

「道の駅あがの」飲食テナント募集要綱

株式会社 あがの

道の駅あがのでは「食べることは生きること」をコンセプトに、レストランコーナーにおいてテナントの出店者を募集します。

当施設は道の駅への集客はもとより、阿賀野市内の生産者さんや事業所の皆さんと連携し、地域全体の活性化に寄与することが求められています。品質の良さや美味しさの魅力を発信するとともに、道の駅あがののビジョンに沿った飲食店運営を担っていただける方を募集します。

■ 募集概要



1. 応募資格について

- ・施設内の厨房Aにおいて麺類を中心としたメニューを提供できる方
- ・営業に際して必要な許可および免許等を取得できる方
- ・法人または個人とし、募集要綱の条件を満たすことのできる方

2. 応募者の審査について

- ・応募者の中から書類審査にて候補者を選定し、その後、弊社と応募者が諸条件の協議を行い、正式決定とします。
- ・評価項目としては、営業コンセプト、メニュー構成、商品開発力、運営体制、収支計画、施設内における連携性、地域性などを予定しています。

3. 募集スケジュールについて

令和4年の秋頃をオープン予定として進めて参ります。

令和4年	4月	5月	6月	7月	8月		秋頃
テナントA出店		募集・選定期間	取引契約	メニュー・オペレーション調整	入居	現地準備	オープン予定

(家賃契約開始)

- ・募集要綱を(株)あがのホームページにて公開 (5/2)
- ・質問事項の受付および回答 (5/2~5/中旬)
- ・応募申請書の受付 (5/2~5/下旬)
- ・候補者の選定 [必要に応じてヒアリングを実施します] (5/下旬~6/中旬)
- ・候補者への通知 (6/中旬)
- ・決定者との取引契約 (6/中旬~6/下旬)
- ・テナント現地調整可能期間 (7 月上旬~秋頃)
- ・テナントオープン (秋頃)

4. 施設概要

施設全体の概要

名称	道の駅あがの
敷地等	敷地面積：約 33,200 m ² 建築面積：1,600 m ²
建物	トイレ・情報発信コーナー（国交省整備分）390 m ²
建物	にぎわい交流施設（農産・物産・レストラン・カフェ・プレイルーム・事務・附帯施設）計 1,220 m ²
公園施設	多目的広場 19,300 m ² ・屋根付き広場 200 m ² ・調整池 800 m ² 計 20,300 m ²
駐車場	面積：11,300 m ² 駐車台数：160 台（大型 17 台・普通 140 台・障がい者 3 台）
年間来場者	約 53 万人（将来、バイパスが 4 車線開通した際の見込数となります。開業時は 2 車線です。）

