「道の駅ゆすはら、雲の上のホテル、雲の上のレストラン」

基　本　計　画

目次

これまでの経緯
0．基本計画の策定スキーム
1．背景と目的
2．基本方針
3．計画概要
4．基本計画の位置づけ
5．施設のコンセプト・ターゲット
6．機能・規模設定
7．利用計画
8．建築要件
9．概算費用
10．収支計画
11．運営体制
12．事業スケジュール

これまでの経緯

平成１８年度	太郎川公園再生計画について検討開始
↓	検討議論を繰り返し。 この間に町長交代
平成２７年度	ホテル・レストランについて計画見直し（経営状況と投資額）
↓	検討議論、説明を繰り返し。実施設計発注。 この間に町長交代
令和０３年度	立ち止まり再検討、全面見直し
↓	基本構想から見直し。
令和０４年度	基本構想策定、説明（パブリックコメント含む）

↓

施設の必要性についての理解。機会損失もあり早期に進めるべき。
だが…（大小ともに）規模感、経営的自立の面で、より具体な計画

↓

■施設のコンセプト・ターゲット　■機能・規模設定　■利用計画　■建築要件
■事業手法　■概算費用　■収支計画　■運営体制　■スケジュール
等々の観点から、専門家（まちづくり、金融、ホテルコンサル）を含め
産官学金での計画を策定

0　本計画の策定スキーム

「道の駅ゆすはら、雲の上ホテル、雲の上レストラン」基本計画策定委員会

■構成
- **梼原町役場**
  ⇒吉田町長、西村副町長、企画財政課：二宮、産業振興課：大川
- **高知大学**
  ⇒地域協働学部：岡村准教授（客観的に庁内関係各課の意見を整理・反映）
- **まちづくり組織の専門家**
  ⇒一般社団法人キタマネジメント（観光まちづくりの視点でのアドバイス）
- **地元金融機関**
  ⇒四国銀行地域振興部：吉田部長（事業計画の実現性を金融機関の視点でチェック）

基本計画の確認・承認

事業の採算性・実現性を重視

経営の自立や実現性を考慮

庁内調整も並行して実施

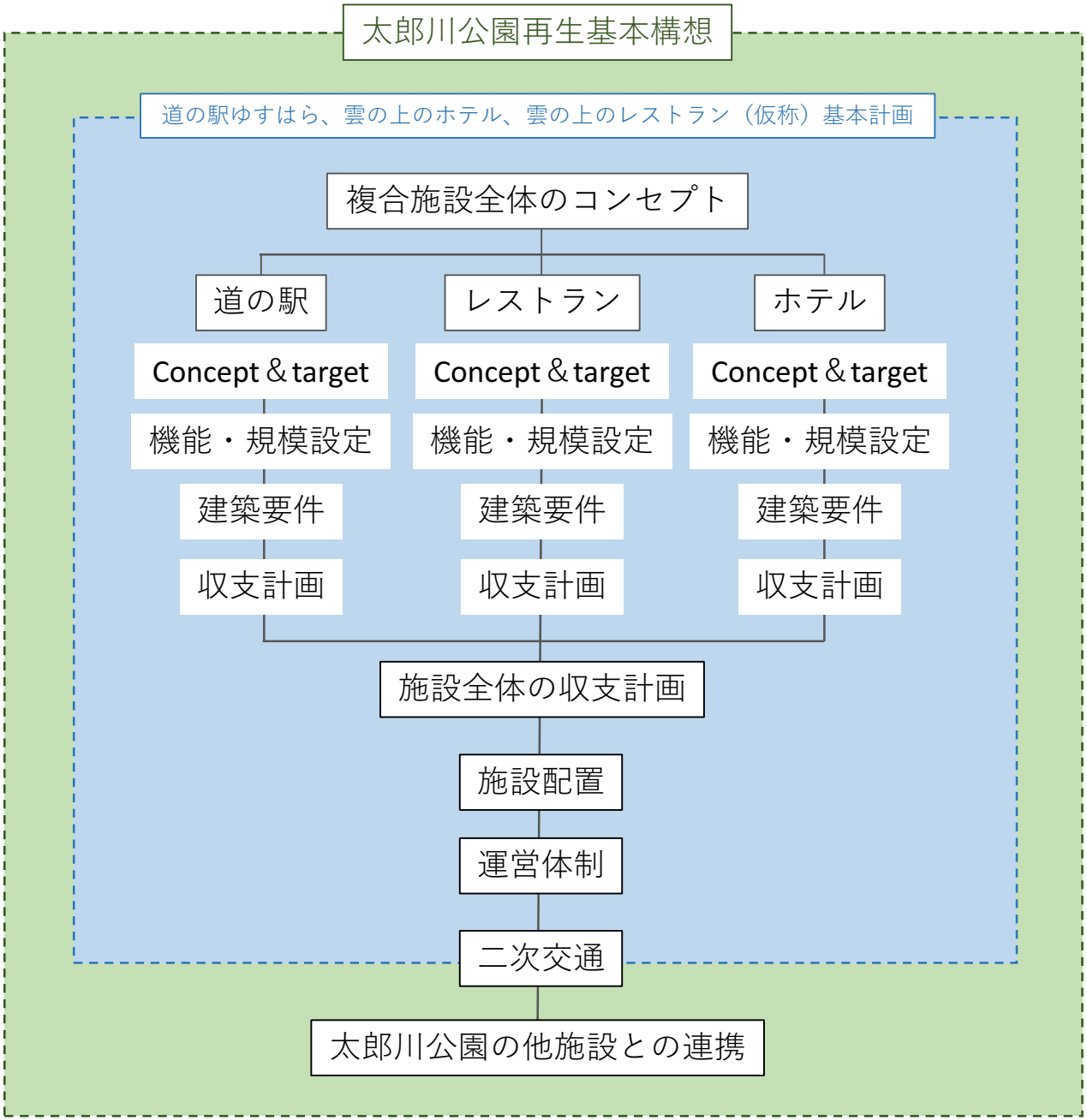
計画案を提示

ワーキンググループ

ゆすはら雲の上観光協会：青木事務局長、道の駅準備室：山本、コンサルタント：株式会社ModelVillage／バリューマネジメント株式会社

設計協議の実施

隈研吾事務所


太郎川公園再生基本構想
道の駅ゆすはら、雲の上のホテル、雲の上のレストラン（仮称）基本計画
複合施設全体のコンセプト
道の駅
レストラン
ホテル
Concept＆target
Concept＆target
Concept＆target
機能・規模設定
機能・規模設定
機能・規模設定
建築要件
建築要件
建築要件
収支計画
収支計画
収支計画
施設全体の収支計画
施設配置
運営体制
二次交通
太郎川公園の他施設との連携

本計画に係る協議・委員会開催一覧（その１）

全18回の協議やワークを実施。限られた時間の中で議論を尽くした。

❸基本計画策定に関するワーク①

❶委員会に向けた梼原町との協議
日時：2023/5/23
場所：梼原町役場会議室
参加者（敬称略/順不同/役職略）：
梼原町 大川 二宮 山本、青木
MV 小松 伊野部 篠田
協議内容 ：
事業計画（ホテルレストランの稼働率、道の駅整備の方針等）や運営体制（現場責任者、山本や青木氏の登用の可否について）等について協議

❷基本計画策定に関する検討委員会キックオフ
日時：2023/7/6
場所：梼原町役場
参加者（敬称略/順不同/役職略）：
梼原町 吉田 西村 二宮 大川 山本 那須、青木、キタマネジメント 井上、バリューマネジメント 池上、四国銀行 吉田(佳) 吉田(正)、MV 小松 伊野部 篠田 竹内
オブザーバー：梼原町 笛木、県地域支援企画員 西内、高知新聞 蒲原
協議内容：
基本計画の項目や工期確認、ワーキンググループと検討委員会の役割分担の確認、高知大の位置付け及び依頼内容の確認、温泉プール道の駅マルシェ各部門のDD調査実施検討、運営体制の検討

❸基本計画策定に関するワーク①
日時：2023/8/17
場所：梼原町役場
参加者（敬称略/順不同/役職略）：
梼原町 大川 山本 那須、青木、西内、バリューマネジメント 池上、wasabi笹岡、MV小松、伊野部、篠田、竹内
協議内容：
ターゲット選定（上位計画との関連、希望顧客、強み分析、課題分析、ペルソナ設定、提供価値及びコンテンツ、ホテルレストラン道の駅のコンテンツや機能、隈事務所への確認事項）

本計画に係る協議・委員会開催一覧（その２）

❺基本計画策定に関するワーク②

❼第１回基本計画策定委員会

❹各支援業務の調整事項確認のためのMTG
日時：2023/08/30
場所：zoom
参加者：梼原町 二宮 大川 那須、MV 小松、伊野部、竹内
協議内容：
業務内容や支援内容、DD調査の進め方、隈事務所と協議内容、企業誘致について、住民説明の方法、広報PR関連すり合わせ

❺基本計画策定に関するワーク②
日時：2023/10/5
場所：梼原町役場
参加者（敬称略/順不同/役職略）：
梼原町 二宮 大川 那須 笛木、青木、西内、バリューマネジメント 池上、wasabi笹岡、MV小松、伊野部、篠田、竹内
協議内容：
過去調査の振り返り、隈事務所ヒアリング結果共有、二次交通、企業誘致、DD調査進捗報告、コンセプトターゲットワーク、KPA設定ワーク、設計要件ワーク、隈事務所提示資料検討、高知大への依頼内容確認

❻基本計画策定に係るワーク
日時：2023/10/26
場所：太郎川公園
参加者：梼原町サイド：二宮 那須 山本 笛木、青木、西内
専門家サイド：MV小松、伊野部、竹内、VM池上、wasabi笹岡、隈研吾設計事務所 渡辺
協議内容：
各施設の位置確認、車道や動線確認、駐車場や擁壁の確認、ホテルからの眺望確認、レストラン及び道の駅のコンテンツ協議、各施設各部屋の面積

❼第１回基本計画策定委員会
日時：2023/10/26
場所：梼原町
委員（敬称略）：【梼原町】吉田 西村 二宮 大川【四国銀行】吉田【高知大学】岡村【キタマネジメント】井上【事務局】MV小松、伊野部、竹内 【オブザーバー】隈研吾設計事務所 渡辺、VM池上、wasabi笹岡、那須、山本、青木、笛木、西内、柏田、大日本ダイヤ森、高幡地域本部
協議内容：
委嘱状配布、自己紹介、調査進捗報告（コンセプト、ターゲット、売上や設備費用、レストラン及び道の駅のコンテンツ確認、全体収支案、二次交通、情報公開の手法）

本計画に係る協議・委員会開催一覧（その３）

❽基本計画策定に係る高知大岡村先生との打ち合わせ
日時：2023/11/02
場所：高知大学
参加者（敬称略）：高知大岡村、梼原町二宮　那須、MV小松　竹内
協議内容：
委員会での協議内容報告、コンセプト、情報公開の手法、二次交通、用地交渉、庁内各課調整及び太郎川公園の各コンテンツとのソフト連携の方向性、隈事務所との協議事項の確認

❾吉田町長との重要項目についての打ち合わせ
日時：2023/11/11
場所：梼原町役場
参加者：梼原町 吉田 二宮、MV小松 竹内
協議内容：
コンセプト、町民への説明方法、施設の配置や面積、道の駅及びレストラン内のコンテンツ、外構計画、スケジュールや今後の工期確認

❿道の駅関連、詳細ワーク
日時：2023/11/26
場所：梼原町役場及びzoom
参加者：梼原町 二宮 山本、MV小松 竹内
協議内容：
道の駅の経営手法、企業誘致やテナント検討、道の駅内のコンテンツ、運営主体、提供メニューや商品の検討、面積や配布、野菜や加工品、情報発信機能、シェアキッチン検討、収支計画

⓫ホテルレストランにおける詳細ワーク
日時：2023/11/30
場所：zoom
参加者：バリューマネジメント池上、MV小松 伊野部 篠田 竹内
協議内容：
情報公開及び説明方法の検討、イニシャルコスト、運営方法、人員計画、収支計画

本計画に係る協議・委員会開催一覧（その４）

⓬隈事務所との詳細ワーク及び視察　⓭大洲市NIPPONIAルアン視察、レストランの詳細確認

⓬隈事務所との詳細ワーク及び視察
日時：2023/12/4
場所：隈研吾事務所（東京都）
参加者：梼原町 二宮 山本、隈事務所 渡辺、MV小松
協議内容：
ホテル面積やコンセプト、デザイン＆設計要件、情報発信、シェアキッチン

⓭大洲市NIPPONIAルアン視察、レストランの詳細確認
日時：2023/12/9
場所：ルアン現地にて
参加者：ルアン杉本シェフ、MV小松
協議内容：
スタッフ数、オペレーション、メニュー、設備や備品、雇用計画

⓮各施設の詳細確認ワーク
日時：2023/12/11
場所：zoom
参加者：バリューマネジメント池上、wasabi笹岡、MV小松 伊野部 竹内
協議内容：
【各施設共通】ターゲットと過ごし方、部屋面積、バリアフリー対応、設計＆デザイン要件、スタッフ数や収支シミュレーション結果協議、二次交通【レストラン関連】設備備品、条件設定、【道の駅】経営方針や手法検討、共用スペースの活用策、設備備品、商品リスト、情報発信機能

⓯隈事務所との詳細確認ワーク
日時：2023/12/14
場所：zoom
参加者：隈事務所渡辺、MV小松 伊野部 竹内
協議内容：ホテル・レストラン・道の駅の建築要件、町民への説明方法、概算費用、各施設の運営等

本計画に係る協議・委員会開催一覧（その５）

⑯課長会での各施設のソフト連携のあり方協議
日時：2023/12/18
場所：梼原町役場
参加者（敬称略）：橋田、大川、二宮、明神、花田、立道、市大
【欠席者：総務課長、環境整備課長、生涯学習課長】
高知大岡村、MV竹内
協議内容：基本計画素案へ対する意見収集、ソフト連携のあり方、PR戦略、経済波及効果、雇用促進、町民への説明方法等

⑰委員会前、町長及び副町長との協議
日時：2023/12/20
場所：ModelVillage
参加者（敬称略）：【梼原町】吉田、西村、二宮、 【MV】小松、伊野部、竹内
協議内容：基本計画素案における各種確認事項、計画の位置付け、事業費、運営体制、町民への説明方法等

⑱第二回基本計画策定委員会
日時：2023/12/27
場所：梼原町役場
委員（敬称略）：【梼原町】吉田、西村、二宮、大川【四国銀行】吉田【高知大学】岡村【キタマネジメント】井上【事務局】MV小松、伊野部、竹内 【オブザーバー】VM池上、wasabi笹岡、那須、山本、青木、笛木、西内
協議内容：基本計画書案の発表及びその内容に関する協議と計画の承認

1　背景と目的

太郎川公園再生にあたっての基本構想の方向性

町総合振興計画

❶すべての産業のチャンスを集約する。

❷関連する新たな産業につなぐ。

❸継続的に稼げる。

【第一次産業】

生産額は横ばいだが、林業においては増額傾向にあり、効率化が図れていることが予想される。今後も持続可能な産業として取り組むとともに、第三次産業の引き上げによる波及効果が期待される。

【第二次産業】

製造業で今後、大きな増減はないものと予想されるが、建設業においては人口減少に伴い生産額も減少していく可能性が大いにあると思われる。

【第三次産業】

就業人口の増加が見られるが生産額が伸びておらず、飲食・宿泊業を含め第三次産業でしっかり稼いでいくことが今後重要となってくる。

第三次産業の効率化をはじめとする引き上げが第一次及び第二次産業への波及効果につながり、町内総生産全体の引上げにつながることが期待できる。

※人口減による地域内の消費損失について

定住人口が1人減るごとに地域消費額は130万円減少する（国土交通省「観光交流人口の増大の経済効果2019」より）

梼原町の人口を見ると、2008年4,010人→2018年3,497人と10年間で513人減少しており、その消費損失額を計算すると、513人×130万＝6.7億円が失われたことになり、その影響は小売店や飲食店、宿泊業など様々な業種の廃業につながることが想定される。

