

八戸市庁舎食堂跡地の利活用に関するサウンディング型 市場調査の実施結果の概要について

八戸市庁舎本館地下1階の食堂跡地（厨房及び飲食スペース）の有効活用策の一つとして食堂運営事業の再開を目指すにあたり、民間事業者の関心度、市場性（食堂以外の利活用方法を含む事業採算）、実施内容（メニュー・品揃え・営業時間等）、運営に関するアイデアやノウハウ等を把握し、食堂運営事業者の募集要件の整理に活かすことを目的として実施した。

1. 実施概要

- (1) 調査の名称 八戸市庁舎食堂跡地の利活用に関するサウンディング型市場調査
- (2) 調査参加者 7者
- (3) 調査実施日 令和6年10月31日（木）～令和6年11月19日（火）
- (4) 調査物件の概要
 - ① 所在地 八戸市内丸一丁目1番1号
 - ② 場所 八戸市庁舎本館地下1階
 - ③ 面積 ア 厨房 89.962 m² イ 食堂(飲食スペース) 109.435 m²
 - ④ 勤務者数 約 1,200 人
 - ⑤ 来庁車両台数 約 1,000 台/開庁日（八戸市中央駐車場）

2. 現地確認における参加者からの意見

- 食堂（飲食スペース）は整備状況も良く、大きな改修は不要である。
- 厨房スペースがかなり広い（広すぎるとの意見もあった）。
- 本館地下1階への人の流れが少ない。コロナ禍以降はさらに少なくなったと感じる。

3. 調査票に基づく回答結果

1 利活用方法に関すること

- (1) 想定する利活用方法（複数回答可）

選択肢(複数回答可)	回答数	割合
① 食堂	7	100.0%
② 弁当製造及び配達拠点	6	85.7%
③ カフェ	3	42.9%
④ その他	4	57.1%

（その他の内容）

- テイクアウト販売
- 食品等各種販売スペースとしての活用
- 外部向けの弁当製造・配達拠点としての活用 ほか

(参考) 活用方法の組み合わせ	回答数	割合
選択肢すべての用途での利活用を検討	2	28.6%
「食堂」・「弁当製造及び配達拠点」	4	57.2%
「食堂」・「カフェ」	1	14.3%

- (2) 必要とする参入条件が満たされた場合の事業参入の可能性
(募集した場合の応募の可能性)

選択肢	回答者数	割合
あり	6	85.7%
なし	0	0.0%
どちらともいえない	1	14.3%
その他	0	0.0%

2 事業参入の条件に関すること

- (1) 想定する営業形態

選択肢(複数回答可)	回答者数	割合
個人	2	28.6%
事業者	5	71.4%
共同応募	0	0.0%
フランチャイズ	0	0.0%
その他	0	0.0%

- (2) 想定する貸付期間

選択肢	回答者数	割合
日又は週単位	0	0.0%
月単位	0	0.0%
1年	1	14.3%
5年	3	42.9%
その他	3	42.9%

(その他の内容)

2年、3年、1～5年

- (3) 開業までに最低限必要な準備期間(工事期間含む)

選択肢	回答者数	割合
1か月未満	0	0.0%
3か月	2	28.6%
6か月	2	28.6%
1年	2	28.6%
その他	1	14.3%

(その他の内容)

厨房内の状況による。

- (4) 希望する公募の時期

選択肢	回答者数	割合
令和6年度	2	28.6%
令和7年度	4	57.1%
令和8年度以降	1	14.3%

3 事業内容に関すること

(1) 営業日及び営業時間の考え方

① 食堂（回答：7者）

[営業日]

回答内容	回答者数	割合
開庁日	7	100.0%
開庁日以外	0	0.0%

[営業時間]

始業時間			終業時間		
回答	回答数	割合	回答	回答数	割合
11:00	6	85.7%	14:00	1	14.3%
11:30	1	14.3%	14:30	4	57.1%
			15:00	1	14.3%
			18:00	1	14.3%

② 弁当製造及び配達拠点（回答：6者）

[営業日]

回答内容	回答者数	割合
開庁日	4	57.1%
開庁日以外	1	14.3%
どちらも	1	14.3%

[営業時間]

