

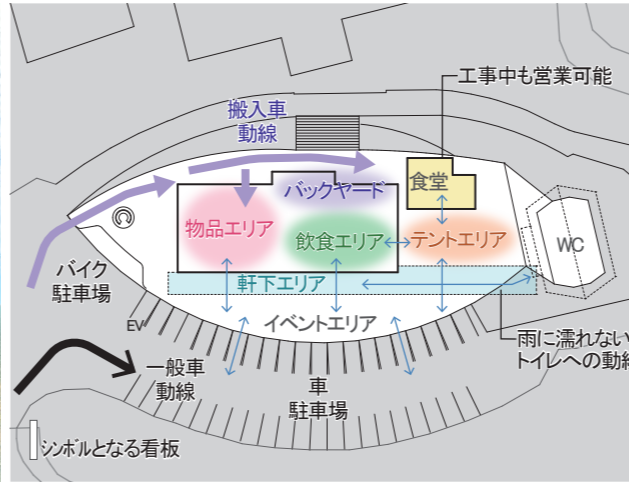
NEW 道の駅「めじかの里土佐清水」

“山・川・海・風・人”が
つながる
世界へ発信する土佐宗田節物語



「まちのコンシェルジュ」


雨風に耐えるシンプルな構成。将来レイアウトや増築など、多様なニーズに応えられる普遍的な建築を目指します。それは飽きることなくコストバランスに配慮した建築で、地域住民が手を入れ育て使いたおすことのできる、みんなの建築。ここが「まちのコンシェルジュ」となります。めじか幸福度100年物語はここからはじまります。さあ、はじまるMEJI-CANIVAL! SINCE1822



道の駅 配置のポイント

- 駐車場に開かれた、明るく入りやすい道の駅。
- 軒下エリア、テントエリアを設け、屋内外を一体的に利用。幅広い運営形態に対応。
- バックヤードへのサービス搬入動線を確保。一般車両動線と明確に分離し、事故リスクを軽減。
- 現食堂は、工事中でも営業可能！竣工後も多目的に積極利用。