町がこれまで行って来た積極的な移住施策等の人口増加に向けた取り組みは、一定の効果が出ているものの、仕事や住環境の整備には限界があり、定住人口の確保だけで地域経済の衰退に歯止めをかけるには限界がある。

一方、観光で使う県内平均消費額は26,202円（高知県「令和3年県外観光客入込・動態調査」より）とされており、仮定として年間2.6万人（消費額倍増を目指した場合は1.3万人）が梼原町に泊っていただくと、約6.7億円の消費効果が見込まれ、人口減による消費損失額と同等となり、移住やその他施策との組み合わせによって地域経済を支えることができると考える。

以上により、人口減少社会の中にあっても観光産業を活性化することが地域経済を維持・発展させる可能性が高いことが分かる。

●人口減による地域内の消費損失をカバー（※）するのは、交流人口の拡大（＝観光振興）による消費増。

●太郎川公園再生計画は、単なる公園整備、道の駅・ホテル整備ではなく、梼原町の産業活性化・地域消費拡大の切り札。

参考：本施設による効果の試算結果　※観光消費額は高知県における一般指標を採用

・県外観光客1人当たり観光消費額　費目別内訳（円）

	宿泊費	飲食費	交通費	土産代	その他	合計	
令和2年	7,455	5,960	6,245	3,780	854	24,294	
令和3年	7,996	6,465	7,134	3,686	921	26,202	
令和4年	7,780	6,176	7,478	3,731	911	26,076	・・・①

ソース：高知県観光振興部観光政策課 令和5年9月発表「令和４年県外観光客入込・動態調査報告書」

・プロスポーツキャンプ調査　観光客1人当たり観光消費額　費目別内訳（円）

	宿泊費	飲食費	交通費	土産代	その他	合計
高知県内日帰り客	0	1,228	714	597	433	2,972
高知県内宿泊客	8,122	6,222	3,178	1,000	889	19,411
高知県外日帰り客	0	2,539	2,173	1,928	636	7,276
高知県外宿泊客	11,372	8,972	3,761	4,079	1,297	29,481

ソース：高知県観光振興部観光政策課 令和5年9月発表「令和４年県外観光客入込・動態調査報告書」

・観光客1人当たり観光消費額　費目別内訳（円）

	宿泊費	飲食費	交通費	土産代	その他	合計	
高知県内日帰り客		2,971	396	461	142	3,970	・・・②
高知県内宿泊客	8,500	5,955	4,455	2,227	2,818	23,955	
高知県外日帰り客		3,816	2,856	1,461	39	8,172	・・・③
高知県外宿泊客	13,818	8,153	12,255	6,156	716	41,098	

ソース：株式会社四銀地域経済研究所「土佐の「おきゃく」2023経済波及効果」

本施設の開業により、前頁の人口減少による損失額をカバーできる観光消費額として高知県の指標に当てはめて算定すると約10億円

■施設別　観光消費額

単位：千円

施設		利用者数	宿泊費	飲食費	交通費	土産代	その他	合計	備考	
ホテル	ホテル	1,522人	11,841	9,400	11,382	5,679	1,387	39,688	宿泊にて県内利用：県外利用 0%：100%として試算	上記①を利用
	ヴィラ	1,903人	14,805	11,753	14,231	7,100	1,734	49,623		
	特別室	381人	2,964	2,353	2,849	1,422	347	9,935		
レストラン	朝								ホテル宿泊客利用のため、不算入（重複）	
	夕									
	昼	13,688人	0	46,450	22,257	13,154	1,239	83,100	日帰りにて県内利用：県外利用 50%：50%として試算	上記②、③を利用
道の駅	物販	116,314人	0	394,712	189,127	111,778	10,526	706,142		
	カフェ	16,875人	0	57,265	27,439	16,217	1,527	102,448		
合計		150,683人	29,611	521,933	267,283	155,349	16,760	990,936		

※高知県指標による観光消費額単純値であり、各施設の収支計算は別途記載

住民・議会・検討委員会の方向性

太郎川公園の基本構想策定の過程で議会や住民意見を募って計画に反映した。

❶経営の自立性が必要。

❷利用者視点を取り入れたホテルとする。

❸ホテルのデザインは付加価値である。

❹町全体で観光振興に取り組む。

❺財政負担とリスク低減の検討をすすめる。

❻町全体の方向性と再生施設の役割を明確化する。

❼周辺の環境や施設との多角的・客観的な検討をすすめる。

❽事業は迅速にすすめる。

基本計画策定に向けた基本構想の重要要因

●観光産業で地域経済の衰退に歯止めをかける。

●観光（第三次産業）を引き上げれば第一次・第二次産業を含む町内総生産全体の引き上げにつながる。

●観光消費額により人口減による地域消費額の損失を埋めることができる。特に観光消費額が上がる取り組みは効果が高く、客単価の高い宿泊者数を伸ばすことは地域経済に有効である。

●太郎川公園再生により、町全体の観光振興に取り組む。

●ホテルの経営的自立が必要。

■大目標：

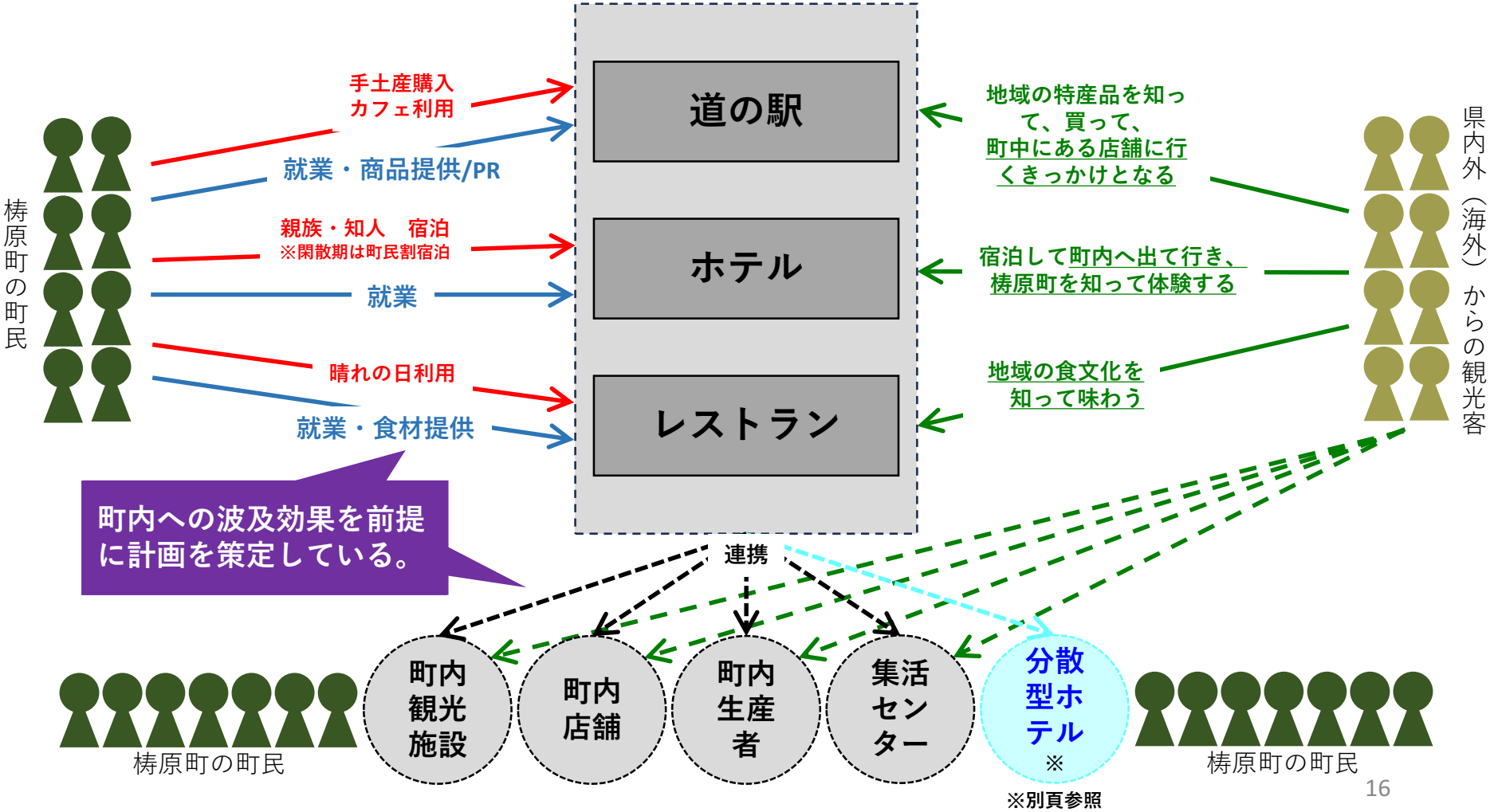
観光産業で稼ぐ仕組みをつくり、町全体に経済波及効果を広げ、地域経済の衰退を止め、発展させる。

■集中検討項目：

・稼ぐ部門となる複合施設（ホテル、レストラン、道の駅）はその中心であり、重点的に検討を進める（複合施設や観光に関係する部分を優先して議論する）。
・隈研吾氏による設計で梼原町らしい木造建築の「百年の宿」を建築し、集客につなげるためのコンセプト・ブランドの詳細を決定する。
・複合施設の各部門の要件を整理し、経営が成立する事業計画を策定する。
・実務者を交えた管理側の視点で設計や各種要件の交渉・検討ができる体制を整える。

基本方針

道の駅とホテル・レストランにより、梼原町のターミナルとなる機能を有し本施設をきっかけに町内各地への観光客流入を促し、経済波及効果を高める。



参考：本施設による直接的経済波及効果の試算結果　※各施設で発生する町事業者への発注金額

■町内波及金額（食材等）※町内：町外＝4：6 として試算

※町内の農業、畜産、食品卸、食品加工事業者等への波及

単位：千円

カテゴリー	施設名	計画1年目	計画2年目	計画3年目	計画4年目	計画5年目
宿泊	太郎川ホテル・ヴィラ					
飲食	太郎川レストラン	10,720	11,256	11,819	12,410	13,031
物販	道の駅	35,283	37,047	38,899	40,844	42,887
総計		**46,003**	**48,304**	**50,719**	**53,255**	**55,917**

※宿泊（ホテル・ヴィラ分）の飲食含む

■町内波及金額（修繕、維持管理等）※町内：町外＝5：5 として試算

※町内の建設、電気、水道工事業者等への波及

単位：千円

カテゴリー	施設名	計画1年目	計画2年目	計画3年目	計画4年目	計画5年目
宿泊	太郎川ホテル・ヴィラ	3,362	3,362	3,362	3,362	3,362
飲食	太郎川レストラン	747	747	747	747	747
物販	道の駅	1,995	1,995	1,995	1,995	1,995
総計		**6,104**	**6,104**	**6,104**	**6,104**	**6,104**

■町内波及金額（水道光熱等）※町内：町外＝7：3 として試算

※町内の水道、電気、燃料供給事業者等への波及

単位：千円

カテゴリー	施設名	計画1年目	計画2年目	計画3年目	計画4年目	計画5年目
宿泊	太郎川ホテル・ヴィラ	10,172	10,681	11,215	11,776	12,365
飲食	太郎川レストラン	3,780	3,969	4,167	4,376	4,595
物販	道の駅	3,780	3,969	4,167	4,376	4,595
総計		**17,732**	**18,619**	**19,550**	**20,527**	**21,554**

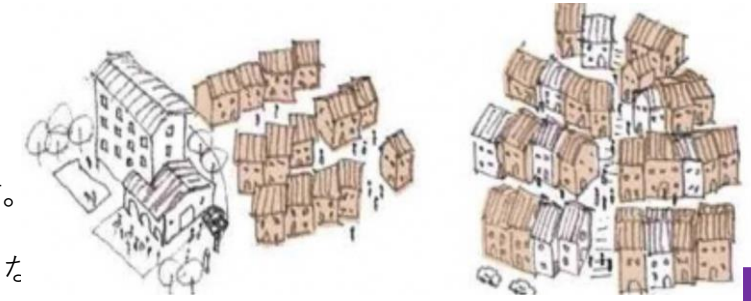
本施設の開業により直接的な経済効果は５年目で約8,357万円/年が見込まれる。

※上記の他、前頁の連携により町内観光施設、町内店舗等への波及効果も期待できる。
総務省のホームページ内の産業連関表のデータから経済波及効果の簡易計算ツールでの算定では
1億円の宿泊業の新規需要による経済波及効果は農林漁業等37の部門で約1.68億という結果になる。
（あくまで全国的な簡易計算であり、そのまま梼原町に当てはまるものではない。）

※参考：分散型ホテルの可能性

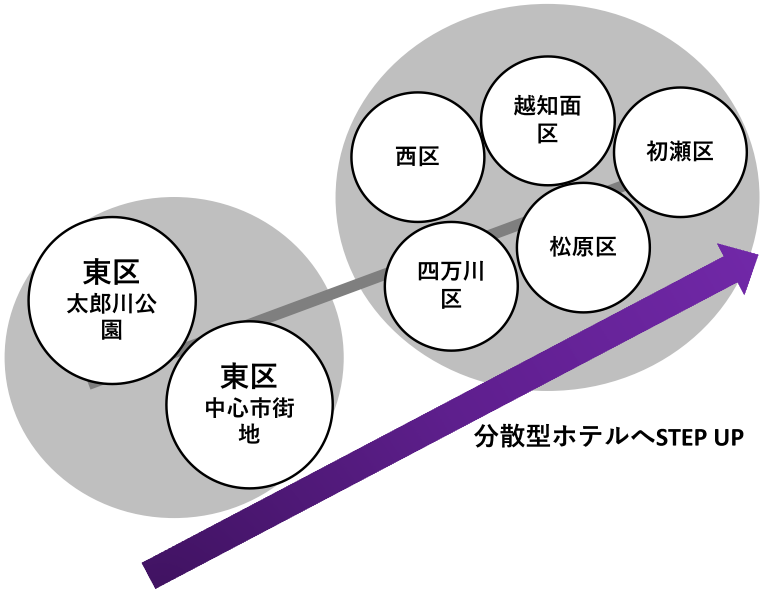
●梼原町内の歴史的建築物や空き家を活用した「分散型ホテル」の構想について

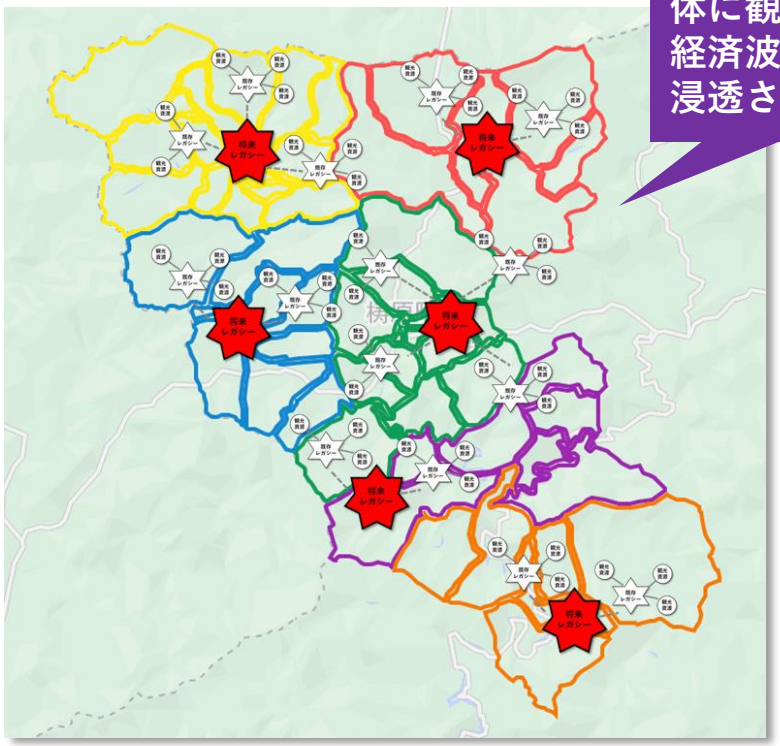
・アルベルゴ・ディフーゾ（分散型ホテル）＝イタリアで少子高齢化による過疎対策、特に「空き家問題」を観光産業で解決しようという取組を指し、集落内の空き家等をホ　テルとして再生し、レセプション機能を持つ中核拠点を中心に、宿泊施設やレストラン等を水平的にネットワーク化（一体化）するというものであり、日本語では「地域まるごとホテル」と言われる事もある。
・梼原町においては、隈研吾建築群や各種観光関連施設、歴史的文化的施設、自然環境等、沢山の分散型ホテルの対象物件があると考えられる。
・以下、その構想の図式である。



