

【ホフマン輪窯 6号窯等展示活用基本計画の概要】

A. 施設コンセプト

- ・「煉瓦のつながり」を活かした市内・広域観光の拠点に
 - ・「歴史的文化財の特徴」を活かしたことだけの体験や発見がある場に
 - ・子どもたちから大人まで、歴史を生の体験として享受できる学習体験の場に

B. ホフマン輪窯 6号窯の展示方針

- ・煉瓦窯の非日常空間にデジタル技術を用いた演出を加え、窯内部を探検しているような気分を味わうことができる、臨場感・特別感ある展示を目指す。
 - ・景観を損ねないよう、展示フレームや照明、映像などを用いた展示解説を行う。

C. 管理活用棟の整備方針

- ・ホフマン輪窯6号窯に近接して活用棟を配置する。
 - ・活用棟内にホフマン輪窯6号窯を見学するためのエントランスホールとガイダンスを受けられる空間、厨房や売店などを設ける。
 - ・外壁は、景観を損ねることのない、メンテナンスフリーとなるような製品を選定する。
 - ・活用棟は平屋とし、バリアフリーにする。
 - ・構造は、耐震性・経済性に優れた形式を検討する。また、環境保全に配慮する。
 - ・維持管理にかかるコスト低減、環境保全へ配慮し省エネルギーを考えた機器選定をする。また、施設の長寿命化や修繕費を含むライフサイクルコストの軽減を目指す。

D. 飲食の検討

コンセプト【日本の歴史を作った文化財で明治の文化を追体験できる、食と憩いの場】

対象：記憶に残る食体験を求める、可処分時間の多い顧客層

強み：文化財の窯の中という非日常空間で食事ができる

価値：歴史情緒を感じる空間で食事しながら、家族、友人との思い出になる時間を過ごすことができる

○ヨンヤプトに矛盾しない業態

A:【ゆったり食事ができるレストラン】

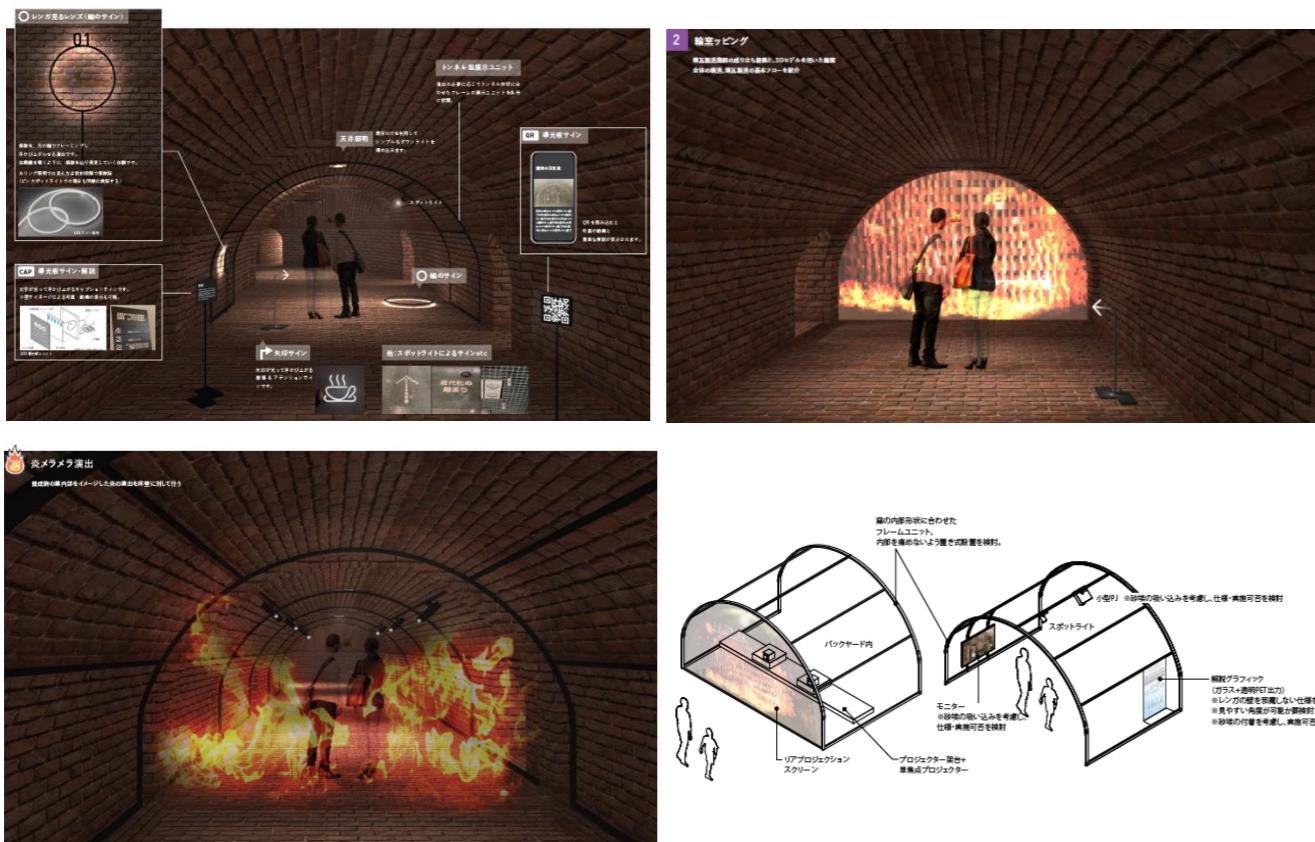
文明開化の季りがする。当時の洋食を現代風にアレンジした「モダン洋食レストラン」

B : 【ランチ=アイドルタイムを中心のカフェ】

窓で焼き上げるベーカリー 地産野菜と洋風肉料理に特徴がある洋食カレー

C : 【ネコシコホン形式の軽食カフェ】

地産野菜を使った料理、焼芋を元にしたスイーツが食べられる、ヒトロなミルクホールカフェ



展示のイメージ

○イメージ図

