

令和7年度モニタリングシート

【施設名等】

施設名	肱南憩いの里	位置	大洲市大洲 42 番
指定管理者名	(株)ラウンドテーブル	所管課	商工観光課

【施設の概要】

設置年月日	平成 16 年 12 月 17 日	構造	鉄骨造 2 階建て
設置目的	市民及び観光客に飲食の場を提供。観光客の受け入れ促進。市民交流の場の提供。		
施設機能	飲食店舗(大洲炉端油屋)、駐車場、庭園		
利用料金等	飲食売上、催事売上		
開館・閉館	営業時間/11:30-14:00LO 18:00-22:00LO 定休日/月曜日(祝日の場合翌日)		
指定管理 業務内容	・観光客の受け皿としての「駐車場」の管理、観光客と市民の交流促進、町並み散策の休憩スポットとしての施設維持管理を行う。 ・本体施設が「観光客を中心としたエリアの食の機能強化」「大洲地方の食の独自性の拡充」に繋がるよう、魅力ある飲食提供を行う。 ・施設管理に併行して、当該施設が大洲地域の観光振興の核として位置づけられるよう、観光客の誘客、PR事業に参画すること。		
施設管理体制	責任者 1 名 従業員 5 名 (繁忙期、責任者 1 名 従業員 7 名)		

【施設利用者数】

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月
R7年度	3,050	3,034	1,976	2,369	3,754	2,980
R6年度	2,361	2,669	2,078	1,990	2,717	2,466
比較	689	365	▲102	379	1,037	514
10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	計
3,078	3,471	2,928	2,669	2,395	3,424	35,128
2,847	2,664	2,198	2,504	1,987	2,989	29,470
231	807	730	165	408	435	5,658

【指定管理者としての収入・支出(決算)】

単位:円(税抜)

収入内訳	収入金額	支出内訳	支出金額
ディナー売上	41,515,159	売上原価	26,480,646
ランチ売上	35,394,894	人件費	28,606,766
受取利息	71,982	光熱費	2,741,263
雑収入	6,494	大洲市納付金	1,363,644
		備品消耗品費	678,037
		他諸経費	6,364,911
合 計	76,988,529	合 計	66,235,267

【サービス向上に向けた取り組み】

接客	サービス強化をするために時給1450円に値上げをして、募集を行い多くの従業員を採用いたしました。 キャッシュレス機器をコードレス化にして、会計処理のスピード化ができました。 外国人観光客が多数来店するようになりレストラン英会話を強化しました。またデバイスを使って多言語会話に閉口する事なくスムーズに行えるようになりました。 韓国 LCC 利用のお客様が顕著に多く、7月にスタッフ12名で韓国研修を行いました。現地では油屋利用のお客様と接見し、愛媛旅行への魅力を再確認することができました。現地ではデバイスを使って会話が出来て、公共交通機関を使って移動が出来る術を習得する事ができました。 英字メニューを刷新し、日替わりのコースもスムーズに注文を提供できるようになりました。
料理	大洲産、県内産の食材を多用した料理を提供し、県外からのお客様に地元食材の魅力を感じていただいた。 物価上昇に伴い、メニューの値上げを余儀なくされました。 お皿や備品を新たに購入してメニューのブラッシュアップをおこないました。 社内で研修機会を増やし、目新しいメニューの提案に努めました。突然のベジタリアン、ヴィーガン、ハラルメニューにも対応する事ができるようになりました。 オペレーションの改善を行い、スピード提供が強化できて顕著に売り上げを増やす事に成功しました。

【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
① インバウンド団体や団体客誘致の件。 ② 接客、料理などのクレーム(ネットからの口コミ) ③ 予約対応 ④ オリエンタルベジタリアン、ヴィーガンメニュー、アレルギー食材等の対応。 ⑤ トイレが暗い件。 ⑥ 車いす利用のトイレへのバリアフリー問題の件	① 油屋本店は座敷が多く部屋の仕切りが多い為、分油屋への誘致を促し効率をあげることができるようになりました。 ② 真摯に受け止め一つ一つ改善に努めております。 ③ 土日祝日のランチのご予約は受けておりません。お電話対応ではお伝えしております。また新たなシステムを異案しております。 ④ スタッフ全員で、素材から見直しを行い間違いのないよう提供することをしております。 ⑤ 問題未解決。 ⑥ 未解決。

【指定管理者の自己検証】

客数は昨年対比 119%と限られた時間とキャパの中でも、席効率を上げて大勢のお客様を誘致し喜んで頂く事ができました。 売上は昨年対比 120%と客数に乗じて伸ばす事ができました。 大洲市観光課様キタマネジメント様ニッポニアホテル様の集客力の相乗効果に甘んじることなく、油屋での食事をより楽しんで頂けますよう努めてまいりました。 私共は清掃や美装には特に気をつけるようにしております。今期もテーブルや棚といったお客様がお手をとって感じられる所に美装修繕を施してまいりました。 地域貢献活動といたしまして、市立大洲病院様にご希望の商品をお伺いしまして消耗品等を寄付させていただきました。 コロナ禍に借入れました経営持続化給付金などの返済が始まりました。毎日細部まで気を配り、健全な経営を継続して参ります。 これからも応援して頂けますようよろしくお願い致します。

【施設所管課の検証・評価】

仕様書に沿って地元産食材・加工品を活用した料理提供を行っており、スタッフについても、研修を適切に行いより、インバウンド対応など良い接客が行われている。また、古民家ホテルとも連携し、新たな顧客に対しても新規メニューの開発など柔軟な受入環境を整備されており、この地域における飲食提供施設として重要な役割を担っている。

今後もより一層地元住民、観光客に愛される魅力ある食の提供できる施設として、管理運営を行っていただきたい。