●分散型ホテル構想モデル図

・町一体となった観光振興に向けた構想策定を今後検討。
左：本施設から各地区への波及STEP
右：各地区に各施設（空き家リノベーション等）を作りながら分散型ホテルが拡大していくイメージ





将来的には町全体に観光による経済波及効果を浸透させる。

3　計画概要

●各施設の配置及び概要（案）

・道の駅
　総面積：800㎡

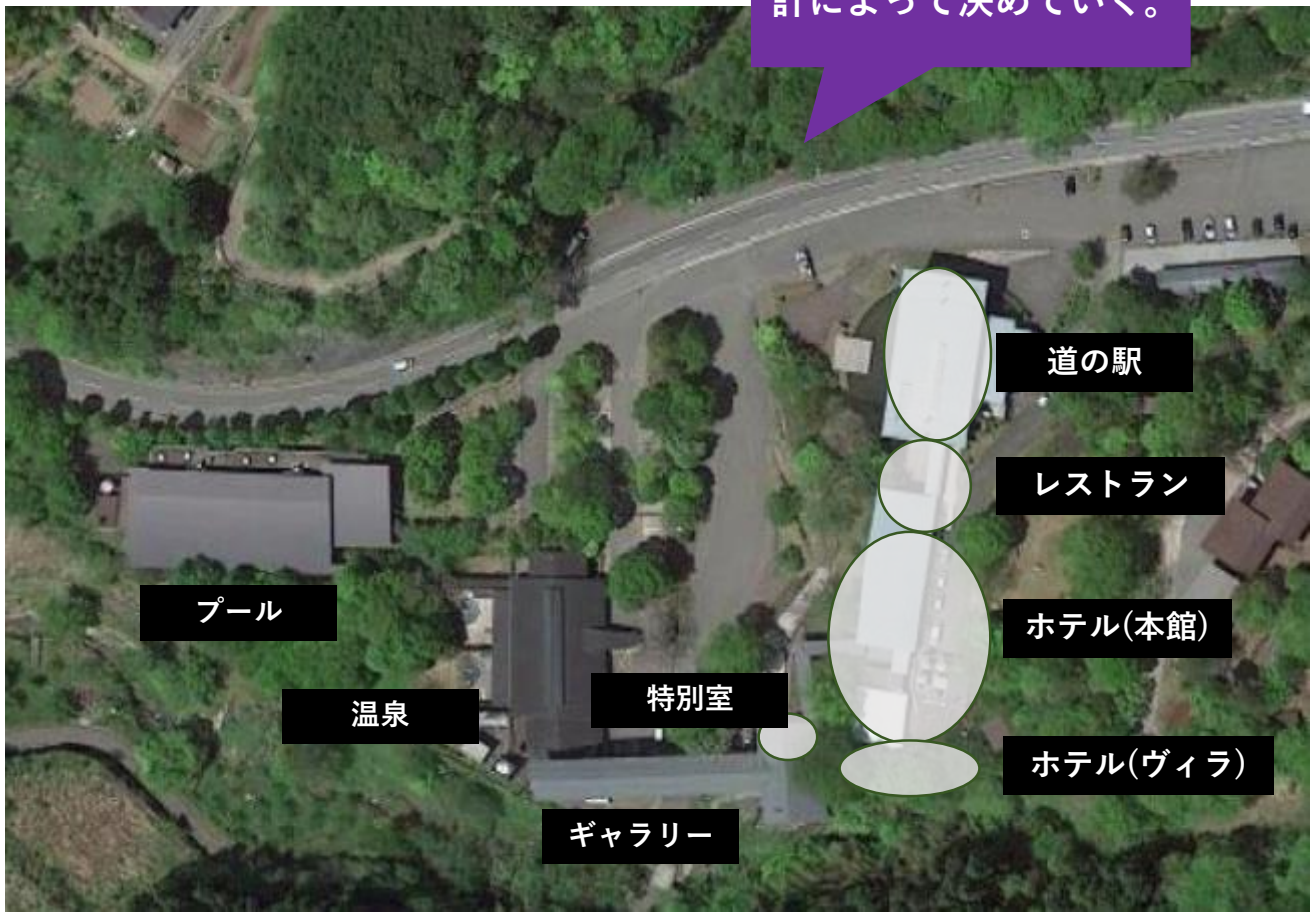
・レストラン
　総面積：300㎡
　席数：50席

・ホテル（本館）
　総面積：1100㎡
　（客室：36㎡×8室）

・ホテル（ヴィラ）
　総面積：250㎡
　（客室：50㎡×5室）

・ 特別室
　ギャラリーのアーティストルームの使用を検討

詳細な配置は今後、造成工事も含め、実施設計によって決めていく。



※地図はGoogleマップより参照
※施設配置の各円下にある建物は旧雲の上のホテル

●関係法令・規制の整理

・概要

→拠点となる施設の建設・運営に係る関係法令・規制の整理を実施。結果は、右表の通り。

・ヒアリング先

→梼原町の担当課、保健所、県建築課、県土木事務所、建築士等。

リスク項目	リスク説明	リスクの有無と対策
地籍調査関連	地籍調査は地籍の明確化を目的とし、市町村が主体となり一筆ごとの土地の所有者、地番、地目などの調査と、境界の位置と面積を測量する調査を行い、正確な地図(地籍図)と簿冊(地籍簿)を作成する。	問題なし。
青線関連	法務局(登記所)に備えられている公図に青線で表示されている地番のない水路をいう。多くの水路は現存するが、土地登記簿に地番、地積、所有者等の記載がなく、一般に法定外公共用物として国有財産とされる。実際の取り扱いは国からの機関委任事務として財産管理は都道府県知事が行い、運用管理は市町村に委任。払い下げ等を受ける場合は用途廃止処分の手続きが必要となる。	問題なし。
赤線関連	公図に赤線で表示された地番のない道路で通常は土地台帳にも登録されていないことから、認定外道路（法定外公共用物）として国有財産とされている。	問題なし。
都市計画法関連	都市計画に必要な事項について定めている法律で、都市の健全な発展や秩序ある整備等を図るため、土地利用や都市施設の整備、市街地の開発などに関するルールが設けられている。	太郎川公園エリアは同法に該当しない。
宿泊業許可関連	東区中心市街地の「掛橋和泉邸」が梼原高校と隣接するため、旅館業法3条3項（※）に抵触する恐れがある。 （※）旅館業法3条3項：第一項の許可の申請に係る施設の設置場所が、次に掲げる施設の敷地（学校、福祉施設等）の周囲おおむね百mの区域内にある場合において、その設置によつて当該施設の清純な施設環境が著しく害されるおそれがあると認めるときも、前項と同様とする。	当施設は教育施設の環境を害する宿泊施設ではないため、基本的には問題ないと考えられる。正式には、旅館業を申請するタイミングで保健所から梼原高校（高知県教委）に確認していただく形となる。それに伴い通常1週間程度、許可まで時間を要する可能性がある。

5 施設のコンセプト・ターゲット

このコンセプトは各施設を観光客等へ売り込む際のキャッチフレーズのようなもの。

Tarogawa Park
Brand concept

ようこそ、雲の上のターミナルへ

“Welcome to Terminal”

今回検討すべき場所

本施設は町内への観光による経済波及を広げるための入口となるもの。

City

東京、大阪、高知

Terminal

太郎川公園
（道の駅、ホテル）

Local area

梼原エリア

Terminalとは？

（多くの交通機関が）集中する所。

大きな駅で、他の鉄道や多数のバス路線の起点、経過点となっている所。

電気回路や電気器具の、外部の電線との接続のために設けられた金具。端子。

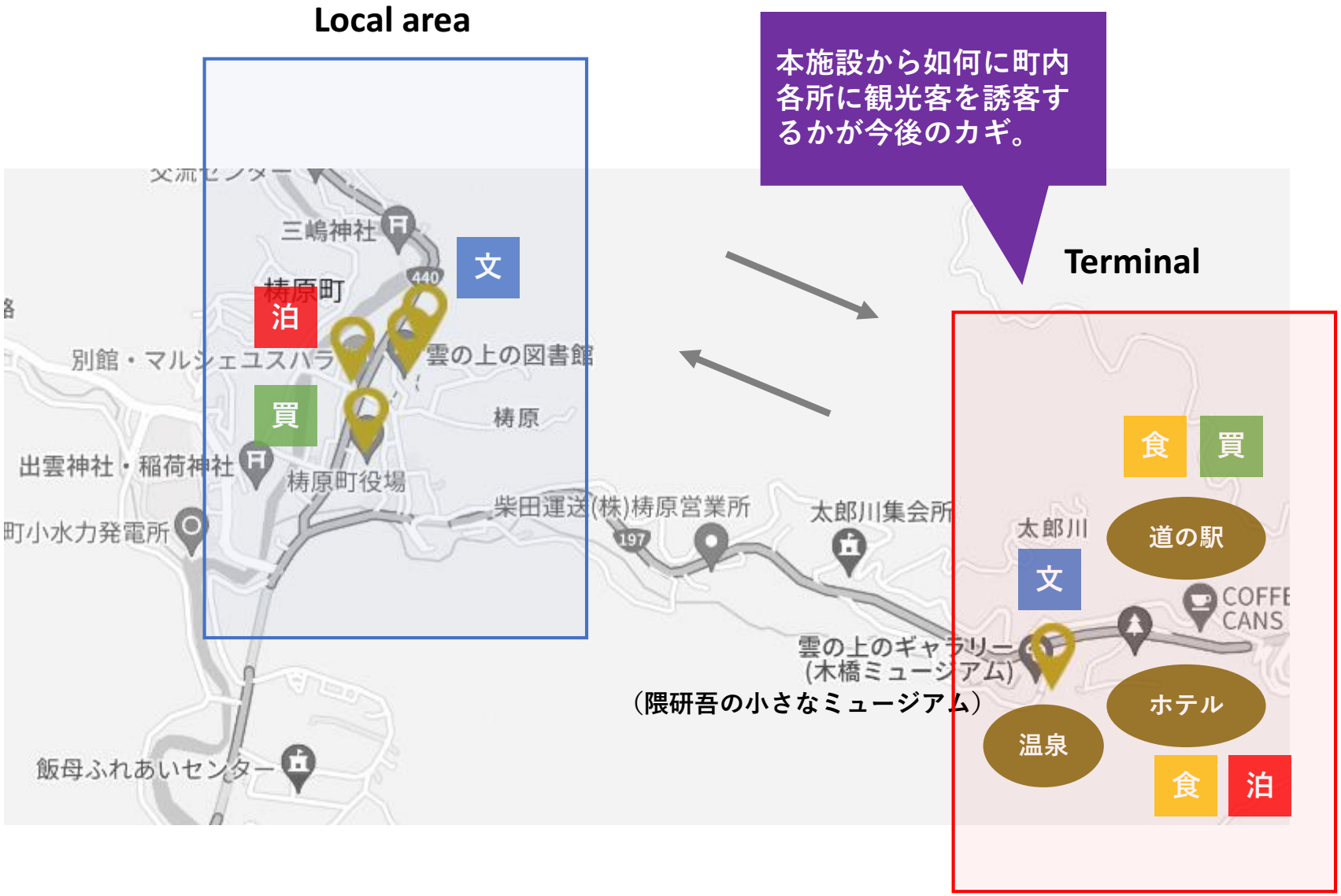
（コンピュータの）入出力を行なう端末装置。

雲の上のターミナルとは

“梼原”が集積する場所であり、梼原の町への通過点。

外から訪れる人が、一番最初に梼原の空気を感じることができる場所。

梼原の人にとっては、外から訪れる人を一番最初に迎える場所。


Local area
本施設から如何に町内各所に観光客を誘客するかが今後のカギ。
Terminal
三嶋神社
椿原町
440
文
泊
別館・マルシェユスハラ
雲の上の図書館
買
椿原
出雲神社・稲荷神社
椿原町役場
柴田運送(株)椿原営業所
197
太郎川集会所
町小水力発電所
飯母ふれあいセンター
食
買
太郎川
道の駅
文
COFFE
CANS
雲の上のギャラリー
(木橋ミュージアム)
（隈研吾の小さなミュージアム）
ホテル
温泉
食
泊

雲の上のホテル
Product concept

“受け継がれる旅人の過ごし方”

Terminalという拠点に必要な一時的な休憩場所です。

一時的な滞在（2泊3日程度）を前提に、
雲の上図書館で借りてきた本を読み（ホテルで返却可能）、
道の駅で買ってきた材料で料理を作り（客室用ミニキッチン）。
時にはLocal Areaの人たちからお茶や食のおもてなしを受けられます。

400年以上続く茶堂での過ごし方を感じられるような
建築と空間がここにはあります。

利用者モデル

シニア層

- **年齢**
  60代（夫婦）
- **居住地 / アクセス方法**
  東京 / レンタカー
- **仕事**
  自分のペースで仕事を継続、
  退職して時間に余裕がある方
- **趣味（好きなこと）**
  読書、温泉
  ゆっくり過ごす（町を散策する）
- **予約動線 / 活用メディア・SNS**
  OTA（一休・Relux）
  リアルエージェント、婦人画報
  TV等のメディア

ファミリー層

- **年齢**
  30-40代（子連れ家族）
- **居住地 / アクセス方法**
  関西 / 自家用車
- **仕事**
  会社員、
  場所を選ばす仕事ができる方
- **趣味（好きなこと）**
  読書、建築や空間デザイン
（知的好奇心が高い）
  子供との時間（本に触れさせたい）
- **予約動線 / 活用メディア・SNS**
  OTA（楽天トラベル・じゃらん）
  カーサブルータス、Instagram
  Youtube

インバウンド

- **年齢**
  60代（夫婦）
- **居住地 / アクセス方法**
  東南アジア＋欧米圏 / レンタカー
- **仕事**
  場所を選ばす仕事ができる、
  退職して時間に余裕がある方
- **趣味（好きなこと）**
  長期滞在旅行（5日間程度）
  ゆっくり過ごす（何もしない）
- **予約動線 / 活用メディア・SNS**
  OTA（booking.com）
  海外エージェント
  海外での現地放送
  海外での現地イベント

雲の上ホテルでの滞在方法と施設への落とし込み

“自然の空気を感じながら過ごす”

（建築要件）
・部屋から自然を感じることができる。
Ex. テラスを広めに取る（テラスで読書する）、屋外に面した半露天風呂を備える（温泉の引き込みができると尚良し）

“本を読める書斎”

（建築要件）
・図書館で借りた本をゆっくりと読むことができる。
Ex. 快適なチェア、広めのデスク
※副次的にワーケーションができるスペースともする（サブディスプレイが置ける広さなど）

“雲のようなふかふかベッドで睡眠をとる”

（建築要件）
・布団に入ると朝まで起きない。
Ex. ベッド、布団、防音、調整可能かつ睡眠に適した照明

“食から風土を感じる”

（建築要件）
・道の駅やマルシェで買った果物などの食べ物、町中で買ったコーヒーなどを飲む。
Ex. 簡易的なキッチンを部屋に設ける、お皿・カトラリー・コーヒードリッパーなどの設置

