

浪江町交流・情報発信拠点施設 道の駅なみえ

指定管理候補者 応募資料

事業計画書及び収支計画書

1-1. 施設管理の基本方針の理解

① 設置目的の達成に向けた運営方針や目標設定

・浪江町商業復興の起爆剤としての役割を期待されて、道の駅なみえは、2020年8月、感染症が猛威を振るう向かい風の中で開業を果たした。復興が始まったばかりの浪江町にとってこの道の駅は、町民及びその他国民の集うランドマークとなるような使命を託されていると自覚している。同時に再生可能エネルギーを積極的に取り入れるなど、町の様々な新しい取り組みを発信する役割も果たすものと考えている。

・目的「道の駅なみえを盛況へ導く」→ 目標「年間来場者数49万人超」→ 戦略「行ってみたいと思わせる」→ 戦術「定期的な広告、メディア露出に尽力」 これらにより交流人口の増加と情報発信拠点としての有用性を高める。

1－2. 施設管理の基本方針の理解

② 施設の運営を通じて、浪江町復興へのサポート

・誰も住まなくなった浪江町で、買い物ができる。食事ができる。顔なじみと世間話ができる。町の人々の暮らしを支える場所。想いを繋ぐため、町をのこすため、ミライを紡ぐため、老いも若きも新たなチャレンジを目指す協力をする施設。

・新たなチャレンジは町の新しい魅力を生み出し、それらが咲き実ることによって、浪江町の新しい顔、ワクワクする街へと変化する助力となる施設。

・道の駅なみえは、浪江町に思いを寄せる人達とつくる「ワクワクを創造、体験する場所」として復興へコアとなる運用をする。

1－3. 施設管理の基本方針の理解



2. 類似施設の管理実績

① 類似施設の管理運営実績

・道の駅なみえ 2020年8月～2024年現在



② 施設の管理運営に関する専門的知識や資格、経験等

・これまで設備管理、清掃、設備といった現場作業を統括する管理全般について運営経験有している。
求められる資格としては、電気工事士（第2種）、消防設備士（乙種）、冷凍機械責任者（第3種）はアウトソーシング。危険物取扱者（乙種系4類引火性液体）、ボイラー技士（2級）は自社で所有。

・ソフト面の管理としては、施設の利用者に対する安全確保や定期的な避難訓練などを行い、有事の際にも被害を最小限に抑えられるよう取り組んでいます。

3-1. 利用者サービスの向上についての方策 （観光情報・地域情報発信）

① 館内のデザインに合った椅子、テーブルを追加設置し滞在時間を延ばす。町内の廃校からピアノを移設し利用を魅力を高めている。

② 地域情報の掲示板、パンフレット台を情報に合わせ追加設置。定期的なエントランス装飾を行い好評を得ている。

③ 管轄所管庁の方針に従いながら可能な限り受入れ掲示やSNS等で発信しながら、観光・道路などの案内を行っている。



3-2. 利用者サービスの向上についての方策 (屋外交流広場)

① 多様なイベントの誘致や自主開催を借り換えし行うことにより、認知度を高め利用者の増加を目指す。

② イベントの設営や撤去のしやすさを向上させリピーターを増やす。機材等の有償レンタル品の準備、貸出可能なEVフォークリフトを導入し環境にも配慮。

③ 年間の来場者数を達成し賑わいを創出することにより、イベント主催者へ魅力的な会場として周知を図る。



3-3. 利用者サービスの向上についての方策 (いんどり産直いなほ)



3-4. 利用者サービスの向上についての方策 (まちのパン屋さん ほのか)



毎日60種類程度のパンを製造しながら、地域の子供達を対象にパン作り教室を開催

2024道の駅グルメグランプリ5位



アイデア・ユーモア賞

「なみえ焼そばバーガー」

【福島県】道の駅なみえ（まちのパン屋さん ほのか）

10th ANNIVERSARY

道の駅なみえ（まちのパン屋さん ほのか）

なみえ焼そばパン 324円



2024道の駅ご当地パンランキング
東北ブロックで6位入賞

3-5. 利用者サービスの向上についての方策 (フードテラスかなで)



名物なみえ焼そばのネクストブランドとして
請戸しらすを育成。トラフグ料理を提供予定。



<食文化ミュージアム>

1. 概要

文化庁では、食文化に関する学びや体験の提供に取り組み博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を集約し、ウェブ上の仮想のミュージアム「食文化ミュージアム」で一体的に発信する取組を実施。

これまでに119件の施設が「食文化ミュージアム」に認定され、各施設のウェブサイトやSNSを通じて積極的な情報発信が行われています

3-6. 利用者サービスの向上についての方策 (無印良品 道の駅なみえ店)



道の駅としては唯一の無印良品店、全店舗中最小面積であるが販売の工夫を重ね、定期的に情報発信をしている。

3-7. 利用者サービスの向上についての方策 (大会議室)



多様な催事を開催するため追加で機材を導入したり、早朝利用など利用時間の柔軟な対応を実施。

3-8. 利用者サービスの向上についての方策 (郷土料理研修室)



近隣住民の方へ著名な方を招聘しての料理教室の開催、浪江の食材を用いたコースメニュー体験会、学生や地域住民の試作研究利用など

3-9. 利用者サービスの向上についての方策 (ラッキー公園inなみえまち、ギズルーム)



ラッキー公園、ギズルームを連携して運用しながら集客を図る。
ポケモンのぬいぐるみを設置する。

空きスペースを活用して、
除草隊員ひつじを配置し、
子供やお年寄りの人気者
となっている。

3-10. 利用者サービスの向上についての方策 (なりわい館・SakeKura ゆい)