始業時間			終業時間		
回答	回答数	割合	回答	回答数	割合
7:30	1	14.3%	12:00	1	14.3%
8:00	2	28.6%	13:30	1	14.3%
8:30	1	14.3%	14:00	1	14.3%
11:00	1	14.3%	14:30	1	14.3%
その他	1	14.3%	15:00	1	14.3%
			その他	1	14.3%

(その他の内容)

弁当等の注文や予約の状況に応じて日時を問わない使用を想定している。

③ カフェ（回答：3者）

[営業日]

回答内容	回答者数	割合
開庁日	3	100.0%
開庁日以外	0	0.0%

[営業時間]

始業時間			終業時間		
回答	回答数	割合	回答	回答数	割合
11:00	3	100.0%	14:30	2	66.7%
			15:00	1	33.3%

(2) 食堂で提供するメニュー、価格帯

① 昼食として販売する予定の主なメニュー

選択肢（複数回答可）	回答者数	割合
和食	6	85.7%
洋食	4	57.1%
中華料理	4	57.1%
日替り	7	100.0%
その他	6	85.7%

（その他の内容）

- ・ 麺類（そば・うどん・ラーメン等）
- ・ カレー
- ・ スイーツ
- ・ コーヒー
- ・ 弁当・惣菜 ほか

② 昼食として販売する予定の主なメニューの価格帯

選択肢	回答者数	割合
400 円以下	0	0.0%
401 円以上 600 円以下	2	28.6%
601 円以上 800 円以下	3	42.9%
801 円以上	0	0.0%
その他	2	28.6%

※貸付契約における費用負担の範囲により価格帯は変動するとの意見があった。

（その他の内容）

事前確認による ほか

(3) 提供する付帯サービスや工夫

選択肢（複数回答可）	回答者数	割合
注文販売	4	57.1%
テイクアウト	6	85.7%
アルコール類	2	28.6%
キャッシュレス決済	6	85.7%
カウンター席	2	28.6%
その他	2	28.6%

4 施設計画に関すること

(1) 想定する貸付範囲

選択肢	回答者数	割合	
(択一)	厨房のみ	4	57.1%
	厨房及び食堂	3	42.9%
その他(希望する場合)	6	85.7%	

（その他の内容）

- ・ 食堂外部での看板・メニューボードの設置スペース
- ・ 券売機やレジカウンターの設置スペース
- ・ （貸付範囲が厨房のみの場合）食堂での陳列スペース
- ・ 屋外のゴミ置き場
- ・ 駐車場

(2) 食堂を運営する上で最低限必要となる建物内装及び設備の整備

① 厨房内装

回答内容	回答者数	割合
改修不要	0	0.0%
改修必要（一部）	3	42.9%
改修必要（全部）	4	57.1%

(改修内容についての意見)

- 現状では保健所からの営業許可が取得できないと考える。
- 床の改修を希望する（段差・側溝撤去、タイル床撤去、乾式への改修等）。
- 壁・天井は改修せず清掃のみでの対応も可能である。
- 衛生上必要な範囲での補修を希望する（天井塗装、床改修）。
- 調理従事者用トイレには衛生上の観点から可能であれば調理衣着脱用の前室を設けることが望ましい。

② 食堂内装

回答内容	回答者数	割合
改修不要	6	85.7%
改修必要（一部）	1	14.3%
改修必要（全部）	0	0.0%

(改修内容についての意見)

貸付範囲を「厨房部分」と「食堂部分」で分ける場合は配膳カウンター部分に施錠式のシャッターを設置するなど、防犯上必要な措置をとるべきである（賃借責任範囲の線引きのためにも重要である）。

③ 給排水及びガス設備

回答内容	回答者数	割合
改修不要	0	0.0%
改修必要（一部）	2	28.6%
改修必要（全部）	5	71.4%

(改修内容についての意見)

- 厨房機器などの配置による。
- 必要箇所のみでの対応で十分である。
- 手洗い器、流し等の給水栓（蛇口）は衛生上、レバー式とする必要がある。
- 事業者自身で持ち込む厨房機器等が追加設置できるように予備の繋ぎ口を用意してほしい

④ 空調・換気設備

回答内容	回答者数	割合
改修不要	1	14.3%
改修必要（一部）	4	57.1%
改修必要（全部）	2	28.6%

(改修内容についての意見)