地元節納屋の土佐宗田節が買える道の駅。
 地元漁師が出てくる鮮魚店。
 地元住民が通いたくなる食堂。



ア 飲食・販売エリアの重視した点(集客対策含む)について

『土佐宗田節と魚の駅』として 販わう施設づくり

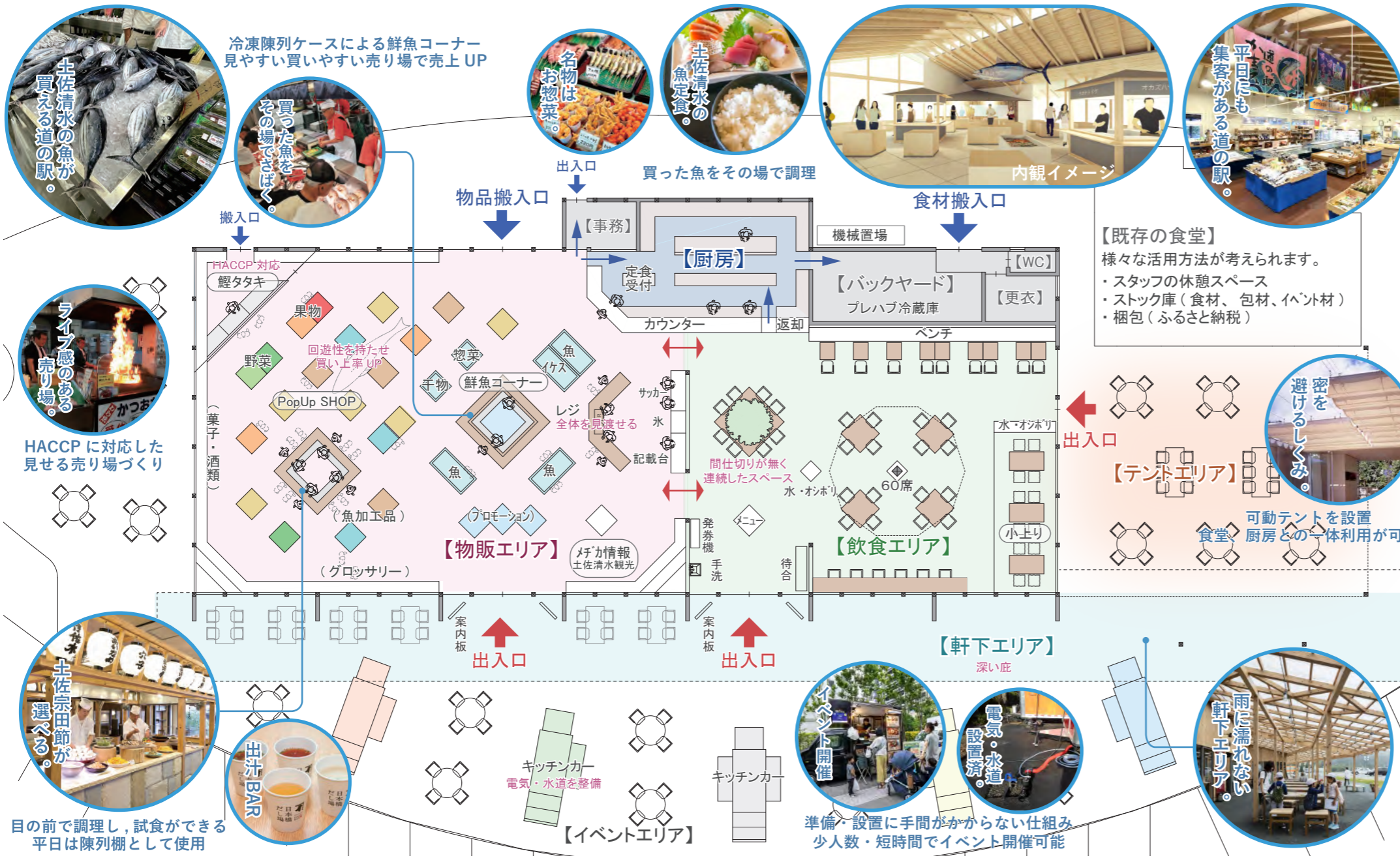
- 1 高知県一の宗田節売り場づくり
 - 土佐清水の節納屋全てが揃っているのはここだけ！施設内でのイベント時に節納屋の味比べができる“だしBAR”を設置します。
 - 土佐宗田節のロゴマークを売り場で大きく掲示するなど、土佐宗田節のPRを施設内で展開し、土佐宗田節ブランドの認知度向上を目指します。

- 2 「魚の駅」としてのしずる感ある鮮魚売り場
 - 現在めじかの里の名物となっている地元鮮魚店や大敷組合の鮮魚が買える「魚の駅」としての売り場を展開。HACCPに対応した冷蔵陳列ケースを確保します。
 - かつお薫焼きたたきや干物などライブ感のある販売・演出ができるHACCPに対応したスペースを確保します。

- 3 Pop Up SHOP+特設エンドで“手間いらず”の“映える”売り場づくり
 - 出品者のことをより深く“知っていただく”ためのスペース(=Pop Up SHOP)を設置することでファンづくりを行います。
 - 旬の商品や一押し商品を店舗入り口の特設エンドに陳列し、一目でオススメ商品が分かる仕掛けをすることで購買意欲を掻き立てます。
 - 模様替えのしやすい陳列棚を採用し、商品を陳列するだけで“映える”売り場づくりを簡単にできる仕組みをつくります。

- 4 出品者も店舗も助かる 什器・ストックヤードの採用
 - 商品を納入してくださる出品者が営業時間中でも短時間且つお客様の妨げにできるだけならないよう、各什器の下部にストックスペースを確保します。
 - イベント時や繁忙期等に、店舗レイアウトを柔軟に変化できる移動式什器を採用し、常に“しずる感”のある売り場づくりを最小限の手間でつくれる仕組みを採用します。

