、川越の活力向上を目指していくために、以下の方針を掲げます

「Made in KAWAGOE 川越らしさと本物にこだわる」

「川越の魅力を世界に発信する 小江戸蔵里」

### (2) 運營業務

#### ○明治蔵【モダンな雰囲気を出し出すお土産処】

- ・川越市の特産品やお菓子、工芸品の他、地元酒蔵の日本酒などを販売
- ・明治時代に建てられた酒蔵の雰囲気を残しつつ、モダンなデザインや照明で飾られた空間

#### ○大正蔵【広い空間を活かした落ち着いたある食事処】

- ・川越市の地元食材を中心に使った料理を提供する飲食施設
- ・大正時代に建てられた酒蔵の広い空間を活かしたテーブル席形式で、落ち着いた雰囲気

#### ○昭和蔵【重厚な酒蔵跡地の雰囲気を感じながら楽しむ地酒体験】

- ・重厚な酒蔵を改装した空間で、埼玉県32蔵の酒蔵の日本酒を自動販売機にて試飲を楽しむことができる
- ・地酒に合ったおつまみの提供、気に入った日本酒の購入のほか、市内にゆかりのある発酵食品も取り扱う

#### ○展示蔵、広場【公平かつ公正な基準での運営】

- ・産業観光館は、市民及び観光旅行者との交流を促進し、地域産業と観光を振興することを目的とすることから、貸出施設は市民や観光旅行者が自由に利用できるように公平かつ公正な基準で運営する

### (3) 維持管理業務

#### ○国の登録有形文化財である明治蔵、大正蔵及び昭和蔵

- ・文化財保護法等の関係法令に従い、定期的な点検や修理を行うとともに、専門家の意見を参考にしながら、酒蔵であった建物の特性や、歴史性を損なわないように配慮する

#### ○施設の維持管理に関する関係法令等の遵守

- ・法定点検である特定建築物定期調査や建築設備点検の結果、改善・指摘事項については、市への報告を行ったうえ、迅速に対応を行う

#### ○環境に配慮した維持管理方策

- ・省エネルギーやリサイクルなどの取組を推進し、照明や空調などの電力消費を抑えるために、LED照明化や節電タイマー導入、廃棄物の分別を徹底する。また、施設設備の買い替えを行う際は、環境に配慮した省エネ対応の機器を導入検討する

#### ○管理に要する経費の削減に向けた考え方及び取組

- ・施設、設備の老朽化や故障を防ぐために、予防保全や定期保守を実施し、長期的なコスト削減に努め、必要となる設備の更新や改善を計画的に行い、性能や品質を向上させ、省エネルギー化を行う
- ・施設内における日々の巡回や定期点検により、早期故障等の発見に努め、サービスレベルを保つことを前提に、管理経費の削減に取り組む
- ・その他、節電・節水の実施や無駄な電力を使用しないために清掃や機器の点検の徹底をすることでの水道光熱費の削減、適正なシフトコントロールを行うことにより人件費を管理する

#### (4) 提案価格

- ・業務改善等の内容を反映し、これまでの管理運営の経験を活かし経費削減に努めた価格提案

#### (5) 事業収支

- ・水道光熱費の高騰・原材料、物流費、最低時給UPなどから、単純値上げをせざるを得ない状況ではあるが、価格曲線移動の方式を採用し、ABC分析を用いて新商品を企画・販売する
- ・利用者満足度、サービス向上の観点から利用者のニーズや満足度を常に把握し、不要なサービスなどのコストを削減する
- ・社内での日々の業務洗い出しや相見積もり、内製化や外注化の判断など、サービスの品質や効果を定期的に評価し、改善点や問題点を見つける
- ・サービスレベルを保ちながら経費削減を進めるが、利用者への信頼やサービス向上につながる取り組みとしても進める

#### (6) 評価に関する主な意見

- ・ 提案価格について、指定管理料は現在と比較して大きく減少している
- ・ アンケートなど利用者の意見を取り入れ、対応する仕組みができています
- ・ 明治蔵は定期的なレイアウト変更、大正蔵はメニュー開発と空き時間の有効活用、昭和蔵は新たな機器の導入など、新たな取組が提案されている
- ・ 法人の経営能力は、流動比率や自己資本比率も非常に高く安全性はある
- ・ 指定管理料の対象経費は、毎年見直しを行い運営させる必要がある
- ・ 複数者の応募を期待していたが、1者にとどまる結果となった。今後、応募者を増やすために何か改善した方がよい