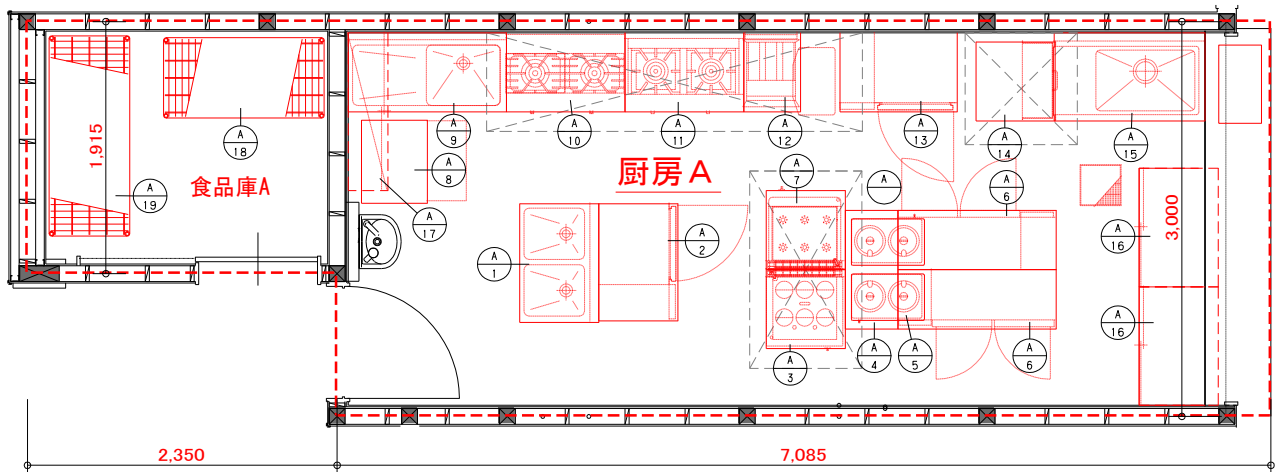
レストランスペースの面積の内訳

レストラン客席	面積：277.65 m ² 席数：93 席
厨房 A	厨房面積：20.25 m ² 食品庫面積：4.50 m ² 客席按分面積：92.69 m ² 計：117.4 m ²
厨房 B	厨房面積：20.05 m ² 食品庫面積：4.65 m ² 客席按分面積：92.50 m ² 計：117.2 m ²
厨房 C	厨房面積：20.05 m ² 食品庫面積：4.64 m ² 客席按分面積：92.46 m ² 計：117.2 m ²

※厨房 B と C は㈱あがのが直営で運営を行うため、募集範囲外となります。

厨房機器の内訳

厨房 A 【テナント営業】	主に麺類を製造可能な厨房機器が常備されております（下記図の通り）
---------------	----------------------------------



【厨房 A・食品庫 A の什器レイアウト】

A- 1	二槽シンク	A- 6	コールドテーブル冷蔵庫	A- 11	スープレンジ	A- 16	作業台
A- 2	コールドテーブル冷凍庫	A- 7	冷凍麺釜	A- 12	ガスフライヤー	A- 17	吊戸棚
A- 3	生めん用麺釜	A- 8	製氷機	A- 13	コールドテーブル冷蔵庫	A- 18	シェルフ
A- 4	作業台	A- 9	水切付一槽シンク	A- 14	食器洗浄機	A- 19	シェルフ
A- 5	電気卓上ウォーマー	A- 10	ガステーブル	A- 15	ソイルドテーブル		

※上記以外の全ての什器備品はテナント入居者が準備して下さい。

※許可なく上記機器の改造、移動することを禁じます。

5. テナント募集概要

□ 契約期間	令和4年 秋頃～令和9年3月31日(阿賀野市との指定管理契約に準じます)
□ 営業時間等	営業時間: 10:00～18:00(協議により調整が可能です) 定休日: 月1回のメンテナンス休業(平日)および元日
□ 月額家賃等 月額賃料 A (月額固定) 月額賃料 B (月額売上歩合)	月額賃料 A(固定)と月額賃料 B(売上歩合)の合計とします。 ・月額 160,000 円 ※ オープン月の月末より徴収します (客席の照明と空調の電気代と維持管理費・食券機リース負担金・共通備品費・共同販促費・通常事務経費などの固定的な費用として徴収します) ・月額売上が 100 万円以下 10% 150 万円以下 8% 200 万円以下 7% ※ オープン時の月末より徴収します (共用消耗品・食券機雑材費・客席清掃スタッフ費用分担・ゴミ処分費・変動的事務経費などの売上に伴い変動する費用として徴収します)
□ 諸費用 保証金 厨房内の水光熱費	480,000 円(月額固定賃料の3ヶ月分) ※契約後 1ヶ月以内に徴収します テナント入居者による実費負担とします (厨房ごとに設置された電気・ガス・水道のメーターにより精算します)
□ 利用可能な設備	・前項に記された厨房機器と共通で使用するトレイ等が無償で使用可能です ・調理器具・食器・看板・メニューボード・その他の備品は出店者で準備願います
□ 機器メンテナンス	・厨房内の機器のメンテナンスと軽微な修繕は出店者が行ってください ・経年劣化による不具合や大規模な修繕は別途協議とします
□ 清掃	・厨房内の日々の清掃・消毒・定期的クリーニングは出店者が行って下さい ・厨房内のグリストラップ、排水口、エアコンフィルター、換気グリルについても出店者が清掃を行ってください ・共用の排水設備や客席の共用スペースは(株)あがのが清掃します
□ 販売品目・メニュー	・メニューは法令や社会通念上禁止されていないものであれば、原則自由に販売することができますが、施設内のバランスや他部門との連携をはかるため、弊社との調整協議をお願いする事があります ・麺類のみではなく、セットものとした、惣菜・添え物・飲料の提供を可能とします
□ 売上金精算方法	・共用の券売機を使用して精算します ・券売機入力データをご提供願います ・売上金はなるべく速やかに出店者に渡るよう努めますが、家賃との相殺を行うため、別途協議とします
□ その他	・残飯物、ビニル袋、小型プラ容器等の通常時のゴミは弊社が共同で処分します ・ゴミは整然と分別し、共用のゴミ庫にて置いてください ・大型の梱包材、発泡スチロール、ビン、セトモノ、ガラス、空きビン、金属類、その他は出店者が処分して下さい ・厨房内の衛生備品、掃除用具等は出店者が準備して下さい ・館内のフリースポット WIFI の使用が可能となりますが、その他の通信設備や端末機については出店者が用意して下さい ・衛生管理の徹底を目的とし、食品衛生協会への加入を推奨します ・客席の一部を混雑時以外の時間帯に集会等で利用する事があります

