

令和 7 年度モニタリングシート

【施設名等】

施 設 名	大洲市交流促進センター鹿野川荘	位 置	大洲市肱川町宇和川 588 番地 1
指定管理者名	ひじかわ開発株式会社	所管課	肱川支所 Tel:0893-34-2311

【施設の概要】

設 置 年 月 日	平成 9 年 4 月 1 日	構 造	鉄筋コンクリート 3 階建
設 置 目 的	都市との交流を促進するための拠点施設、市民の健康及び休養施設		
施 設 機 能	1 階 風呂・休憩室・小宴会場・レストラン 2 階 客室(和室)・大宴会場 3 階 客室(洋室)		
利 用 料 金 等	利用料金については、大洲市交流促進センター条例に規定する範囲内で、市長の承認を得て指定管理者が定める。		
開 館 ・ 閉 館	休館日 なし(メンテナンス日を除く) 開館時間 午前 11 時から午後 9 時 宿泊者:午後 3 時から利用最終日の午前 10 時		
指 定 管 理 業 務 内 容	①鹿野川荘の施設又は設備の利用の許可に関する業務 ②鹿野川荘の維持管理に関する業務 ③鹿野川荘の利用に係る料金の収受に関する業務 ④鹿野川荘の設置目的を発揮するための事業に関する業務 ⑤上記業務のほか、鹿野川荘の運営に関する事務のうち、市長のみが行うことのできる権限に関する事務を除く		
施 設 管 理 体 制	ひじかわ開発株式会社職員(正社員 8 名・臨時パート職員 10 名)		

【施設利用者数】

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月
R7 年度	3,648 人	3,472 人	2,959 人	2,964 人	3,554 人	2,901 人	3,205 人
R6 年度	3,257 人	3,565 人	3,355 人	2,619 人	3,198 人	2,889 人	3,348 人
比 較	391 人	▲93 人	▲396 人	345 人	356 人	12 人	▲143 人
	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	計	
R7 年度	3,580 人	3,650 人	3,915 人	3,494 人	3,818 人	41,160 人	
R6 年度	3,378 人	3,883 人	3,971 人	3,460 人	3,716 人	40,639 人	
比 較	202 人	▲233 人	▲56 人	34 人	102 人	521 人	

【指定管理者としての収入・支出(決算)】

収入内訳	収入金額	支出内訳	支出金額
純売上高	107,877,876 円	仕入高	29,575,093 円
雑収入	231,856 円	人件費	41,195,712 円
指定管理料	30,580,000 円	管理経費	59,933,619 円
	円	法人税、住民税及び事業税	209,500 円
	円	固定資産除却損	227,216 円
合 計	138,689,732 円	合 計	131,141,140 円

【サービス向上に向けた取り組み】

R7 年度	物価高騰に伴うコスト増加分についてサービス価格への転嫁を進める一方で、料理については食材費を抑えつつも、視覚的に楽しめるよう見栄えを工夫することで、顧客満足度の向上に努めた。また、需要回復傾向にある日帰り宴会に関して、可能な限り受注できるよう、外注も含めて人材の確保に努めるとともに、利用者に寄り添える体制を整えるなど、ホスピタリティの確保にも努めた。
R6 年度	年度当初から12月頃までは需要回復に対して人手が不足したことから、営業の補助として日雇いアルバイトを採用、宴会等送迎の対応として外注ドライバーを採用し、利用者サービスの維持に努めた。また、その後においても人手の確保に努め、毎週木曜日を休業日としていた鹿野川荘内レストランについて年中無休の営業に戻し、サービスの確保に努めた。

【利用者から要望と対応状況】

利用者からの苦情・要望等	利用者からの苦情・要望への対応
レストランのテレビが見にくい(ノイズ)	故障のため更新により対応
サウナの座板が老朽化している	応急処置として座板(檜)を作成し、設置した

【指定管理者の自己検証】

施設利用者数は順調に回復している。また、売り上げに関しても価格転嫁の効果もあり、平年並みの売上高となった。運営を継続するための人材については、何とか確保できている状況であるが、次世代の人材を育成できるよう体制を整える必要があると感じている。 最重要課題としていた飲食原価率の低減に関して、改善に向けた努力を続けているものの、物価高騰の影響が思いのほか大きく改善が追いつかない状況となった。次年度に向けては、原価や在庫、廃棄ロスの管理を徹底し、経営改善の足掛かりとするとともに、利用者に寄り添うホスピタリティ確保にも努めていきたい。

【施設所管課の検証・評価】

法定点検や報告など、施設管理については概ね良好であり、仕様書等に基づいた管理・運営が行われている。 施設全体の利用者数は昨年度より増加しており、日ごろの営業活動や自主事業実施の効果が出ているものと思われる。また、物価高騰の影響を分析し、適正な価格転嫁を行うことにより、収益確保に努められていることも伺える。 最重要課題となっている飲食原価率の低減については、地政学リスクによる物価高騰の影響が大きく、思うような改善には至っていない様子である。 仕入価格の高騰は未だ続くことが予測されるが、好評を得ているホスピタリティの質を落とすことなく、健全な施設運営に向けて、経営分析・実行に取り組んでいただきたい。