滞在スケジュールイメージ

高知県も目指している
２泊３日での宿泊を目指す。
（宿泊日数の増加）

day1

15:00　チェックイン
16:00　道の駅散策。夜楽しむお酒やおつまみをチョイス。梼原の歴史と文化を知る。
17:00　客室内の半露天風呂で外気を浴びながら、森林浴を楽しむ。
18:00　夕食（ホテルダイニング）
20:00　道の駅で購入した飲食物と共にゆったりとお部屋で過ごす

day2

8:00　朝食（ギャラリーにて）
9:00　梼原の町へ散策（ゆすはら座、隈研吾建築散策、マルシェユスハラなど）
10:00　お部屋で読む本を探す（雲の上の図書館）
12:00　町内での昼食（地元民＆UIターン者が営む飲食店など）
13:00　太郎川公園内にあるきつつき館で、森林での体験アクティビティに参加
16:00　ホテル到着、お部屋でゆっくり過ごす
18:00　町内での夕食（四国カルスト産ゆすはら牛が楽しめる飲食店など）
20:00　雲の上の温泉で、薬草風呂やサウナ、外気浴を楽しむ
21:00　図書館で貸りた本で読書に耽る

day3

8:00　客室で朝食（2日目の町内散策で購入したコーヒー＆道の駅の朝食BOXを楽しむ）
10:00　チェックアウト（貸りていた本をホテルで返却）
11:00　併設する雲の上のギャラリーに立ち寄り、お土産を買って帰路へ

雲の上のレストラン
Product concept

“風土を感じる”

ふんだんな自然資源に囲まれる梼原町。

ここにはまだまだ知らない「美味しい」がたくさんあります。
食を通じて梼原の風土に触れてみてください。

ここまで足を運んだからこそ食べられる、
梼原町の地産地消を中心とした野菜、
梼原町が誇る四国カルスト産ゆすはら牛。
四万十川水系である梼原川の恵み。

すべてが詰まったコース料理も魅力のひとつです。

利用者モデル

個人

・**年齢**
30歳前後（週末）
・**居住地 / アクセス方法**
高知市内、松山市内 / 自家用車、レンタカー
・**仕事**
平日勤務が中心の一般的な会社員
・**趣味（好きなこと）**
カフェ巡り、スイーツ女子
・**予約動線 / 活用メディア・SNS**
Instagram、ローカルメディア、旅行観光系ウェブ媒体

団体

・**年齢**
60代（シニア夫婦）
・**居住地 / アクセス方法**
東京　/　レンタカー、団体ツアー
・**仕事**
退職して時間に余裕がある方
・**趣味（好きなこと）**
地方旅行、ツアー観光
・**予約動線 / 活用メディア・SNS**
リアルエージェント　/　旅行雑誌

道の駅
Product concept

梼原の“個”を知る

梼原が歩んできた“道”を伝える場所。

作り手の想いが詰まった、
新鮮な地元野菜や梼原独自の特産物が並ぶ場所。
ライブキッチンを通して生産者と対面することも可能です。

道の駅の中にある展示スペースでは、
隈研吾氏の建物と共に当時の梼原を振り返ることで、
時代時代を彩った梼原の“個”の姿を見ることができます。

利用者モデル

観光

- **年齢**
  20-40代（女性グループ）
- **居住地 / アクセス方法**
  高知市内、松山市内 / 自家用車
- **仕事**
  平日勤務が中心の会社員
- **趣味（好きなこと）**
  写真（風景、人、建物）、カフェ巡り、マルシェ巡り
- **認知メディア・SNS**
  Instagram、雑誌やウェブメディア

ドライブする人

（バイカー・サイクリスト含む）

- **年齢**
  50代グループ
- **居住地 / アクセス方法**
  四国内、首都圏　/ バイク、自転車
- **仕事**
  学生、会社員
- **道の駅で求めること**
  独自の物産品、ライトイーティング

- **認知メディア・SNS**
  Youtube、X、Facebook、TV新聞など大手メディア

●ターゲット層の「準富裕層」について

基本構想の中でもあげたホテルのターゲット層の「準富裕層」はホテル業界では「アッパーミドル層」と呼ばれる。

一般的にアッパーミドル層は金融資産保有額が5千万円～1億円と言われているが、ホテル業界の指標としては収入や資産だけに着目するのではなく、「〇〇に対する興味や造詣がある人向け」といった表現をしばしば用いる。本ホテルのターゲット層についても、相応のレベルの資産を保有することよりも、「梼原町が誇る自然環境や歴史・風土に興味や造詣がある人」とし、それらを総じてアッパーミドル層をターゲットとする。

あくまでホテル業界におけるアッパーミドル層が今回のホテルのターゲットである。

●設定料金の妥当性

宿泊料金については年々高騰しており、本ホテルで設定している価格（1室2名1泊・朝夕食付：@7.5万円～）は上記アッパーミドル層をターゲットとしたホテルとしては決して高い設定金額ではない。それを示す一つの参考データとして以下に近隣の同レベルのホテルの料金を示す。

・競合との比較

→原価高騰等の影響で、近年宿泊施設の価格が上昇傾向にあり、太郎川公園に新たに整備されるホテルと同等クラスの競合ホテルの価格は以下の通りである。

→本ホテルの隈研吾氏設計、しつらえ、食事、ブランディング等を加味すると、相当額の料金設定が必要である。

→施設コンセプト及びターゲットにそぐわぬ価格設定を行う（格安料金等の設定）と、ホテルはおろか、周辺の施設群＋町内観光の価値創出や高付加価値化、経済波及を妨げる要因にもなりえる。

①オーベルジュ土佐山（高知県高知市）：77,300～97,100円
②ヴィラサントリーニ（高知県土佐市）：90,200～123,200円
③桑田山温泉（高知県須崎市）：47,600～101,600円
④TheManaVillage（高知県土佐清水市）：85,800～165,000円
⑤TOBEオーベルジュリゾート（愛媛県砥部町）：113,740～125,849円
⑥瀬戸内リトリート青凪（愛媛県松山市）：120,000～198,466円
⑦オーベルジュ内子（愛媛県内子町）：84,400～97,600円
⑧大和屋別荘（愛媛県松山市）：102,000～130,000円
⑨城西館（高知県高知市）：48,400～96,800円
⑩三翠園（高知県高知市）：39,600～70,400円
⑪土佐御苑（高知県高知市）：61,600～100,780円

【検索条件】

●部屋
・最低値はホテル棟、最高値はヴィラ棟を想定（施設の最低値・最高値ではない）
・ヴィラの条件が違いすぎる場合、最高値はホテル棟価格を参考（レベルの高いヴィラ多い）
・平米数、露天風呂付き、テラス付きなどの条件を加味

●食事
・最低値は通常プラン、最高値はアップグレードプラン（カルスト牛などを想定）で検索

●プラン
・早割等は除外

●検索方法
・一休で施設抽出、価格は全て楽天トラベルでリサーチ

※2023年12月26日現在

同クラスのホテルと比較しても決して高すぎる価格設定ではない。

6 機能・規模設定

ホテル

客室
36㎡×8室

・定員2名＋1名（サブベッド）
・浴室・風呂別
・テラス（ミニアウトドアキッチン付き）

ヴィラ
50㎡×5棟

・定員4名＋1名（サブベッド）
・浴室・風呂別
・テラス（ミニアウトドアキッチン付き）

特別室
雲の上のギャラリー内1室

・旧雲の上のホテルの最後の1室
・FFEも全て当時のまま（隈研吾氏デザイン）

ロビー/フロント
売店併設

・フロント付近に小型の売店を併設
・飲み物（ワイン等）や土産品を厳選して少

事務所

・フロントにアクセスしやすい場所に配置
・フリーアドレス：5席

バックヤード
リネン室/機械室

・ヴィラも含めたリネン室を確保

トイレ
男性用/女性用/障がい者用

・ロビーからアクセスできる共用トイレ

客室数は
① 36㎡×8室（計14室）
②24㎡×6室、36㎡×4室（計16室）
③ 24㎡×12室（計18室）
の3パターンを検証（次頁参照）し、収益性やオペレーション、単価設定を考慮して①を採用することとした。

客室については複数パターンの検討を行った上で決定した。

●宿泊部門　パターン別収支比較

	14室パターン		16室パターン		18室パターン	
Ⅰ.売上高	**181,650**	**100%**	**180,697**	**100%**	**179,734**	**100%**
①宿泊	133,315	73%	127,527	71%	121,730	68%
②温泉	0	0%	0	0%	0	0%
③料飲	48,335	27%	53,169	29%	58,003	32%
④物販	0	0%	0	0%	0	0%
売上値引き・戻り	0	0%	0	0%	0	0%
Ⅱ.売上原価		**0%**		**0%**		**0%**
売上原価	**38,668**	**21%**	**42,535**	**24%**	**46,403**	**26%**
売上総利益	**142,982**	**79%**	**138,161**	**76%**	**133,331**	**74%**
Ⅲ.販売費及び一般管理費		**0%**		**0%**		**0%**
人件費計	**44,609**	**25%**	**44,435**	**25%**	**44,264**	**25%**
経費計	**74,889**	**41%**	**76,319**	**42%**	**77,751**	**43%**
（減価償却費）	**10,265**	**6%**	**10,403**	**6%**	**10,541**	**6%**
販売費及び一般管理費	**119,498**	**66%**	**120,755**	**67%**	**122,015**	**68%**
営業利益	**23,485**	**13%**	**17,406**	**10%**	**11,316**	**6%**
Ⅳ.営業外収益	**0**	**0%**	**0**	**0%**	**0**	**0%**
Ⅴ営業外損失	**0**	**0%**	**0**	**0%**	**0**	**0%**
経常利益	**23,485**	**13%**	**17,406**	**10%**	**11,316**	**6%**
Ⅵ特別利益	**0**	**0%**	**0**	**0%**	**0**	**0%**
Ⅶ特別損失	**0**	**0%**	**0**	**0%**	**0**	**0%**
税引前当期純利益	**23,485**	**13%**	**17,406**	**10%**	**11,316**	**6%**
当期純利益	**23,485**	**13%**	**17,406**	**10%**	**11,316**	**6%**
返済原資（当期純利益＋減価償却費）・・・①	**33,750**		**27,809**		**21,858**	
消費税（運用分）	11,830		11,628		11,424	
消費税（投資分）						
消費税合計・・・②	**11,830**		**11,628**		**11,424**	
借入返済額・・・③	**0**		**0**		**0**	
キャッシュフロー・・・①-②-③	**21,920**		**16,182**		**10,433**	

レストラン

個室
4席×2室

・予約専用を想定

ホール
42席

・4人掛け席×8
・2人掛け席×5
・団体客にも対応

厨房
デシャップ・パントリー含む

・デシャップ、パントリーと連結した動線の厨房
・事務スペース含む（1席）

チャンバー

・チャンバー冷蔵庫（プレハブ冷蔵庫）
・サイズ目安：W1800*D1800*H2080

トイレ
男性用/女性用/障がい者用

・男性：1
・女性：1

更衣室
男性用/女性用

道の駅

※各面積根拠の詳細は別紙「道の駅面積根拠」参照。
※各面積は設計時の目安の値。

合計406㎡（什器類はフレキシブルに移動可能）

カフェ **50席**	・106㎡相当 ・テイクアウト形式 ・イートインカフェ
物販コーナー **主に加工品や土産品**	・移動式ライブキッチン設置
直販コーナー **主に地元生産者の青果**	
隈研吾建築紹介コーナー	・建築模型＋年表等を展示
厨房 **菓子製造兼用**	・23㎡ ・飲食業と菓子製造業の営業許可を取得
案内窓口事務室 **休憩室含む**	・60㎡ ・観光情報コーナー（パンフレット置き場等）含む
バックヤード	・25㎡

24時間利用可能（休憩施設）

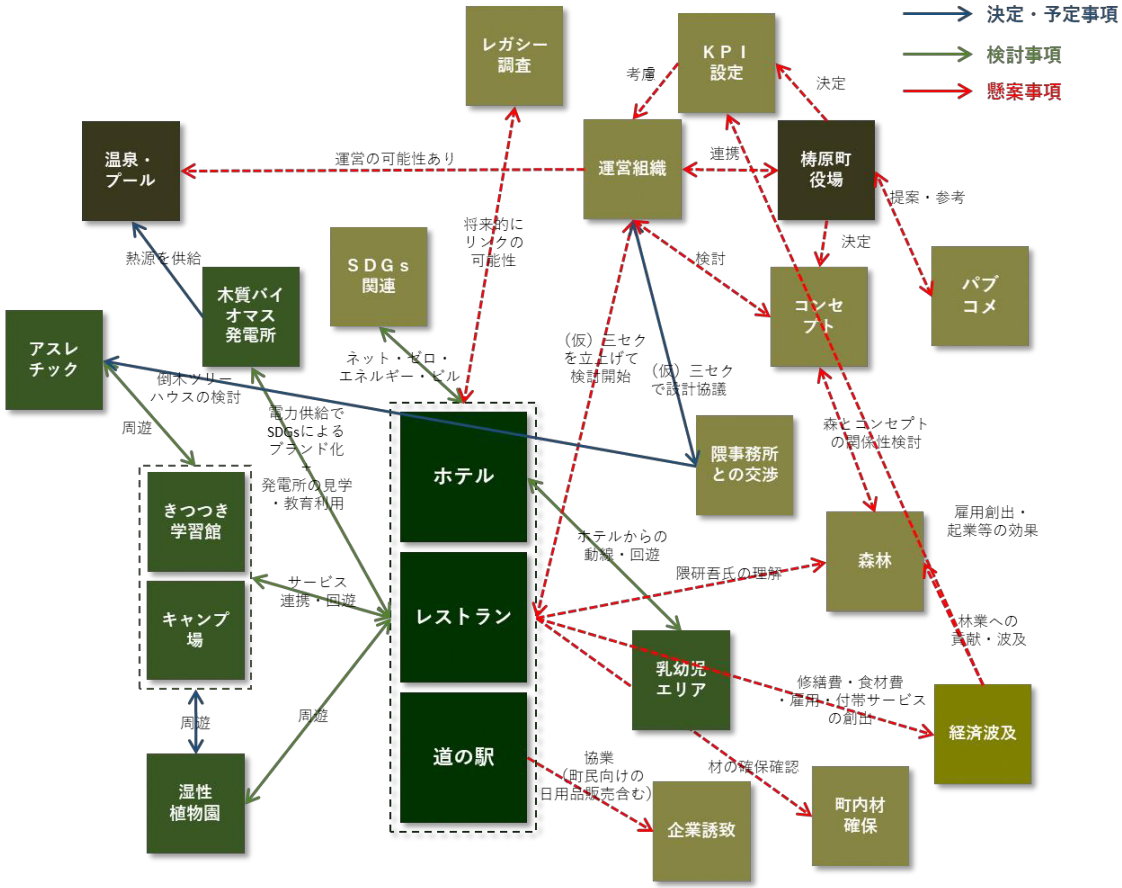
トイレ **男性用/女性用/障がい者用**	・95㎡ ・男性：小4、大2 ・女性：6 ・障がい者用：1 （オストメイト付き）
ベビーコーナー	・20㎡
駐車場	・3,329㎡ ・小型車：67台 ・大型車：3台 ・障がい者用：2台 （合計：72台）
自販機/TEL	・5㎡ ・自販機：4台 ・公衆電話：1台
ゴミ庫	・14㎡
従業員用トイレ	・3㎡ ・男性：1 ・女性：1
更衣室 **男性用/女性用**	・17㎡ ・休憩スペース含む
その他 **通路など**	・53㎡

7 利用計画

●各施設＋各魅力＋各コンテンツとの関係整理

・本計画策定に先立ち、下記図のとおり関係整理を実施した（令和5年3月）。
・高知大学岡村健志准教授のファシリテーションのもと、各施設と本施設の関係整理について町の各課課長と協議/ワークを実施した。そのサマリー及び今後の検討事項は以下の通り。