6. 留意事項

(1) 店舗使用の留意事項

- ・ 出店者は店舗をその目的（レストランにおける厨房）以外の用途に使用できません。
- ・ 出店者は善良な管理者の注意をもって店舗を維持管理するものとします。
- ・ 出店者は使用許可に基づく権利の全部または一部を第三者に譲渡、転貸、営業委託、名義貸し等を行うことはできません。
- ・ 出店者は店舗の営業にあたり、関係法令を遵守しなければなりません。また、出店にあたり出店者自ら営業に必要な許可等を受けなければなりません。
- ・ 安全衛生管理等については弊社および営業に係る関係機関から是正の指示や指導があった場合は速やかに対応しなければなりません。
- ・ 出店者は接遇と衛生管理に関する研修を年 1 回は実施しなければなりません。
- ・ 出店者は施設利用者との間でトラブル等が発生した場合には、誠意をもって解決するように努めなければなりません。また、弊社と阿賀野市にその内容を書面で報告するとともに対応策等に関しても明らかにしなければなりません。

(2) 使用期間終了による原状回復

- ・ 店舗の使用が終了となる場合は、弊社が指定する期日までに出店者の費用において当該店舗を原状回復することとします。なお、出店者が自己の都合により使用許可期間内に使用を取りやめようとする場合は、使用を取りやめようとする日の 6 か月前までに弊社に文書で届けるものとします。この場合において、出店者が行う原状回復作業の期間は使用許可期間に含めるものとします。

(3) 損害賠償

- ・ 出店者の責めに帰する理由により、当施設および店舗の全部または一部を焼失し、または損傷した場合は出店者がその損害を賠償しなければなりません。
- ・ 関係法令の違反、監督機関からの指示・指導および利用許可を履行しないため損害を与えた場合は出店者がその損害を賠償しなければなりません。
- ・ 出店者の故意、過失を問わず店舗利用者に食中毒、不良品の販売等による損害を与えた場合は出店者がその損害を賠償しなければなりません。
- ・ 出店者の故意・過失により休業となった期間における弊社の損失について補償していただきます。補償額については弊社と協議のうえ決定します。

(4) 使用許可の取り消しおよび変更等

- ・ 出店者が次の事項に該当した場合は使用許可期間内であっても、使用許可の取り消し、使用条件の変更または原状回復等の義務が課されることがあります。その場合、出店者に損失が生じても弊社はその損失を補償しません。

- 募集要綱および契約書に付した条件に違反した場合
- 偽りその他不正な手段により使用許可を受けた場合
- 応募時の運営計画と実際の運営に大きな隔たりが認められた場合
- 応募要項の資格を満たしていないことが判明した場合

(5) 不測の事態の対応と契約内容の変更等

- ・ 災害、転変地変、事故等により営業できない場合の対応や、燃料費や物価の高騰などによる契約条件の変更については、契約時に協議を行う他、年度ごとに協議を行う事とします。

7. 応募手続きについて

(1) 応募者の資格

・当施設の設置目的を理解し、求める役割を担う意欲のあるもので、募集概要の条件を満たし、法人または個人および団体にあつてはその代表者および役員等が次の事項に該当しないこと。

- 暴力団体関係組織またはその他反社会的活動を行う団体の関係者や組織構成員である場合
- 風俗営業等の規制および業務の適正化等に関する法律第 2 条に規定する「風俗営業」を営んでいる法人、団体または個人
- 会社更生法、民事再生法に基づく更生または更生手続きが終了していない場合
- 法人税、地方税、消費税および地方消費税を滞納している場合