- 厨房機器などの配置による。
- 必要箇所のみでの対応で十分である。

⑤ 電気設備

回答内容	回答者数	割合
改修不要	1	14.3%
改修必要（一部）	4	57.1%
改修必要（全部）	2	28.6%

(改修内容についての意見)

- コンセントを増設してほしい。
- 事業者自身で持ち込む厨房機器等が追加で設置できるよう、予備のコンセントを増設してほしい。
- 電気式の厨房機器を設置できるようにしてほしい。

(3) 食堂を運営する上で最低限必要となる備品の整備

① 厨房備品

※実施要領別紙1 5 厨房備品(厨房機器)設置予定一覧(参考)を元に確認。

回答内容	回答者数	割合
整備不要	0	0.0%
整備必要（一部）	3	42.9%
整備必要（全部）	4	57.1%

(整備内容についての意見)

- 「スチームコンベクションオープン」を設置してほしい。
- 厨房機器は電気式で整備してほしい。
- 一部機器の設置有無及び配置は事業者の意見を取り入れてほしい。
- 厨房機器等をレイアウトできるスペースを用意してほしい。
- ウォータークーラーは厨房の外へ設置してほしい。
- ガスフライヤーの増設及び多層式フライヤーを設置してほしい。
- 厨房備品のレイアウトは、ダクト改修コストを抑えるため、既存備品のレイアウトを活かすべきである。

② 食堂備品

回答内容	回答者数	割合
整備不要	3	42.9%
整備必要（一部）	3	42.9%
整備必要（全部）	1	14.3%

(整備内容についての意見)

- テーブル・椅子を再整備（レイアウト変更・什器更新）してほしい。
- 食堂で使用する食器は市による整備または自己負担どちらでも対応する。

(4) 食堂を運営する上での搬入条件

① 搬入経路

回答内容	回答者数	割合
支障なし	7	100.0%
支障あり	0	0.0%

② 駐車場

回答内容		回答者数	割合
準備不要		0	0.0%
準備必要		7	100.0%
(必要台数)	1台	1	14.3%
	3台	4	57.1%
	4台	1	14.3%
	6台	1	14.3%

5 費用負担に関すること

(1) 食堂を運営するうえで最低限必要となる初期費用

① 店舗内装整備費

回答内容	回答者数	割合
負担不可	5	71.4%
負担可 (一部)	2	28.6%
負担可 (全部)	0	0.0%

② 厨房設備整備費

回答内容	回答者数	割合
負担不可	5	71.4%
負担可 (一部)	2	28.6%
負担可 (全部)	0	0.0%

(2) 食堂を運営するうえで最低限必要となる運営及び維持管理費用

① 貸付料

回答内容	回答者数	割合
負担不可	1	14.3%
負担可 (一部)	1	14.3%
負担可 (全部)	5	71.4%

(回答についての意見)

- 「負担不可」、「負担可 (一部)」との回答者から、貸付料の負担が発生する場合は、その分食事メニューの提供価格を増額することに繋がり、利便性の面や職員の福利厚生面で食堂運営のデメリットとなってしまうため、事業者の費用負担をなるべく減らしてほしいとの意見があった。

② 光熱水費

回答内容	回答者数	割合
負担不可	2	28.6%
負担可 (一部)	1	14.3%
負担可 (全部)	4	57.1%

(回答についての意見)

- 「負担不可」、「負担可 (一部)」との回答者からは貸付料の考え方と同様、光熱水費の負担が発生する場合は、提供価格の増額に繋がり、利便性の面や職員の福利厚生面でデメリットとなってしまうため、事業者の費用負担をなるべく減らしてほしいとの意見があった。
- 「負担可 (全部)」との回答者から、民間の貸付店舗での飲食営業と同様、光熱水費の支払いは事業者である借主の負担と考えたとの意見があった。

③ その他維持管理費

回答内容	回答者数	割合
負担不可	2	28.6%
負担可（一部）	4	57.1%
負担可（全部）	1	14.3%

（回答についての意見）

- 「負担不可」との回答者からは貸付料及び光熱水費の考え方と同様の意見があった。
- 具体的な支払い内容が分からないため、契約後の協議により決定したい。
- 日常清掃以外の特殊清掃（グリストラップやダクト等の専門業者による洗浄）や施設維持管理（設備点検、害虫防除等）は市で対応してほしい（経費の一部を維持管理費として負担する）。