令和5年3月時点での関係図



●サマリー及び今後の検討事項

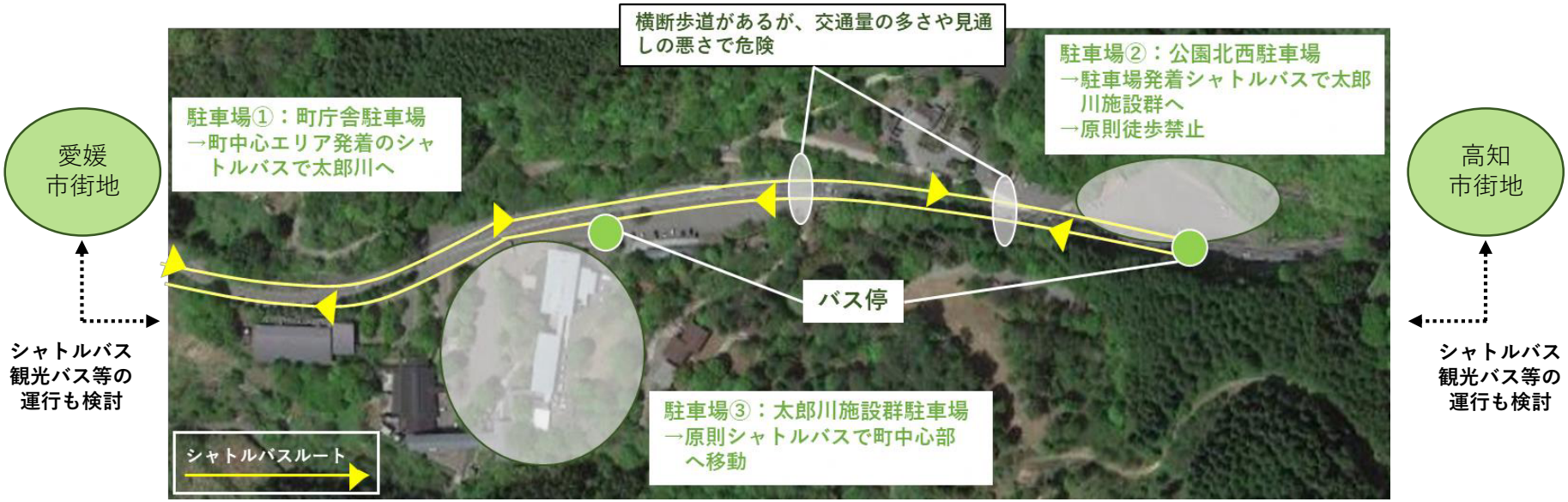
・ビジネスの成立性及び数値化できる魅力化が先行しないよう、自然環境/歴史/文化等の“見えない魅力”の言語化やPR手法を検討すべき。
・明確なKPI設定を伴う、PR戦略策定及び予算措置の検討が必要。
・“オール梼原”となるような運営体制づくりが必要。その際には産官学民の連携も重要。
・設計（施設＋外構含む）には、太郎川の各施設及び町内各地区へ誘導を念頭に置くことが重要。
・波及効果について、各町民が具体的に効果を感じられ、具体的にどう関係性を持ったら良いかがイメージできるよう計画を進める。
・駐車場及び二次交通については、数値化とともに今後の対策を検討する。
・各施設の雇用者確保に向けた、明確な雇用計画が必要。また、省力化や効率化を考慮した運営手法も検討すべきである。
・ビジネスの成立性については、既往事例や専門家の知見等からその“勝算”を明確化し伝える必要がある。
・今後のソフト連携を図る上で、各施設/コンテンツのカテゴリー分け（収益性、町民への還元、環境保全、PR性、歴史文化性等）を実施し、カテゴリーに分けた活用法や説明方法を検討すべき。
・計画を進める上で、梼原の自然/歴史/文化等を尊重することが重要。
・町の全職員/全関係者が計画遂行への強い意志や覚悟を持つよう周知徹底することが重要。

●二次交通の整理

・方向性（当面は下記の方針を採用し、稼働開始までに国内外の先進事例等から最適な施策を随時採用する）
→①町庁舎②公園北西駐車場③太郎川施設群駐車場をつなぐシャトルバスを運行させ周回。いずれの駐車場も停車後の移動はシャトルバスを使用。太郎川公園周辺には数箇所の横断歩道があるが、徒歩横断が危険なため、横断制限や警備員配置等も検討する。

・国内/海外事例
→ 山口県岩国市：環境保護目的＋観光コンテンツとして木炭バスが走行（四輪駆動バスの導入も検討の余地あり）。
→スイス/シェルマット：鉄道でのみ入町でき、市街地は電気自動車と馬車のみ走行可。
→ドイツ/シュツットガルト：公共交通普及に向けパークアンドライド＆バイク（自転車）、ディーゼル車規制等。

・有識者ヒアリング結果より
→高知及び愛媛の各空港からのシャトルバス（観光バス）運行、他観光施設/他自治体/奥四万十高知等と連携した運行について、実証実験等を実施も検討。梼原町観光協会が2種免許取得の方向。前述の運行も実現可能性あり。



※地図はGoogleマップより参照
※施設配置の各円下にある建物は旧雲の上のホテル

8　建築要件

建築設計を行うにあたって要件となる以下の各項目について次頁より述べる。

①ホテル

1）付加価値（特徴）
2）客室
3）ヴィラ
4）特別室
5）ギャラリー
6）ロビー（フロント＋売店）
7）オペレーション・動線

②レストラン

1）付加価値（特徴）
2）ホール
3）個室
4）厨房
5）メニュー案
6）オペレーション・動線

③道の駅

1）付加価値（特徴）
2）カフェ（イートイン）
3）物販（加工品・野菜・雑貨）
4）隈研吾に関するプレゼンテーション（展示）
5）観光案内デスク／事務所
6）外空間（座席）
7）ライブキッチン
8）オペレーション・動線

① ホテル

梼原町の自然や風土を知る装置であり、入口。

　ホテルの部屋で籠りきりになるのではなく、ホテルの部屋から一歩出て、梼原町の自然や風土を知る体験を促すホテルでありたい。
　客室内にはヴィラも含め、全室にテラスと半露天風呂を用意し、ホテルの前の小川や里山を直に感じられる空間を大きく取る。
　一歩ホテルを出ればすぐ隣の道の駅で食材を買うことができ、テラスにあるキッチンで調理して食べられる。
　町組を中心とした各地域の飲食店で昼食・夕食を食べるもよし、雲の上の図書館で借りた本をホテルで返却できるサービスで本を読むもよし、宿泊者限定で夜の図書館でBAR体験も。翌朝は雲の上のギャラリーの特別な空間で朝ごはんを食べることもできる。
　とにかく、ホテルの中でも外でも梼原町の自然と風土を満喫できる特別な体験ができるホテルを目指す。

▼部屋から見える小川と里山

▼雲の上の図書館

出典：梼原町

▼インド家庭料理BONGA

出典：EIMONS

梼原の自然の空気を感じながら過ごす空間。

36㎡/室の本館客室は定員２名が梼原の自然の空気を感じながら過ごす空間として大きめのテラスを設ける。

各客室にある半露天風呂（オープン型の大きめの窓を持つ風呂/温泉引き込みができるとよい※）からホテル前の小川や里山が見えるほか、テラスに設置したミニキッチンにより、道の駅や町内で購入した地元食材を簡易調理（温める/焼く等）して景色を見ながら食べることができる。

※注：温泉の引き込みには源泉の湯量確保や配管・ポンプ・熱源確保の課題をクリアすることが前提となる。
※風呂の熱源にはバイオマス発電所の熱源利用も検討。

◀調理器具例
（火鉢型カセットコンロ）

出典：センゴクアラジン×ビームスジャパン

▼ミニキッチンイメージ

出典：Hello Interior

▼部屋から見える小川と里山

▼半露天風呂のイメージ

出典：湯西川温泉 本家伴久

ゆっくり、２泊３日を楽しむラグジュアリー空間。

50㎡/室のヴィラ棟は定員４名が梼原の自然の空気を感じながらゆっくり過ごす空間として本館客室より更に大きめのテラスを設けた別荘のような雰囲気を持つ連結する一棟貸しタイプの部屋となる。

各客室にある半露天風呂（オープン型の大きめの窓を持つ風呂/温泉引き込みができるとよい）からホテル前の小川や里山が見えるほか、テラスに設置したアウトドアキッチンにより、道の駅や町内で購入した地元食材を簡易調理（温める/焼く等）して景色を見ながら食べることができる。

図書館で借りてきた本をテラスで読むなど、ゆとりある時間を過ごすための空間が用意されている。

夏の虫対策、冬の寒さ対策としてシアーカーテンを装備するなどしてテラスでの快適な空間を提供する。

屋外暖房例▶
（パラソルヒーター）

出典：Sakakibara Co.,Ltd

▼湯布院の隈研吾設計の一棟貸切の温泉宿

出典：一休.com

▼アウトドアキッチンイメージ

出典：神湊GARDEN CAMP

▼シアーカーテンイメージ

出典：TEMU

第三期の隈研吾を体感できるアーティストルーム。

2010年の建築の「雲の上のギャラリー」建設と同時に作られた特別室は建物や内装だけでなく、FFE（Furniture/家具、Fixture/什器、Equipment/備品）も全て隈研吾氏がデザインした価値あるアーティストルーム。

その当時の隈研吾氏の思想や哲学が詰まった部屋であり、今でも多くのアーティストやクリエイター達が訪れる、建築マニア以外にも幅広い層に愛される部屋。

旧雲の上のホテルが解体された後も当時のままの部屋を残している、本ホテルのスイートルーム的な位置づけの部屋となる。

なお、これまでにはないプレミアムな価格帯での販売も検討するため、期間限定でギャラリーと特別室をセットで貸切るプランも検討する。

▼エントランス

出典：雲の上観光協会

▼客室内部

出典：おさんぽ中

特別な空間で特別な朝食を。

　雲の上のギャラリーは梼原の森の中に溶け込むデザインで、枝葉が広がり、木漏れ日のような光と影を作り出す建物となっており、「梼原の象徴」とも言える。
　その特別な建物内で早朝の一般客は入館できない時間帯にホテル宿泊者のみが体験できる「特別な朝食」を提供する。
　朝食のオペレーションを簡素化（前日仕込み対応など）することでスタッフの労力も軽減しながら特別なサービスを持続的に提供することが可能。

※朝食サービス実施の場合は消防法の規制をクリアすることが前提。

▼外観

▼内観

▼ギャラリーからの景色

出典：梼原町

マチナカとつなぐおもてなしの場。

ホテルのフロントがあるロビーは主に宿泊者とホテルスタッフのコミュニケーションの場でもある。
滞在期間中にできるだけ多くの「梼原町」に触れる機会を提供するコンシェルジュの活躍の場であり、あえてパンフレットをたくさんは掲示せず、スタッフを通じてご紹介するなど、「人」が介在しながら梼原の観光情報を提供する場にする。
ホテル内の売店はあえて商品を厳選した上で小規模とし、併設する道の駅や町内の各商店に足を運んでいただけるようにする。
総じてロビー全体は目に見える情報は最小限とし、人を介在しながら情報を収集し、ホテルの外へ宿泊者が積極的に出ていく雰囲気づくりや誘導を行う。
なお、今後増えることが見込まれる東南アジアからのインバウンドに対応するため、ムスリムの礼拝スペース（3畳程度）を設置する。

▼外に出かけたくなる光が入り込むシンプルなロビー

出典：ザ・キャピトルホテル 東急

▼ロビー脇にある小規模売店

出典：フェアフィールド・バイ・マリオット栃木もてぎ

▼ムスリムの礼拝スペース

出典：読売新聞

マルチタスクに適した効率的な動線確保

地方の悩みである人員不足を補うため、少人数でも効率なサービスが効率的にできるよう、マルチタスクによる運営を基本とする。
マルチタスクを補うハード面としては以下のようなことが考えられる。

①出入口を分けることでお客様とスタッフ・メンテンス業者等が同じエレベーターを共用
（例：お客様：右側、業者：左側）

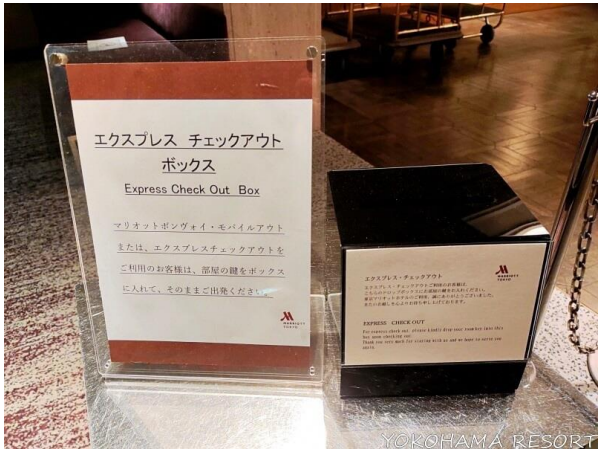
②フロントと事務所、レストランへのアクセスが容易な動線の確保

③バックイヤードのワゴン台での通行がしやすい通路幅

④タブレット導入によるリアルタイムでの客室情報入手、各種家電のコントロール、カメラ情報による仕事の振り分け実施等

⑤チェックアウトボックスの導入（チェックイン時はご案内などあるため有人推奨）

▼チェックアウトボックス



出典：東京マリオットホテル

② レストラン

梼原町の食を知って、体験できる
ガストロノミーレストラン。

梼原町内で生産される肉や野菜をふんだんに使った料理を提供するレストランはガストロノミーツーリズムの一端を担う。

梼原町には津野山畜産公社で飼育する土佐黒牛、土佐あかうしの2種類の牛肉を味わうことができる。畜産家が同時に2種類の牛を飼うことは珍しいほか、春から秋にかけて「夏山冬里」方式による放牧を行うなど、梼原ならではの畜産文化を知って味わうことができる。

また、梼原町内で栽培した2品種のぶどうを使ったワインを高知県内の井上ワイナリーで製造しており、3種類のワインを提供できる。さらに、そのワインと相性の良い梼原町産のジビエを使ったテリーヌやコンフィとマリアージュもあり、梼原の自然の恵みを存分に味わうことができる。

レストランで梼原ならではの食材を味わい、実際にその飼育・栽培現場を訪れたり、生産者に会えるイベントや道の駅のシェアキッチンで料理教室を開催するなどし、地元ならではの食文化に触れる機会を増やす。

▼放牧の様子

出典：津野山畜産公社

▼梼原町産のぶどうを使用したワイン

出典：井上ワイナリー

▼野生鳥獣の捕獲地に出向く移動式解体処理車

出典：マネーポストWeb

コース併用とアップセルで売上UP！
朝食はアルバイトで対応できるコックレス化。

ランチのハーフコース（@3,500円）とディナーのコース料理（@1～2万円）は基本的な構成は同じで材料や付け合わせ、オードブルの品数、デセール（デザート）の有無、ポワソン（魚料理）やヴィアンド（肉料理）の選択で価格を変えていくことにより、昼夜同じ工程での仕込み作業とし、厨房の効率化を図る。

また、メインディッシュのアップセル（ロース→フィレ、魚→オマール海老など）による客単価アップを行うほか、梼原町産の黒牛・あかうしやジビエ、ワインをメイン食材として主にお勧めしていく。

ランチ、ディナーは３名のシェフと３名のアルバイトスタッフにより役割分担しながら調理するが、朝食は２名程度のアルバイトのみで回せるよう、コックレス化を図り、仕込み～提供までアルバイトスタッフで提供することで労働力とコストを低減しつつ、ギャラリーでの朝食サービスといった特別なサービスにも対応する。

▼ランチ用ハーフコースのイメージ

提供：バリューマネジメント

▼ディナー用コース料理のイメージ

提供：バリューマネジメント

▼朝食のイメージ

提供：バリューマネジメント

【参考：料理メニュー参考例（提供：バリューマネジメント株式会社）】

ランチ

デジュネA　　3,800円（税込サ別）
前菜、スープ、魚or肉料理から選べるメインの全3品

デジュネB　　5,800円（税込サ別）
前菜、スープ、魚＆肉料理のWメイン、デザートの全5品

メニュー例
■12-2月
【前菜】寒ブリのコンフィとかぶらのサラダ
【スープ】オニオンコンソメスープ
【メイン料理】（Aは一品、Bは二品）
・本日の鮮魚 コキヤージュのカプチーノ
・三重県錦爽鶏のカイエット
【パン】
【食後のお飲み物】