(2) 応募方法

① 応募のスケジュール等

募集要項の配布	令和 4 年 5 月 2 日(月)	※(株)あがの HP にて掲載します
質問事項の受付	令和 4 年 5 月 2 日(月)～5 月 13 日(金)	※FAX・E-MAIL にて受付します(様式自由)
質問の回答	令和 4 年 5 月 17 日(火)まで	※FAX・E-MAIL にて随時回答します
応募申請受付期間	令和 4 年 5 月 18 日(水)～5 月 25 日(金)	
候補者の選定期間	令和 4 年 5 月 26 日(土)～6 月 10 日(金)	※必要に応じてヒアリングを実施します
選定結果の応募者への通知	令和 4 年 6 月 11 日(土)～6 月 13 日(月)	

※応募書類の作成にあたり、道の駅の全体計画をご覧になりたい場合は下記の通りに情報を公開しますのでご参考下さい。

- ・ 阿賀野市の計画概要（阿賀野市役所ホームページ）

<https://www.city.agano.niigata.jp/soshiki/kensetsuka/michinoeki/8439.html>

- ・ (株)あがのによる計画概要（道の駅あがの事業計画書および店舗内レイアウト図）

希望者に E-MAIL にて送信しますので、agano.michinoeki@gmail.com にメールを送信下さい。

※施設の現地視察をご希望される場合は、予め電話(090-7580-7384)での予約をお願いします。

尚、現地視察は応募申請を予定する方のみを対象とし、5 月 12 日以降の日中とします。

② 配布・送信・連絡先等

募集要綱の配布	(株)あがのホームページ	https://www.agano.info/
質問事項の受付	(株)あがの FAX	0250-25-7011 (5/10～11 は引越しのため利用不可)
	(株)あがの E-MAIL	agano.michinoeki@gmail.com
応募書類の送付先	道の駅あがの	〒959-2126 阿賀野市窪川原 553-2

※ 5/2～5/11 の間は (株)あがの道の駅準備室（〒959-2123 阿賀野市姥ヶ橋 660-5）が対応窓口となりますのでご注意ください。

(3) 応募申請書類について

受付期間 令和4年5月18日(水)～5月25日(金)午後5時まで

受付方法 次項の応募書類に掲げる書類を添えて、上記郵送先に提出してください

応募書類 応募書類は以下の内容を正本1部、副本1部(写し可)をA4判で作成し提出してください。尚、提出していただいた応募書類は返却いたしません。

- ① 応募申請書 (様式1)
- ② 応募者の概要 (様式2)
- ③ 出店事業計画書 (様式3)
- ④ 収支計画書 (様式4)
- ⑤ 照会承諾書 (様式5)
- ⑥ 住民票 (個人の場合)
- ⑦ 法人登記事項証明 (法人の場合)

(4) 審査方法と評価項目について

(審査方法について)

- ・本要綱に基づいて応募された方に対して弊社役員および有識者等が審査を行います。
- ・応募に要した費用に関しては応募者の負担といたします。
- ・食品サンプルおよび試供品等の提出をお願いする場合がありますが、その費用は応募者の負担とします。

(評価項目について)

評価項目ならびに評価基準は以下の通りとしますのでご参考下さい。

- ・営業コンセプトが道の駅の理念、施設コンセプトに合うものであるか
- ・利用者に対して魅力あるメニューを継続して提供していく力があるか
- ・地域特性、立地条件、顧客層を活かした計画であるか
- ・経営者及び中心となるスタッフが業務経験を有し、衛生管理、接客に精通しているか
- ・人員計画および勤務時間は適正か・社員の育成指導・研修体制は十分か
- ・苦情処理体制やリスク管理は整っているか
- ・提供するメニューの内容は道の駅の事業にふさわしいものか
- ・メニューの数は適正であるか・メニューの開発能力があるか
- ・その他サービスに工夫はあるか
- ・財務状況は健全か・収支計画は妥当か・店舗運営を継続できる財務能力を有しているか
- ・地域や施設内の農産ならびに物産部門との連携アイデアはあるか
- ・(株)あがのが直営で行う厨房B・厨房C・加工場とのメニュー調整をはかることができるか
- ・地域社会との協調を大切にし、道の駅にふさわしい使命感をもった営業を継続できるか

(以上)