- 5 イベント開催による集客
 - キッチンカーや地域の店(屋台許可保有者)によるイベント開催で集客を図ります。
 - イベントスペースに電気・水道の設備を予め設置しておく事で「めじかの里」への来店希望値を高めます。施設イメージに合わせたテントの施設側からの貸し出し、雨天時でも食事ができる軒下のイートインスペースの設置により、店者・主催者ともに準備・設置に手間をかけず利便性・デザイン性の高いイベントが実施できる仕組みを採用します。



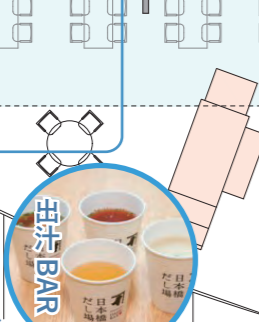
冷凍陳列ケースによる鮮魚コーナー
見やすい買いやすい売り場で売上UP



ライブ感のある
売り場。



HACCPに対応した
見せる売り場づくり



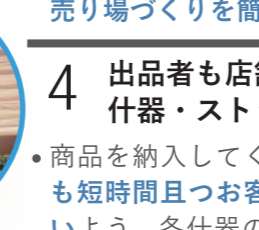
目前で調理し、試食ができる
平日は陳列棚として使用



キッチンカー
電気・水道を整備



イベント開催
準備・設置に手間がかからない仕組み
少人数・短時間でイベント開催可能



密を
避けるしくみ。



可動テントを設置
厨房との一体利用が可能

イ 新型コロナウイルス感染症対策について

国ガイドラインの取組みと売上増の両立を図る施設づくり

1 換気対策の徹底

- 「自然換気」と「機械換気」のベストミックス
- 所管・官庁で定められた業種別新型コロナウイルス感染症のガイドラインに則った感染症対策を一早く実施し、対策済みの「道の駅」としてお客様が安心できる環境を整備します。
- 半屋外のイートインエリアを設けるなど、屋外を積極的に利用して密を避けた飲食スペースを確保します。

2 食堂のセルフ化

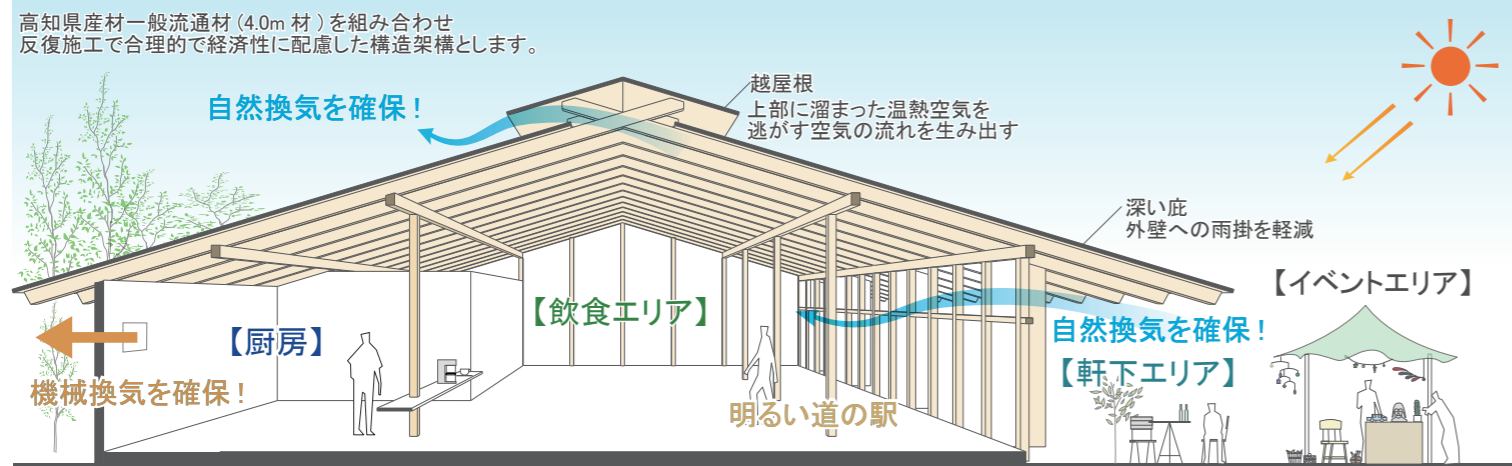
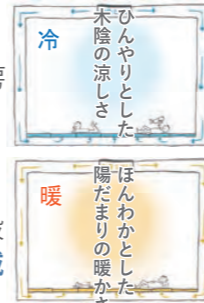
- セルフ形式（食券機、配膳・下膳のセルフ化）を採用することで、お客様との接触機会を減らし感染リスクを低減します。
- パーティションの設置を前提としたテーブルを設置するほか、コロナ感染状況に応じてフレキシブルに座席レイアウトが変更可能な什器を採用します。
- コロナ終息後は必要に応じてパーティションの取り外しができるデザイン・仕様を採用します