参考

こういったステーキ膳のようなものも提供は可能

【参考：料理メニュー参考例（提供：バリューマネジメント株式会社）】

ディナー

ディネA　　9,800円（税込サ別）
アミューズ、前菜、伊賀牛などWメイン、
デザートの伊賀食材を満喫する全5品

メニュー例
■12-2月
【アミューズ】本日のお愉しみ
【前菜】寒ブリのコンフィとかぶらのサラダ
【魚料理】本日の鮮魚 コキヤージュのカプチーノ
【肉料理】伊賀牛すね肉のパイ包み焼き
【デザート】北川さんの苺とショコラのミルフィーユ
【パン】
【食後のお飲み物】

ディネB　　13,200円（税込サ別）
アミューズ、前菜2品、スープ、魚＆伊賀牛のWメイン、
デザートなどリュクスコース全7品

メニュー例
■12-2月
【アミューズ】本日のお愉しみ
【前菜】寒ブリのコンフィとかぶらのサラダ
【前菜】伊賀のポトフ
【魚料理】本日の鮮魚 コキヤージュのカプチーノ
【肉料理】伊賀牛肉のグリエ 赤ワインソースと中村糀店の醤油糀
【デザート】北川牛乳店の低温殺菌牛乳のブランマンジェと日本酒のジュレ
【デザート】北川さんの苺とショコラのミルフィーユ
【パン】
【食後のお飲み物】

フレンチシェフが作る伊賀牛ステーキコース（150g）
11,000円（税込サ別）
地元農家さんの旬野菜を使ったサラダ、伊賀牛ステーキ、みそ汁orスープ、土鍋伊賀米orパン、デザートなど

■メニュー例
・地元農家さんの旬野菜を使ったサラダ
・伊賀牛ロース肉のステーキ 季節野菜添え 赤ワインソース〔150g〕
・どちらか1つをお選びください
　＊土鍋で炊いた伊賀米・みそ汁
　＊パン・スープ
・デザート
・食後のお飲み物（コーヒー または 紅茶）

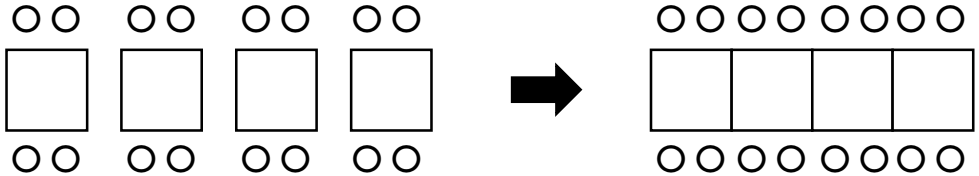
個人客にも団体客にもフレキシブルに対応。

ランチは個人客にも団体客にもフレキシブルに対応できるよう、個室（定員4名）×2室とホール（42席）を用意する。（34名/台のバス客にも対応）

町内で団体客を受け入れしている農家レストラン「くさぶき」では平成29年度実績で個人・団体合わせて年間6,500人（うち町外70％程度）、現状では年間8,000人（うち町外80％程度）の入込があり、本レストランでも団体客のニーズが見込まれる。

団体客受入れ時にはテーブル移動によりロングテーブルのコーディネートも可能にするほか、客室稼働率が低い時期には個室を使用することでオペレーションの効率化や宿泊客の満足度向上にもつなげる。

隈研吾氏によるFFEのデザインにより、椿原の里山の景色や隈研吾建築（雲の上のギャラリー）を見ながら落ち着いた空間で食事ができる空間を提供する。



▼個室のイメージ

出典：外苑前「日本料理僖成」

▼ホールのイメージ

出典：ミクニ伊豆高原（三國清三×隈研吾）

▼町内で団体受入している「くさぶき」

出典：こうちドン！

マルチタスクと一部機械化で回す効率的なキッチン。

地方での人材不足を補いつつ、本格的なコース料理が提供できるよう、マルチタスクと厨房機器の導入による効率的なキッチンを構築する。

主なマルチタスクとしては、ホテルスタッフも繁忙時はホールや食器洗いを担当するほか、シェフは前菜、焼き、デシャップ、パティシエの各作業をマルチでこなことで欠員時でも調理ができる体制を取る。

一般的な厨房機器に加え、ピントップ、スチームコンベクションオーブン、サラマンダー、ディッシュウォーマー、卓上真空機、七日煮込み鍋、ヒートランプウォーマー、ホテルパンサンドイッチタイプ台下冷蔵庫など（※別紙レストラン厨房機器見積・配置例参照）調理の効率化や時短化に寄与する機器を積極的に取り入れる。また、以下に留意した厨房とすることで効率化を図る。

①効率的なデシャップの実施には客席が見える方がよく、一部対面式もしくはカメラによる客席状況の把握ができる仕組みを取り入れる。
②配膳・下膳が厨房の各方位からできるよう、調理スペースの周りに配膳スタッフ用の通路を確保する。
③洗い終わった食器の置き場不足がボトルネックとなるため、十分な食器置き場を確保する。
④食材の保管に必要なチャンバー（プレハブ冷蔵庫）を厨房内からアクセスしやすい場所に設置する。
⑤調理の効率化を目的としたワゴン調理の検討

▼スチコン

出典：fujimak

▼ホテルパンサンドイッチタイプ台下冷蔵庫

出典：ホジザキ

▼七日煮込み鍋

出典：大道産業

▼ヒートランプウォーマー

出典：タイジ

▼サラマンダー

出典：fujimak

③　道の駅

梼原町のショーケースとなる道の駅。

道の駅は通常、国道に面した駐車場の奥にあるものが多いが、本道の駅は駐車場より前方に施設を配置し、特に高知方面からトンネルを抜けて梼原町に車で入ってきた際、ドライバーから真っ先に目に入る構図とすることで町内への来訪者が必ず立ち寄る施設として入込数を上げる。そして、道の駅を訪れる人々に梼原町内の様々な食材や店舗について知っていただき、購入だけでなく、実際に現地に赴くような仕組みづくりを行う。

具体的には、産地の情報提供（農家、農地、集落など）や町内飲食店の加工品（例：レトルト食品やパン、コーヒー豆など）を提供することによる店舗への誘導、シェアキッチンによる料理教室や試食提供、隈研吾建築のプレゼンテーションコーナーの設置などにより、単なる土産物屋ではなく、町内の観光にまつわる情報と食や文化を伝え、道の駅を始発点として町組をはじめとする町内各地へ繰り出し、経済波及効果が町内全体に行き渡ることを目標とする。

また、町内には13の茶堂があるが、現代の茶堂ともいえる町内のカフェや喫茶店とリンクした取り組みなど、梼原町の歴史や文化が体験できるユニークな取り組みを道の駅から発信し、来訪者に町内周遊を積極的に提案していく。

▼町内にある茶堂

出典：ゆすはら雲の上観光協会

▼町内にあるカフェの例

出典：エイモンズ

隈研吾氏設計のカフェとして注目を集める、イートインと物販の境目を無くしたオープン空間。

他の道の駅との大きな差別化の一つとして、隈研吾氏設計によるカフェをフューチャーすることで世間の注目を集め、集客の目玉とする。

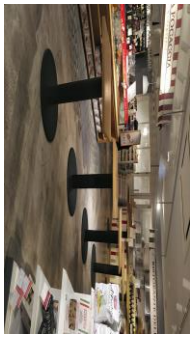
カフェの座席については、従来の食堂形式のような整然とした配列ではなく、物販コーナーとの境目を無くしたフリーレイアウトのイートインスタイルを採用する。そうすることで季節による商品レイアウトの自由度が高くなるほか、食事中にも物販商品を見ることで購買意欲が上がる効果が期待できる。県内では珍しいレイアウトの賑わいあるカフェ空間が演出でき、本道の駅ならではのアイデンティティとして特徴を出すことができる。

店内の座席数は50席とするが、テイクアウトにも対応して回転率を上げるほか、一部スタンドテーブルを導入し、省スペースでも席を確保したり、外の軒先にも座席を配置することで外空間の気持ち良いテラス席（※）が確保することで繁忙期の座席不足にも対応する。

カフェでは地元のパン屋のパンを使ったサンドイッチなどの軽食のほか、地元焙煎所の豆を使ったコーヒー、自社製造によるスイーツの提供などを行い、あえて麺類やカレーといった食堂メニューは提供せず、町内の飲食店で昼食を食べてもらうような誘導を行い、軽食・おやつニーズに絞ったメニューラインナップとする。

※テラス席付近（道の駅前の広場）には電源を確保し、キッチンカー誘致によるイベント開催も対応。

▼物販とイートイン融合のイメージ



写真：イータリー丸の内

移動可能な什器でシーズナリティに適した売り場づくり。宿泊者がテラスで食べたくなる商品構成も。

梼原町は冬季に降雪や路面凍結により客足が鈍る時期があるほか直販コーナーにあっては地元野菜の温度管理が以前より課題となっており、季節によるシーズナリティへの対応が求められる。

先述のとおりカフェのイートインを売り場の境目がないフレキシブルなものにしたことに合わせ、物販コーナーについても季節による商品数や温度帯の変化にフレキシブルに対応できるよう、什器類は全て移動可能なものを採用する。

また、商品群の中で、町内飲食店の加工品を揃えることで店舗への来訪のきっかけづくりとするほか、地元料理の積極出品（例：地域で生産される田舎寿司やお菓子）を行う。更に、ホテル宿泊者がテラスのキッチンで簡易に調理できる半調理品（例：焙るだけで食べられるおつまみ等）のラインナップを揃えることでホテル滞在の楽しみとなるほか、その他消費者にとっても帰宅してから梼原の食をライブで体験するよい機会を作ることができる。また、以下について配慮して売り場を構築する。

①店舗のメイン入り口付近にはエンドコーナーを設置し、その時期最も売りたい商品（シーズナル商品）をアピールするほか、できるだけワンウェイの動線に誘導することで購買率を上げる。
②レジは物販・カフェで共有とし、レジ人員の低減を行うほか、サッカー台を設置し、レジの混雑を防ぐ。
③店舗には自然光を取り入れ、梼原の空など自然を感じられる雰囲気と共に写真写りがよい光量を確保し、SNSでの拡散などに繋げる。
④店内が見渡せる商品陳列（例：入口に対して斜めの陳列など）を行うことで商品購買率を上げる。
⑤POPや掲示物にもクリエイティブを施し、デザインの力で道の駅全体の統一感を醸し出す。
⑥地元産の牛肉やワインなど高額商品の売り場については照明や什器の差をつけてブランドをアピールする。
⑦HACCPへの対応も含め、移動しやすい100V仕様の冷蔵・冷凍オープンケースを採用する。
⑧24時間販売対応できる地元食材（牛・キジなど）の自動販売機を設置する（ホテルでも簡易調理できる冷凍食品も販売）。

雲の上のスイーツを名物商品に。

旧雲の上ホテルのオープン当時から製造されている「雲の上のチーズケーキ」をはじめとする、現在製造・販売している“雲の上の〇〇”シリーズのスイーツを道の駅の名物としてカフェや物販コーナーで販売する。

販売にあたっては現在の1人での製造体制では増産が厳しいため、専門家の指導も受けながらカフェの厨房内に設備（ミキサー、スチームコンベクションオーブン、エイジレスシール機、保管用冷凍庫など（別紙道の駅厨房機器見積参照））を追加し、増産強化を図る。

今後の継続性や収益事業として増産をする場合、属人的ではなく、アルバイトスタッフでも製造できるコックレスを前提としたメニュー開発を行うことを前提とする。

製造したスイーツはカフェの名物メニューとして提供するほか、物販コーナーで手土産としても販売し、製造スタッフが慣れてくれば雲の上のスイーツの新商品を随時開発し、ラインナップも季節に合わせて増やすことも検討する。

▼ミキサー（ケンミックス）

出典：愛工舎製作所

▼電動シーラー

出典：フジインパルス

▼冷凍庫（4枚扉）

出典：ホシザキ

▼雲の上のチーズケーキ

出典：ゆすはら雲の上観光協会

地元食材のプレゼンテーションの場づくり。

梼原町には様々な野菜や伝統料理、土佐黒牛・あかうしなどがあり、それらを道の駅を訪れた人々に生産者自身がプレゼンテーションする場があるとより商品の魅力や背景を伝えることができる。

その場づくりのために簡易な設備（ミニシンク＋IHコンロ）を備えたライブキッチンを店内に設置し、商品の試食やPR、料理教室などのイベントに活用する。

100Vの電源さえあればフレキシブルに移動できるキッチンとし、プレゼンテーションに使う時以外はシンクを畳んで陳列台として使用できるオリジナル設計の什器を設計し、物販コーナーやイートインコーナー付近に設置する。

ホテルロビーやホテル客室のテラス付近に移動すれば宿泊者向けのアクティビティの１つとして料理教室など多彩なイベントにも可能なほか、屋台の営業許可を取れば道の駅の前の芝生広場をはじめ、町内各地での即席の販売所としても活用が可能であり、移動可能な茶堂のような接待サービスにも利用できる。

▼ライブキッチン什器イメージ①

出典：3yatai

▼ライブキッチン什器イメージ②

出典：株式会社京都産業センター

▼ライブキッチン什器イメージ③

出典：さんかく屋台

隈研吾建築と梼原町の歩みを知る。

隈研吾氏は自身の著書や対談の中で1986年～2022年の活動や全作品を4つの期に分けている。隈研吾らしさとは時代に合わせたピボット（切り替え・方向転換）であり、そのファサードや内装デザインは地域性や文化的・歴史的背景を現代風に翻訳することにある。耐久性や過去の事例等に縛られず、自然素材を活かした建築が魅力である。

隈氏が語る第Ⅰ期～第Ⅳ期（※次頁参照）のうち、第Ⅱ期～第Ⅳ期までが梼原町にあり、これは今後、３期分が１つの町に揃うことはないという価値を持つほか、今回建築するホテルは第Ⅱ期に隈氏が設計したものを壊し、初めて自分自身で生まれ変わらせる初めてのケースになるという。

そういった時代のピボットに合わせてその時々で隈氏と梼原町の間で意見が交わされ、それぞれの時代に合わせた建築が現代に残っているという面白さや希少さについて知ることは、隈研吾建築を介してその時々の梼原町が地方にありながら先進的な取り組みにチャレンジしてきた歴史や思想、そこに暮らす人々を知っていただく機会になると考える。

それらを直感的かつシンプルに伝えるプレゼンテーションを道の駅の中に展示スペースとして配し、来訪者に隈建築と梼原町の魅力を知っていただき、実際に町組をはじめとした町内エリアに興味を持って足を運んでいただく仕組みを作る。

▼シンプルに必要最低限の情報を提供することで逆に現地への興味をそそる展示

出典：展示室ジオルーム「ディカバー」

出典：建築倉庫ミュージアム

▼映像も活用した展示の事例

出典：中原崇志 / takashi nakahara

参考：隈研吾氏の時代のピボット

第Ⅰ期（1986～1991年）：「ハチャメチャ」「反禁欲主義」「ボロさ」等

図：【左】伊豆の風呂小屋(1988年、静岡県)　【右】M2(1990年、東京都)

第Ⅱ期（1992～2000年）：「小さな建築」「梼原で職人と直接話す」等

図：【左】雲の上のホテル(1994年、高知県梼原町)　【右】登米町伝統芸能伝承館(1996年、宮城県)

第Ⅲ期（2001～2015年）：「木の建築で大きな場所とつながる」「孔」等
※梼原総合庁舎:2006年　雲の上のギャラリー:2010年
まちの駅「ゆすはら」:2010年

図：【左】広重美術館(2000年、栃木県)【右】雲の上のギャラリー(2010年、高知県梼原町)