6 その他事業内容に関すること

事業者募集の際、掲示してほしい資料や要望、事業者を選定する上で考慮してほしい審査項目等（自由記述）

（募集の際に掲示してほしい資料）

- 最新のアンケート結果
- コンビニの弁当売上状況
- 庁舎内の弁当持参者状況
- 移動販売の売上、利用者状況
- 庁舎内（1F）の看板やポスター等の設置の取り決めに関する資料

（事業内容や貸付内容に関する要望）

- 貸付範囲の柔軟な対応
- 賃料や光熱水費の月払い対応
- 庁舎内での弁当等移動販売の実施
- 営業時間の協議による変更
- 所有するのぼりの設置
- 祭りや広場でのイベントへの出店
- 平日（開庁日）での定休日の設定やメニュー制限（縮小営業）への対応

（事業者を選定する上で考慮してほしい審査項目）

- 運営実績、有事の対応、衛生管理
- 全国の給食実績や衛生面（食中毒事故）

（その他提案及び意見）

- 試食会の実施を検討してほしい。
- 市民も利用できるよう時間調整や販売メニューの価格帯を検討してほしい。

4. このほか聞き取り調査時における参加者との意見交換

意見・質疑内容
市職員の昼休憩時間はどうなっているか
<p>(市の回答)</p> <p>基本的には 12 時から 13 時の 1 時間を休憩時間となっているが、昼休憩時間も窓口業務が行われている部署等の場合は、その前後 30 分から 1 時間程度ずらした時間で休憩時間を確保している。</p> <p>また、業務対応が 12 時を越してしまった際や 13 時前から業務を行う必要がある場合なども休憩時間を柔軟に調整している。</p>
意見・質疑内容
職員がテイクアウトを利用した場合に自席で食事をとることは考えられるか
<p>(市の回答)</p> <p>考えられる。食堂内に用意できる座席数は限りがあるため、食堂が満席のときにテイクアウトを利用し、自席や本館地下各所の休憩スペース等で食事することが想定される。令和 5 年度実施の職員アンケートにおいてもテイクアウト対応の要望があった。</p>
意見・質疑内容
食堂（飲食スペース）の客席の整備予定について
<p>(市の回答)</p> <p>令和 8 年以降に客席のレイアウト変更及びテーブルの更新を考えており、将来的には 65 席程度の席数を確保したいと考えている。</p> <p>カウンター席対応のほか、複数のテーブルを組み合わせたリ、分割できるようにすることで、客層や客数に応じてテーブルレイアウトを変更できる配置を検討している。</p>
意見・質疑内容
厨房機器の整備について
<p>(参加者からの提案・意見)</p> <p>整備される厨房機器の種類が専門的なものになりすぎると契約更新で事業者が変わる際の参入条件等に影響が出るため、一般的な厨房設備を導入してほしい。</p>
意見・質疑内容
庁内の他事業者（売店・弁当等移動販売）への影響について
<p>(参加者からの提案・意見)</p> <p>庁舎内での販売需要には限りがあり、食堂の営業により、売店や弁当販売事業者への影響があるので、各事業の住み分けを検討してほしい。</p>

意見・質疑内容
外部集客について
<p>(参加者からの提案・意見)</p> <p>職員や行政手続き目的の来庁者をターゲットとした集客では売上の向上が難しいため、食堂への来店を目的とした集客を生み出したい。</p> <p>看板の設置場所やチラシの配布等について検討してほしい。</p>
意見・質疑内容
弁当製造及び配達拠点とする場合の設備について
<p>(参加者からの提案・意見)</p> <p>弁当の配達等を行う場合、調理した惣菜や弁当を冷ます必要があり、食材を冷却するため「ブラストチラー」という機器を設置することがある。</p>
意見・質疑内容
食器の整備負担について
<p>(参加者からの提案・意見)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 事業者によっては提供メニューのイメージに合わせて食器を選びたい場合があるため、事業者の持ち込みとしてよい。 • 食器洗いの手間を削減するため、使い捨てのものを使用することもある。 • 市、事業者の持ち込みとする場合でもどちらの負担でも対応する。 • 短期貸付の場合は事業者で対応できない。長期貸付の場合は対応する。