3 動線誘導による密対策

- できるだけ店舗内を「ワンウェイ化（＝一方通行化）」することで動作交線を無くし、密や接触を低減します。
- 強制的なワンウェイ化ではなく、什器の配置やアイキャッチとなるコーナーづくりにより、来店者が自然な流れでワンウェイに近い形で移動していくレイアウトを行います。
- ワンウェイ化により、密対策と回遊性・買い上げ率 UPの両面で効果が見込めます。

4 気流が発生しない大空間の空調方式

- 空調気流が発生しない輻射式床下冷暖房を一部に設置します。
- ウイルスや花粉等の拡散しにくい室内環境をつくります。
- 市販の空調機を使用でき、高効率・設置台数少の為ランニングコストの低減が見込めます。



- 深い庇で日差しを遮り、日射による熱負荷を軽減します。
- LEDや節水型手洗い等、高効率の省エネ機器を採用します。
- 越屋根で空の流れをつくり、快適な室内環境をつくります。
- 高断熱性能のガラスを採用した、明るい道の駅を目指します。

ウ 新施設と地域観光について

思わず行きたくなるニーズに対応した情報提供を実施

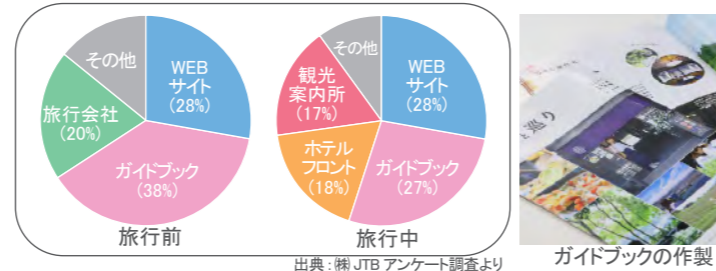
1 SATOUMI との連携

- 鮮魚コーナーと連動した「地元で食べられる魚」といった道の駅ならではのユニークな視点の展示を SATOUMI と協力して実施します。（水槽、説明動画、説明パネル展示など）
- SATOUMI でも水族館内に道の駅との連携企画の POP 等を掲示することで双方の施設の往来を活性化します。

3 観光シーズン/ ニーズに応じたガイドデスクの設置

- 必要ときに必要な分の観光情報が提供できる仕組みを提案します。繁忙期には観光協会やガイド事業者等がガイドデスクを出して有対応できるスペースを用意することで、道の駅スタッフの負担を軽減します。
- アクティビティ等のガイドの受付デスクを施設内で展開できるコーナーを設置することで、道の駅を拠点（出発点・集合場所）とした観光サービスの展開を図ります。