第Ⅳ期（2016～2022年）：「ヴォリュームの解体」「箱からの脱出」
※YURURIゆすはら（2018年）、雲の上の図書館（2018年）

図：【左】国立競技場(2000年、東京都)　【右】高輪ゲートウェイ駅(2021年、東京都)

画像はすべて隈研吾建築都市設計事務所より引用

隈研吾氏と梼原、年鑑＆エピソードまとめ

1954年：隈氏生誕

1979年：隈氏、日本設計入社

1986年：独立、起業

1992年：
隈氏が初めて梼原を訪れる
木造建築の新たな可能性を知る（設計の理念の変化）
ゆすはら座や棚田（神在居）等に感銘を受ける

1994年：
雲の上のホテル完成
梼原の風景・風・光がホテルデザインのモチーフ

2006年：
梼原総合庁舎完成
梼原のリビングルーム
大きな扉が開くとホールは梼原の風と光で溢れる

2010年：
まちの駅「ゆすはら」完成
茶堂（400年の歴史を誇る梼原の文化遺産）に使われる茅葺を外観に使用

2010年：
雲の上のギャラリー（木橋ギャラリー）
梼原内の橋からインスパイアされ、コンクリートにはない経年変化の美しさを表現

2018年：
雲の上の図書館（梼原町立図書館）、 YURURIゆすはら完成
訪問者（子供を含めた）のリビングルームになるよう設計
フレキシブルな空間、スチールの柱が木材を支える特殊な構造
柱が森のように見えるよう設計
季節や天気によって表情を変える庭との関係性にも着目

2018年：
高知県立林業大学校校長就任

2020年：
国立競技場完成
異例となる木造の大型スタジアムを設計

隈研吾の小さなミュージアムのムービーギャラリーより文章及びエピソードを抜粋
http://www.town.yusuhara.kochi.jp/kanko/kuma-kengo-museum/

カフェスペースでのフリーアドレスの導入による オフィスと、新しいカタチの観光情報提供。

事務所は観光案内所の窓口も兼ねたものを整備する。

通常の観光案内所では無数のパンフレットが並び、どれを取ってよいのか迷ってしまうものが多いほか、手に取られたあと、パンフレットがゴミ箱に捨てられるケースも多い。

そこで、パンフレットについては配布するものを厳選し、道の駅に来た来訪者に最適なものを選ぶほか、道の駅専用に新たに編集したシンプルにお勧めをまとめたパンフレットを配布するほか、QRコードによるスマートフォンにデータ提供することで利便性ＵＰを図る。

事務所スペースについては一部バックヤード（常温品）も兼ねるほか、イートインスペースでのフリーアドレスの採用や道の駅から出て町内の各施設（例：町立図書館など）を活用したノマドスタイルを採用し、特に広報担当などクリエイティブな業務を行う担当者は自由なワークスタイルで働くことを推奨し、都市部からの人材受け入れのメリットとしてもアピールする。

▼デジタルパンフレットギャラリー

出典：東京観光財団

▼カフェスタイルのフリーアドレスオフィス

出典：TRUST NEWS

9 概算費用

各施設の概算費用は以下の通り。

単位：千円

物件	内容	数量1	単位	数量2	単位	単価（税込）	単価（税抜）	金額	備考
太郎川ホテル	建築費	1,100.0	㎡	332.8	坪	2,500	2,273	756,250	・ホテル1室36㎡×8室 ・ホテル本館面積＝1,100㎡ ・建築費は外構込みで2,500千円/坪（税込）
	その他（FFE等）			8	室		1,800	14,400	・FFE：1,800千円/室（税抜）
太郎川レストラン	建築費	300	㎡	90.8	坪	2,500	2,273	206,250	・席数50席 ・レストラン面積：300㎡ ・建築費は外構込みで2,500千円/坪（税込）
	機械装置			1.0	式			28,766	・厨房用厨房機器
	その他（FFE等）							0	
太郎川道の駅	建築費	800	㎡	242.0	坪	2,500	2,273	550,000	・道の駅面積：800㎡ ・建築費は外構込みで2,500千円/坪（税込）
	機械装置			1.0	式			7,523	・道の駅 加工所用厨房機器
	その他（FFE等）							0	
ヴィラ1~5	建築費	250.0	㎡	75.6	坪	2,500	2,273	171,875	・ホテル1棟50㎡×5棟 ・ヴィラ面積＝250㎡（5棟分） ・建築費は外構込みで2,500千円/坪（税込）
	その他（FFE等）			5	室		1,800	9,000	・FFE：1,800千円/室（税抜）
その他	システム							19,600	宿泊システム：2,200千円 産直システム：15,000千円 事務システム：400千円 予備費：2,000千円
	その他							15,000	開業準備金：10,000千円 予備費：5,000千円
小計								**1,778,664**	
消費税								**177,866**	
合計								**1,956,531**	

造成工事を除く金額。隈研吾建築を加味した面積単価で設定。今後も建設単価が上がる可能性もあるが、予算内で実施できるように設計していく。※今回の単価は隈事務所とも協議しながら設定

補助金の活用条件

※現時点の見込であり、次年度以降、各関係機関と協議の上、予算獲得が必要。

すでに予算獲得に向けて国や県との交渉を実施中。

①デジタル田園都市国家構想交付金
（地方創生拠点整備タイプ）：5億円（対象額100%）
※対象額が約19.6億円のため、全額利用

②県観光補助金：2億円（対象額の50%）
※対象額が約14.6億円（総額－①）で最大総事業費4億円を超えるため、全額利用

③過疎債：10億円（対象額の70%）
※対象額が約12.6億円（総額－①－②）で最大総事業費14.28億円以内のため、対象額の70%利用

①②③以外の2.6億円について基金等を繰入

上記の補助金や起債以外についても国や県からの情報を収集しながら、必要に応じた協議を実施している。（上記の補助金等以外の財源確保が厳しい場合は2.6億円については基金等の繰入）

なお、次頁以降の収支計画では上記補助金等が活用できる前提での圧縮会計で減価償却を計上。

10 収支計画

全体　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	365,027	100%	383,278	100%	402,442	100%	422,564	100%	443,692	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	115,009	32%	120,759	32%	126,797	32%	133,137	32%	139,794	32%
売上総利益	250,018	68%	262,519	68%	275,645	68%	289,427	68%	303,899	68%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	115,985	32%	121,730	32%	127,762	32%	134,095	32%	140,746	32%
経費計	126,314	35%	129,084	34%	131,992	33%	135,045	32%	138,251	31%
（減価償却費）	18,315	5%	18,315	5%	18,315	5%	18,315	4%	18,315	4%
販売費及び一般管理費	242,300	66%	250,814	65%	259,754	65%	269,141	64%	278,997	63%
営業利益	7,718	2%	11,705	3%	15,891	4%	20,286	5%	24,902	6%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	7,718	2%	11,705	3%	15,891	4%	20,286	5%	24,902	6%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	7,718	2%	11,705	3%	15,891	4%	20,286	5%	24,902	6%
当期純利益	7,718	2%	11,705	3%	15,891	4%	20,286	5%	24,902	6%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	26,033	30,020	34,206	38,601	43,216
消費税（運用分）	16,778	17,866	19,009	20,209	21,468
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	16,778	17,866	19,009	20,209	21,468
借入返済額・・・③	0	0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	9,255	12,154	15,197	18,393	21,748

※内部取引を除く
※補助金合計17億円（①地方創生交付金：5億円（対象額100%）＋②県観光補助金：2億円（対象額の50%）＋③過疎債：10億円（対象額の70%））を活用できたとして、減価償却は圧縮会計で試算

ホテル＋ヴィラ　条件設定

ホ テ ル+ヴィラ							
		旧雲の上のホテル	基本構想		今回提案 14室パターン		備 考
客室数	ホテル	16室	12室	17室	8室（36㎡/室）	14室	
	ヴィラ		5室（棟）		5室（棟）（49.6㎡/室）		
	特別室				1室		
定 員	ホテル	42名	24名	44名	2名/室 × 8室 ＝ 16名	40名	
	ヴィラ		20名		4名/室 × 5室 ＝ 20名		
	特別室				4名/室 × 1室 ＝ 4名		
設定客単価	ホテル	－	・25,000円/人 ※宿泊費のみ／レベニュー無し		4.5万円/室		※宿泊費のみ／室売り／レベニューあり
	ヴィラ				5.5万円/室		
	特別室				5.5万円/室		
売 上 （宿泊売上） ※料飲売上は含まない	ホテル	MAX：7,464万円（H19） MIN：2,977万円（H6）	・3億492万円		6,955万円	1億3,332万円	・売上はレベニュー＋毎月稼働率を計算し、反映
	ヴィラ				5,314万円		
	特別室				1,063万円		
宿泊客数	ホテル				1,522人/年	3,806人/年	
	ヴィラ				1,903人/年		
	特別室				381人/年		
客室稼働率		MAX：52%	55%		48%		・8月稼働率は64.2%で設定 （県平均60.4%）
定員稼働率					26%		・8月稼働率は37.1%で設定 （県平均39.6%）
運営者		指定管理：町内事業者	三セク＋ホテル運営会社		三セク＋ホテル運営会社		

ホテル＋ヴィラ　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	181,650	100%	190,733	100%	200,270	100%	210,283	100%	220,797	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	38,668	21%	40,602	21%	42,632	21%	44,763	21%	47,001	21%
売上総利益	142,982	79%	150,131	79%	157,638	79%	165,520	79%	173,796	79%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	44,609	25%	46,816	25%	49,133	25%	51,565	25%	54,120	25%
経費計	74,889	41%	76,717	40%	78,637	39%	80,654	38%	82,771	37%
（減価償却費）	10,265	6%	10,265	5%	10,265	5%	10,265	5%	10,265	5%
販売費及び一般管理費	119,498	66%	123,533	65%	127,770	64%	132,219	63%	136,890	62%
営業利益	23,485	13%	26,598	14%	29,868	15%	33,301	16%	36,906	17%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	23,485	13%	26,598	14%	29,868	15%	33,301	16%	36,906	17%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	23,485	13%	26,598	14%	29,868	15%	33,301	16%	36,906	17%
当期純利益	23,485	13%	26,598	14%	29,868	15%	33,301	16%	36,906	17%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	33,750	36,864	40,133	43,566	47,171
消費税（運用分）	11,830	12,555	13,317	14,117	14,956
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	11,830	12,555	13,317	14,117	14,956
借入返済額・・・③	0	0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	21,920	24,308	26,816	29,449	32,214

※内部取引込み

レストラン　条件設定

レストラン						
		旧雲の上のホテル	基本構想	今回提案 14室パターン		備 考
ターゲット		–	ホテル宿泊者	ホテル宿泊者用（夕食＋朝食） ランチ利用者		・ホテル宿泊者は利用率ディナー80%、朝食100%を想定
席数		–	12テーブル（48席）	50席		
定 員		–	48名	50名		
客単価	夕・朝食	–	8千円～1万円/人	夕食：11,500円/人（飲料込み） 朝食：3,500円/人		
	昼食			3,500円/人		
売 上 （料飲売上） ※宿泊施設での料飲売上を含む	夕・朝食	MAX：1億3,407万円（H8） MIN：3,677万円（H19）	7,000万円	4,834万円	9,625万円	※ホテル部門への内部売上
	昼食			4,791万円		
客数	夕・朝食			夕食：3,045人/年（宿泊者の80%） 朝食：3,806人/年（宿泊者の100%）		
	昼食			13,688人/年		
稼働率		–	–	昼食：稼働率75%×1回転		
運営者		指定管理：町内事業者	三セク＋ホテル運営会社	三セク＋ホテル運営会社		

レストラン　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	86,574	100%	90,903	100%	95,448	100%	100,221	100%	105,232	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	30,301	35%	31,816	35%	33,407	35%	35,077	35%	36,831	35%
売上総利益	56,273	65%	59,087	65%	62,041	65%	65,143	65%	68,401	65%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	32,667	38%	34,289	38%	35,992	38%	37,780	38%	39,658	38%
経費計	19,519	23%	19,965	22%	20,434	21%	20,926	21%	21,442	20%
（減価償却費）	2,693	3%	2,693	3%	2,693	3%	2,693	3%	2,693	3%
販売費及び一般管理費	52,186	60%	54,254	60%	56,426	59%	58,706	59%	61,100	58%
営業利益	4,087	5%	4,833	5%	5,616	6%	6,438	6%	7,301	7%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	4,087	5%	4,833	5%	5,616	6%	6,438	6%	7,301	7%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	4,087	5%	4,833	5%	5,616	6%	6,438	6%	7,301	7%
当期純利益	4,087	5%	4,833	5%	5,616	6%	6,438	6%	7,301	7%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	6,781	7,526	8,309	9,131	9,994
消費税（運用分）	981	1,069	1,161	1,258	1,359
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	981	1,069	1,161	1,258	1,359
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	5,799	6,457	7,148	7,873	8,635

※内部取引込み

道の駅　条件設定

道の駅							
		基本構想	雲の上の市場 収支計画（案）		今回提案		備 考
道の駅総売上		・1億2,400万円	1億1,631万円		1億3,547万円		※内部取引控除後
物販	客単価	・2,000円/人	1,000円/人		879円/人		
	客数		116,431人		116,431人		
	売上	–	①青果（町内）：700万円（手数料20%）	7,572万円	①青果（町内）：700万円（手数料20%）	1億222万円 ※自社加工スイーツ分900万円は「加工」へ計上	
			②青果（町外）：100万円（手数料30%）		②青果（町外）：100万円（手数料20%）		
			③加工品（町内）：1,000万円（手数料20%）		③加工品（町内）：1,500万円（手数料20%）		・キジ等ジビエ販売の拡大（キジ加工所への商品開発支援等）
			④加工品（町外）：500万円（手数料30%）		④加工品（町外）：500万円（手数料30%）		
			⑤売店（仕入）：5,000万円（粗利率30%）		⑤売店（仕入）：5,900万円（粗利率30%）		
			⑥自販機：272万円（粗利率 13%）		⑥自販機：272万円（粗利率 13%）		
					⑦加工品（町内特産品）：1,250万円（手数料20%）		・肉：9,000千円（※同規模他店実績より） ・ワイン：3,500千円（★川村氏要調査）
カフェ	席数				50席		
	定 員				50名		
	客単価				1,200円/人		
	客数				16,875人/年		
	売 上				1,721万円　※自社加工スイーツ分304万円は「加工」へ計上		
	稼働率				稼働率75%×1.5回転		
加工	売上	–	3,500万円（原価率50%を想定）		雲の上スイーツの加工 ・道の駅物販用スイーツ：900万円 ・道の駅カフェ用スイーツ：304万円 （※レストラン用スイーツ：500万円分も製造）	1,204万円	※左記売上の70%が加工部門の内部売上（1,193万円） ※内部売上の35%が原価率
その他	売上	–	清掃管理業務：400万円		清掃管理業務：400万円		

道の駅　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	147,396	100%	154,766	100%	162,504	100%	170,630	100%	179,161	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	96,634	66%	101,465	66%	106,539	66%	111,866	66%	117,459	66%
売上総利益	50,763	34%	53,301	34%	55,966	34%	58,764	34%	61,702	34%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	38,709	26%	40,626	26%	42,637	26%	44,750	26%	46,968	26%
経費計	31,906	22%	32,401	21%	32,921	20%	33,466	20%	34,039	19%
（減価償却費）	5,356	4%	5,356	3%	5,356	3%	5,356	3%	5,356	3%
販売費及び一般管理費	70,616	48%	73,027	47%	75,558	46%	78,216	46%	81,007	45%
営業利益	△19,853	-13%	△19,726	-13%	△19,592	-12%	△19,452	-11%	△19,305	-11%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	△19,853	-13%	△19,726	-13%	△19,592	-12%	△19,452	-11%	△19,305	-11%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	△19,853	-13%	△19,726	-13%	△19,592	-12%	△19,452	-11%	△19,305	-11%
当期純利益	△19,853	-13%	△19,726	-13%	△19,592	-12%	△19,452	-11%	△19,305	-11%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	△14,497	△14,370	△14,236	△14,096	△13,948
消費税（運用分）	3,967	4,242	4,531	4,834	5,153
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	3,967	4,242	4,531	4,834	5,153
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	△18,464	△18,612	△18,767	△18,930	△19,101

