（様式７-１）

課題に対する提案

観光情報発信の核として賑わいを創出

道の駅 めじかの里

「観光促進」「集い」さまざまな交流が育まれる場

【提案課題】ウ.新施設と地域観光について。ア.施設計画で重視した集客対策について。

情報発信機能を強化し地域観光の活性化に繋げます

・施設中央部のエントランス壁面に**デジタルサイネージ**を設置し、より伝わり易い映像コンテンツによる地域観光と食文化の**情報発信を積極的**に行います。

・**竜串地区の活性化**を通じて、観光客が市街地や足摺岬の**周遊へと繋げる**『竜串エリア再開発の推進』に寄与できるよう施設整備を推進します。

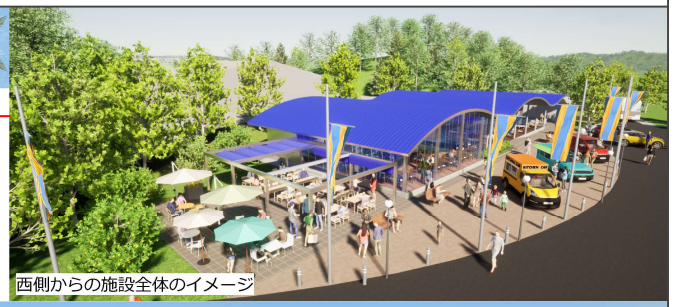
竜串エリアに相応しいデザインで集客力を高めます

・エントランス廻りは、**開放的でオープン**なデザインで構成することで、**施設レイアウトが明瞭**になり、気軽に立ち寄ってもらえるよう計画します。

・**外観のデザイン**は、波をイメージした大らかな曲線が連続した屋根形状を基調とし、竜串エリアに相応しい**ランドマーク**となるよう意図して計画します。

地産外消の促進を図り地域産業の活性化に繋げます

・地域の農林水産物の消費拡大を図るために、特産品のＰＲの場として、**販路拡大に向けた活動**が実施できるよう、関係者と十分に協議を重ねて施設整備を進めていきます。また新たなメニュー開発の場として地域の新たなビジネスの創業を促進し、**地域産業の活性化**と**雇用の創出に貢献**できるよう施設整備を進めます。



西側からの施設全体のイメージ

南駐車場絡みた外観正面のイメージ

西進入口から見た外観のイメージ

コロナ禍における最善な施設計画を実施します

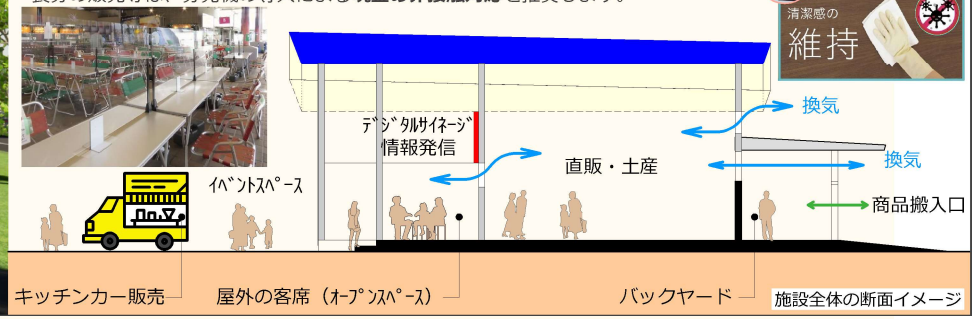
【提案課題】イ.新型コロナウイルス感染症対策について

・自然換気機能に優れた高窓を整備し、感染症対策に必要な**換気量を確保**します。

・**抗ウイルス性機能**を備えた床材や壁材を採用し、安心安全な施設整備を計画します。

・屋外にフレキシブルに利用できる飲食スペースを整備し、**３密を回避**します。

・食券の販売等は、券売機の導入による**現金の非接触対応**を推奨します。



施設全体の断面イメージ

（様式７-2）

課題に対する提案

建設から運営・維持管理を含めたライフサイクルコストを低減します

【提案課題】ア.飲食・販売エリアの重視した点（集客対策含む）について。エ.HACCPについて。オ.ランニングコスト（施設改修による人件費削減効果含む）について。

フレキシブルな客席エリアを整備しオン・オフのシーズンに対応します

・シーズンに応じて、来客数に大きなばらつきがあることが想定されることから、**客席数を柔軟に変更**が可能な、フードコートの整備が重要です。オンシーズンの繁忙期には、屋外のオープンスペースを活用して**団体客の受入に対応**し、閑散期には屋内にもクローズエリアを設けるなど、柔軟な利用方法を実現します。

効率的な店舗レイアウトによりランニングコストの低減を図ります

・店舗中央部分に事務所とサービスカウンター、レジカウンターを集約して配置し**少人数での運営を可能**とすることで、人件費の削減を図ります。

・フードコートは券売機による食券販売とし、セルフ方式による販売・回収の運営方法により**人件費の削減**を図ります。

HACCPシステムによる衛生管理基準で施設整備を実施します

・『高知県食品総合衛生管理認証制度』に基づいて施設整備を行い、調理から販売までの工程における汚染リスクを防止し、**食品の安全性を確保**します。

東から見たエントランスのイメージ

エントランス廻り屋外テラスのイメージ

少人数での運営に適した直販エリア

・陳列棚の**高さを抑制**して、**見通しが良く**管理しやすい直販エリアを整備します。

既存販売施設は十分検証し方針を決定します

・既存の販売施設については、新施設の効率的な運営面や、コスト比較を今後提示し、**十分に協議**を行った上で、**方針を決定**します。

深い差掛けで構成された開放的なエントランスと屋外テラスを整備します

・主となる**出入口に情報発信機能**を備え、屋外テラスで**交流も誘発**します。

エントランス正面のデジタルサイネージ設置イメージ

県産木材を積極的に活用したサスティナブルな施設計画

・**県産木材**を内・外装に**積極的に活用**し、温かみがあり親しみ易い印象を感じてもらえるように意匠デザインを計画します。

フードコート内観（南西）のイメージ①

屋外スペースを効果的に活用し利用促進に繋がる賑わいを演出します

・エントランス周辺を含めて、**屋外に80席程度**の設置が可能なスペースを整備し、オンシーズン時の来客数増加に対応すると共に、キッチンカーの販売と連携するなど、新施設に相応しい**賑わいを演出**します。

屋外のオープンスペースのイメージ

地産外商に繋がる新たなメニューの発掘・PRの場となるよう整備します

・豊かな食材に恵まれた土佐清水の**食文化の発信拠点**として、新たなメニューの開発やPRの促進を効果的に図るために「SATOUMI」の開館時間前に合わせた朝食の提供や、「スノーピーク」滞在者向けの食材提案等、**周辺施設との連携**を強化し、観光客のニーズに合ったサービス提供の場となるよう整備します。

【提案課題】カ.本業務の受託金額及び建設工事費（想定）について

名　称	単位	金　額（円）
本業務の委託金額	1式	14,300,000
※上記税込金額：内消費税1,300,000		
建設工事（想定）		
建築工事	1式	125,000,000
※電気・給排水・空調換気設備含む		
浄化槽・外構工事	1式	22,000,000
什器・厨房他備品	1式	38,000,000
共通費（国交省基準）	1式	40,000,000
建築工事価格	1式	225,000,000
消費税（10%）	1式	22,500,000
建設工事計（想定）	1式	247,500,000

フードコート内観（南西）のイメージ②