国内旅行における情報収集の手段



2 観光客の情報収集ニーズに対応した観光インフォメーション

- 観光客の旅行前、旅行中に行う情報収集に合わせ、道の駅の WEB サイトの充実・アクセスマップに取り組むとともに、施設内にガイドブック・パンフレットのコーナーを設置し、地域内の観光情報を集約します。
- 観光施設や景勝地だけでなく、地元スーパーや鮮魚店など、地元ならではの店についても独自のガイドブックを作成し、施設内や WEB で紹介します。

エ HACCP について

私達はHACCPに基づく売り場・厨房づくりが経験豊富です

1 惣菜用冷蔵什器の設置、魚加工コーナーの設置

- 令和3年6月の改正食品衛生法に準ずる設備、衛生管理に対応した売り場づくりを行います。
- 惣菜類、鮮魚については冷蔵什器で販売し、適正温度帯で管理します。
- かつおの薫焼きや鮮魚調理は、HACCP 対応の魚類加工室を設置し、購買意欲のわくショールームを計画します。

2 職員・納入業者への HACCP 研修の実施

- 道の駅のオープンに向けて、衛生管理の専門家の指導を職員向けに座学・実地で行うほか、商品を納入いただいている出品者にも HACCP に沿った衛生管理の講習を施設独自で実施することで施設全体の衛生レベル向上を目指します。

3 厨房の衛生管理

- 厨房全体をできる限り低湿度状態に保持し、「キープドライ」の原則に従った仕様やシステム構築を行います。
- 清潔、準清潔、汚染区を明確にゾーニングします。
- 食材の搬入～調理～配送まで動線が錯綜しないワンウェイ化を目指します。

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

現状と比較し 20%の人員効率化を実現

1 コックレス仕様の厨房機器購入

- 適正な数量のゆで麺器の導入やスチコン等の機材を有効利用し、できるだけ専門の職人がいなくても厨房が回せる「コックレス」の体制をつくります。
- 食堂をコックレス化することで、レジ・品出し・清掃などの業務を多能工化することが可能となり、シフトの効率化が図れます。



4 サッカー台の導入とレジレイアウト

- レジにサッカー台を導入することでレジ人員を削減します。通常のレジ体制より1～0.5人効率化!
- レジと直結した事務室、厨房への動線をつくることで多能工に対応した効率的なシフト配置を可能とします。



2 食堂のセルフ化

- 食券機の導入、配膳・下膳のセルフ化によりレジ人員、ホール人員の削減を図ります。レジなしにより0.5～1人、セルフにより0.5～1人効率化!

3 テナント、出品者との協働による売り場づくり

- 施設側とテナントや出品者の代表によるテナント会のような組織を構成し、年4回程度会合により店づくりやイベント開催について意見交換し、施設と出品者が共に店づくりを行う仕組みをつくります。
- 各テナントや出品者とのトラブルを避けるため、館内既定の作成や契約書の作成を行い、一定のルールのもと、施設運営を行います。

カ 本業務の受託金額及び建設工事費（想定）について

本設計業務の受託金額	
a. 設計金額	12,700,000 円
b. 消費税	1,270,000 円
計	13,970,000 円 (税込)

概算建設工事費（想定）	
① 建築主体工事	102,000,000 円
② 電気設備工事	14,000,000 円
③ 機械設備工事	21,000,000 円
④ 外構工事	7,000,000 円
⑤ 既存棟改修工事	3,000,000 円
直接工事費	149,000,000 円
⑥ 共通費（共通仮設費・現場管理費・一般管理費）	58,500,000 円
⑦ 厨房機器・ショーケース	9,000,000 円
⑧ 陳列棚・家具等	8,000,000 円
①-⑧ 工事金額	222,500,000 円
消費税 (10%)	22,250,000 円
概算工事費 (税込み)	244,750,000 円

豊富な木造実績を活かしたコストコントロール

- 特殊な材料を使わず、地元で施工・調達できる反復作業を重視した工法を採用します。
- 地域流通材を中心とした木材選定を行いません。
- 高価なサッシ工事の縮減に努めます。
- 構造体を現しで使用することで、内外装材の縮減が可能です。