※内部取引込み

道の駅（物販）　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	111,220	100%	116,781	100%	122,620	100%	128,751	100%	135,189	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	81,866	74%	85,960	74%	90,258	74%	94,771	74%	99,509	74%
売上総利益	29,354	26%	30,821	26%	32,362	26%	33,980	26%	35,679	26%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	21,109	19%	22,149	19%	23,242	19%	24,390	19%	25,595	19%
経費計	21,875	20%	22,134	19%	22,406	18%	22,692	18%	22,992	17%
（減価償却費）	4,042	4%	4,042	3%	4,042	3%	4,042	3%	4,042	3%
販売費及び一般管理費	42,983	39%	44,283	38%	45,648	37%	47,082	37%	48,587	36%
営業利益	△13,630	-12%	△13,462	-12%	△13,286	-11%	△13,101	-10%	△12,907	-10%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	△13,630	-12%	△13,462	-12%	△13,286	-11%	△13,101	-10%	△12,907	-10%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	△13,630	-12%	△13,462	-12%	△13,286	-11%	△13,101	-10%	△12,907	-10%
当期純利益	△13,630	-12%	△13,462	-12%	△13,286	-11%	△13,101	-10%	△12,907	-10%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	△9,588	△9,420	△9,244	△9,060	△8,866
消費税（運用分）	3,393	3,621	3,860	4,111	4,375
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	3,393	3,621	3,860	4,111	4,375
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	△12,981	△13,041	△13,104	△13,171	△13,241

※内部取引込み

道の駅（カフェ）　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	20,250	100%	21,263	100%	22,326	100%	23,442	100%	24,614	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	8,353	41%	8,771	41%	9,209	41%	9,670	41%	10,153	41%
売上総利益	11,897	59%	12,492	59%	13,116	59%	13,772	59%	14,461	59%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	9,004	44%	9,451	44%	9,921	44%	10,415	44%	10,933	44%
経費計	3,965	20%	4,013	19%	4,062	18%	4,114	18%	4,169	17%
（減価償却費）	736	4%	736	3%	736	3%	736	3%	736	3%
販売費及び一般管理費	12,969	64%	13,464	63%	13,983	63%	14,529	62%	15,101	61%
営業利益	△1,072	-5%	△972	-5%	△867	-4%	△757	-3%	△641	-3%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	△1,072	-5%	△972	-5%	△867	-4%	△757	-3%	△641	-3%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	△1,072	-5%	△972	-5%	△867	-4%	△757	-3%	△641	-3%
当期純利益	△1,072	-5%	△972	-5%	△867	-4%	△757	-3%	△641	-3%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	△336	△236	△131	△21	95
消費税（運用分）	1,222	1,294	1,369	1,448	1,531
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	1,222	1,294	1,369	1,448	1,531
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	△1,558	△1,530	△1,500	△1,469	△1,436

※内部取引込み

道の駅（加工）　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	11,926	100%	12,523	100%	13,149	100%	13,806	100%	14,496	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	4,174	35%	4,383	35%	4,602	35%	4,832	35%	5,074	35%
売上総利益	7,752	65%	8,140	65%	8,547	65%	8,974	65%	9,423	65%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	5,595	47%	5,873	47%	6,166	47%	6,472	47%	6,794	47%
経費計	2,335	20%	2,363	19%	2,392	18%	2,423	18%	2,455	17%
（減価償却費）	433	4%	433	3%	433	3%	433	3%	433	3%
販売費及び一般管理費	7,931	66%	8,237	66%	8,558	65%	8,895	64%	9,250	64%
営業利益	△179	-1%	△97	-1%	△11	0%	79	1%	173	1%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	△179	-1%	△97	-1%	△11	0%	79	1%	173	1%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	△179	-1%	△97	-1%	△11	0%	79	1%	173	1%
当期純利益	△179	-1%	△97	-1%	△11	0%	79	1%	173	1%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	255	336	422	512	607
消費税（運用分）	△513	△533	△553	△575	△597
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	△513	△533	△553	△575	△597
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	768	869	975	1,087	1,204

※内部取引込み

道の駅の共通経費は観光協会として町が負担することも検討。

道の駅（共通）　５ヶ年収支計画

単位：千円

	計画1年目		計画2年目		計画3年目		計画4年目		計画5年目	
	合計		合計		合計		合計		合計	
Ⅰ.売上高	4,000	100%	4,200	100%	4,410	100%	4,631	100%	4,862	100%
Ⅱ.売上原価										
売上原価	2,240	56%	2,352	56%	2,470	56%	2,593	56%	2,723	56%
売上総利益	1,760	44%	1,848	44%	1,940	44%	2,037	44%	2,139	44%
Ⅲ.販売費及び一般管理費										
人件費計	3,002	75%	3,152	75%	3,309	75%	3,473	75%	3,647	75%
経費計	3,731	93%	3,892	93%	4,060	92%	4,237	91%	4,422	91%
（減価償却費）	145	4%	145	3%	145	3%	145	3%	145	3%
販売費及び一般管理費	6,733	168%	7,043	168%	7,368	167%	7,710	167%	8,069	166%
営業利益	△4,973	-124%	△5,195	-124%	△5,428	-123%	△5,673	-123%	△5,930	-122%
Ⅳ.営業外収益	0		0		0		0		0	
Ⅴ営業外損失	0		0		0		0		0	
経常利益	△4,973	-124%	△5,195	-124%	△5,428	-123%	△5,673	-123%	△5,930	-122%
Ⅵ特別利益	0		0		0		0		0	
Ⅶ特別損失	0		0		0		0		0	
税引前当期純利益	△4,973	-124%	△5,195	-124%	△5,428	-123%	△5,673	-123%	△5,930	-122%
当期純利益	△4,973	-124%	△5,195	-124%	△5,428	-123%	△5,673	-123%	△5,930	-122%

返済原資 （当期純利益＋減価償却費）・・・①	△4,828	△5,050	△5,283	△5,527	△5,784
消費税（運用分）	△134	△139	△144	△150	△156
消費税（投資分）					
消費税合計・・・②	△134	△139	△144	△150	△156
借入返済額・・・③		0	0	0	0
キャッシュフロー・・・①-②-③	△4,694	△4,910	△5,138	△5,377	△5,629

※内部取引込み
※トイレ施設管理業務、集荷業務を含む

11 運営体制

各施設の人員体制は以下の通り。※詳細は次頁以降参照

		管理部門（共通）	ホテル、ヴィラ部門	レストラン部門	道の駅部門				合計
					物販	カフェ	加工	共通	
正社員	人数	3.0	5.0	4.0	1.0	1.0	0.0	0.0	14.0
	給与	12,000,000	18,000,000	14,000,000	3,500,000	3,500,000	0	0	51,000,000
	（一人当たり給与）	4,000,000	3,600,000	3,500,000	3,500,000	3,500,000	0	0	3,642,857
PA	人数	3.0	7.0	7.0	3.0	1.5	2.0	2.00	25.5
	給与	3,900,000	9,100,000	9,100,000	7,200,000	3,120,000	4,160,000	2,752,920	39,332,920
	（一人当たり給与）	1,300,000	1,300,000	1,300,000	2,400,000	2,080,000	2,080,000	1,376,460	1,542,467

人員の確保は大きな課題。ホテル人材は大手企業との提携により全国から募集していくことも検討。

役職	給与、人数	備考
■管理部門（共通）		
総支配人（正）	5,000,000	全部門統括管理責任者
人数	1	
給与（年）	5,000,000	
営業、Web（正）	4,000,000	営業＋施設全体の情報発信を担当
人数	1	
給与（年）	4,000,000	
事務（正）	3,000,000	総務、経理、人事、、庶務、施設管理補助
人数	1	
給与（年）	3,000,000	
事務（PA）	3,900,000	事務サポート
人数	3	
給与（年）	1,300,000	
■宿泊部門		
支配人（正）	5,000,000	統括管理者、マルチタスク人材
人数	1	
給与（年）	5,000,000	
フロント（正）	9,000,000	フロント業務を中心にホテル全体の業務を実施
人数	3	
給与（年）	3,000,000	
サービス（正）	4,000,000	コンシェルジュ業務を中心にホテル全体の業務を実施
人数	1	
給与（年）	4,000,000	
サービス（PA）	2,200,000	正社員のサポート
人数	1	
給与（年）	2,200,000	
清掃（PA）	6,900,000	ホテル全館の清掃
人数	6	
給与（年）	1,150,000	

給与は実際に各施設を運営している業者にも相場を確認。今後、最低賃金UPに合わせて適宜見直しも必要。試算上は毎年５％UPを想定。

■レストラン部門

店長（正）	3,500,000	レストラン部門統括管理責任者
人数	1	
給与（年）	3,500,000	
厨房（正）	10,500,000	調理スタッフ（調理をはじめ、皿洗いや清掃など関連業務全般を実施）
人数	3	
給与（年）	3,500,000	
厨房（PA）	3,900,000	調理スタッフ（調理をはじめ、皿洗いや清掃など関連業務全般を実施）
人数	3	
給与（年）	1,300,000	
ホール（PA）	5,200,000	ホールサービスを中心に、ホール業務全般を実施（清掃等も含む）
人数	4	
給与（年）	1,300,000	

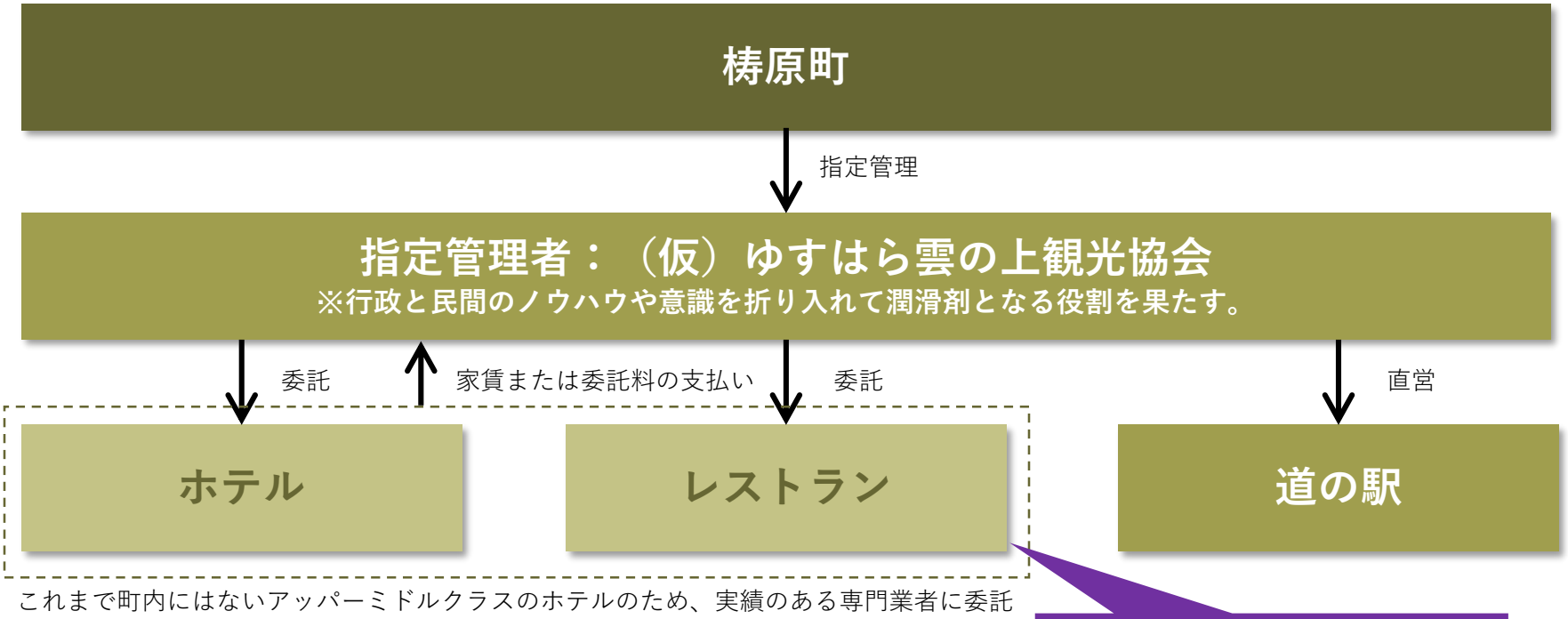
■道の駅部門

販売（正）物販担当、店長兼任	3,500,000	道の駅部門の統括管理責任者、物販業務を中心に実施
人数	1	
給与（年）	3,500,000	
販売（正）カフェ担当	3,500,000	カフェ部門の責任者、カフェ業務を中心に実施
人数	1	
給与（年）	3,500,000	
販売（PA）物販担当	7,200,000	物販業務全般を実施。
人数	3	
給与（年）	2,400,000	
販売（PA）カフェ担当	3,120,000	カフェ業務全般を実施。
人数	1.5	
給与（年）	2,080,000	
販売（PA）加工担当	4,160,000	スイーツ加工業務全般を実施。
人数	2.0	
給与（年）	2,080,000	
清掃（PA）	2,400,000	道の駅全体の清掃を実施。
人数	1	
給与（年）	2,400,000	
野菜集荷（PA）	352,920	野菜集荷を実施（※期間限定）
人数	1	
給与（年）	352,920	

指定管理の方針（案）について以下の通り示す。

３施設を一括で観光協会が指定管理することで町内観光への誘導や町として一貫したブランド管理が可能と考える。

ホテル・レストランの運営についてはアッパーミドルクラスのホテル運営実績のある専門事業者に観光協会管理のもとに委託することで優れたサービスを行いながら町全体としての観光の調和を図る。



ホテル・レストランに関しては専門業者の候補を選定中。

●運営上の検討課題

・雇用の確保
・専門業者の選定
・振興組合（現管理者）との組織統合
・町と指定管理者、専門事業者の役割分担とコミュニケーション

12 事業スケジュール

大項目	小項目	令和5年度								令和6年度											
		8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
基本計画策定	計画策定																				
	検討委員会開催																				
組織検討	検討委員会設立																				
	検討委員会開催																				
地方創生補助金	地域再生計画事前相談																				
	交付金要望																				
	市町村振興課協議																				
	申請向けた事前相談																				
	交付金採択申請																				
	計画認定申請																				
	交付決定																				
高知県地域観光振興交付金	地域観光課協議																				
	次年度要望																				
	随時協議																				
	申請に向けた事前相談																				
	交付申請～採択決定～交付決定																				
高知県産業振興	AD派遣事業																				
推進総合支援事業費補助金	採択申請書作成																				
	審査会																				
	交付申請～採択決定～交付決定																				
設計・工事	実施設計・積算																				
	敷地設計																				
	敷地整備工事																				
	建築工事																				
	外構工事																				
	備品類納品																				
施設OPEN	OPEN準備																				
	OPEN																				

大項目	小項目	令和7年度												令和8年度												令和9年度			
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
基本計画策定	計画策定																												
	検討委員会開催																												
組織検討	検討委員会設立																												
	検討委員会開催																												
地方創生補助金	地域再生計画事前相談																												
	交付金要望																												
	市町村振興課協議																												
	申請向けた事前相談																												
	交付金採択申請																												
	計画認定申請																												
	交付決定																												
高知県地域観光振興交付金	地域観光課協議																												
	次年度要望																												
	随時協議																												
	申請に向けた事前相談																												
	交付申請～採択決定～交付決定																												
高知県産業振興	AD派遣事業																												
推進総合支援事業費補助金	採択申請書作成																												
	審査会																												
	交付申請～採択決定～交付決定																												
設計・工事	実施設計・積算																												
	敷地設計																												
	敷地整備工事																												
	建築工事																												
	外構工事																												
	備品類納品																												
施設OPEN	OPEN準備																												
	OPEN																												