鈴木酒造浪江蔵が醸造した全商品を販売。



酒屋が本気で仕込んだ甘酒を原料としたソフトクリームが人気。

購入者の気分にあったお酒を進めてくれるAIソムリエを導入
(多言語対応)

4. 施設の維持管理に関すること

- ① 施設及び敷地内の清掃等について
 - ・施設全体面積が広大なため、場所や時期を考慮しシフトを組んで実施。
 - ・高所作業など専門資格を要する作業については専門店へ依頼する。
- ② 施設内の電気設備・機械設備の管理等について
 - ・資格が無くても可能な作業は自社で実施し、その他を地元商工業者へ依頼する。
- ③ 施設及び備品の維持管理について
 - ・メンテナンスを行いながら、損傷が発生した際は、軽微なうちに修繕を行い致命的な故障を招かないようにする。

以下はデータの一部を加工しています。

5-1. 収支計画書

全部門収支計画	
売上高合計	
売上総利益	
販売管理費	
施設積立金	
税引前営業利益金額	

- ① 令和7年度より、法令点検費1200万円、積立金500万円をおりこみ。
 ② 各勘定科目には、産直、パン屋、食堂、無印良品、酒蔵caféの売上、指定管理料、テナント家賃等を全て含む

5-2. R7年～11年「道の駅なみえ」指定管理料 用途別予算計画(公共エリア)

項目		R5清算額	R6予算額	R7予算額	R8予算額	R9予算額	R10予算額	R11予算額	備考
支出	維持管理費								
	人件費								
	社会保険料								
	支出合計(A)								
	施設利用料								
収入	テナント4件								
	収入計(B)								
差引(A-B)									

5-3.
R7年～11年
道の駅なみえ
全館予算計画

決定科目	R5(2023)年度	R6(2024)年度	R7(2025)年度	R8(2026)年度	R9(2027)年度	R10(2028)年度	R11(2029)年度	備考
役員報酬								人員削減で減額
福利手当								〃
賞与								〃
法定福利費								〃
福利厚生費								削減
雇用教育費								継続
外注費								R5削減後、減額
支払報酬料								税理士、弁護士、社労士報酬
労務運営								管理
広告宣伝費								デジタル広告へシフト
接待交際費								減額継続
会議費								減額継続
旅費交通費								減額
通信費								減額
販売促進費								販売渠道上への投資
試作品費								販売渠道上への投資
消耗品費								削減後、継続
修繕費								結算固定修繕費
水電気熱費								ミラット削減、一基発電で1HARD
新聞図書費								管理
諸会費								
支払手数料								経理等の販売手数料
車両費								
地代家賃								
リース料								
保険料								
租税公課								
寄付金								
減価償却費								新工舎等年額納きをばきネット
繰上償却償却(販)								
貸倒引当金繰入額(販)								
現金繰下戻								
雑費								

6. 組織・体制について

① 管理・運営に係る組織体制及び人員に関すること

総務施設管理・社員1名パート8名。企画広報・社員1名。産直パート11名。
フードかなで社員4名、パート7名。パン屋パート5名。無印パート5名。
酒蔵caféパート6名(学生1名)。 合計48名在籍

② 各部門長の確保に関すること

駅長1名 産直いなほ店長1名、パン屋ほのか店長1名、酒蔵café店長1名
フードかなで料理長1名、現場統括1名、無印良品店長1名 計8名在籍

7. 危機管理について

- ① 事故防止策及び発生した場合の対応策
 - ・ 対策マニュアル作成済み(関係各所への連絡網完備)。
 - ・ 年数回の訓練等を実施。
 - ・ 公的資格を取得させた「応急手当普及員」2名常駐。
- ② 個人情報保護や情報管理についての管理方法
 - ・ クラウドシステムを活用しパスワード等による管理を実施。
 - ・ 印刷書類等は鍵付き保管庫にて管理。
紙・記憶メディアの廃棄は、業務用シュレッダー粉碎処理。
 - ・ PC廃棄時は、専門業者へ依頼し全データを初期化を確認してから廃棄。
 - ・ 総合賠償責任保険に加入済み。

8. 経営基盤について

- ①施設の管理運営を安定的に行うための財務能力の証明

9-1. 地域連携について (地場農林水産物、特産品等の販売実績)

産直で販売するのは当然だが、限りある資源を無駄にしないため加工製品として販売。
農産物「玉ねぎ、イチジク」など 水産物「しらす、ヒラメ」など



品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額	品名	数量	単価	金額
9-1-①. 地域連携について																							
開発商品																							
2020																							
2021																							
2022																							
2023																							
2024																							

9-1-②.
地域連携について
開発商品

[illegible]

9-2. 地域連携について
(地元商工業者との販売連携実績)



日々の点検・修繕作業に加え季節の装飾などを発注。

什器作成や修理の発注



9-3. 地域連携について (地域住民との連携実績)



県内大学生との商品開発、請戸もの魚貝ふれあい体験、住民発表会などを定期的に開催

10. その他の提案

・当道の駅は国民の税金を投入し施設整備したことに鑑み、町民・国民に利益還元をする必要性があると考え、商品での還元、草刈り作業での奉仕等努力を重ねてきたが今後も様々な貢献策を模索していく。

・農産物を浪江名物として販売するために、近隣自治体のような低温貯蔵施設(玉ねぎ)の設置、月10回の漁獲制限の緩和をして頂き、豊富な魚介類を提供していきたい。

・慢性的に駐車場が不足しており、3連休等の駐車場警備費が、年/約700万円。費用削減と利便性向上のために隣接地などへ駐車場 増設を検討して頂きたい。

・本館の冷房については能力不足、又は構造不良と思われ、空調設備を24時間運転しても、お客様から熱いと苦情が寄せられてる。町においては施工・設計会社へ改修依頼・打ち合わせをして頂きたい。