

国指定重要文化財ホフマン輪窯 6 号窯内飲食店

運営事業者選定プロポーザル

審査結果報告書

令和 8 年 2 月

国指定重要文化財ホフマン輪窯 6 号窯内飲食店
運営事業者選定プロポーザル審査委員会

1 本プロポーザルの実施目的

深谷市では、国指定重要文化財である旧煉瓦製造施設敷地内において、ホフマン輪窯6号窯の保存修理工事を終え、令和7年度からは窯に隣接した「(仮称)旧煉瓦製造施設管理活用棟」を建設予定である。これら施設は文化学習・観光の拠点として、令和9年度にオープン予定だが、施設内に飲食事業エリアを設けるに当たり、同エリアにおいて飲食店を運営する事業者を募集し、選定することを目的として、本プロポーザルを実施するものである。

2 審査会の内容

(1) 審査経過

令和7年	5月15日(木)	第1回審査委員会(実施要領等の決定)
	5月27日(火)	実施要領等の配布
	6月~10月	現地見学会実施
	8月1日(金)	参加申込書等の受付開始
	11月28日(金)	参加申込書等の提出期限
	12月15日(月)	第2回審査委員会(1次審査の実施)
令和8年	1月16日(金)	企画提案書の提出期限
	1月30日(金)	第3回審査委員会(プレゼンテーション及びヒアリング、2次審査の実施、候補者等の特定)

(2) 審査の内容

1次審査では、参加申込書の提出があった3者について、参加資格要件に関する書類審査を行い、3者を企画提案書の提出要請者として選定した。

2次審査では、各者から提出された企画提案書(テーマ①運営方針、②実施体制、③提供商品及びサービスの内容、④経営基盤及び運営実績、⑤アピールポイント、⑥貸付料)について、プレゼンテーション及びヒアリングを実施した。各テーマに対する評価の観点は以下のとおり。

テーマ①~③: 的確性、実現性、独創性

テーマ④: 経営基盤、収支計画、業務実績

テーマ⑤: 積極性、優位性

テーマ⑥: 経済性

審査委員会委員による合議制審査により各者の合計評価点を決定し、点数が高い方から順に候補者、次席者を選定した。

3 参加者数

3者

4 審査結果（2次審査）

区分	参加事業者名（呼称）	合計評価点
候補者	たつみ印刷株式会社	56.40点
次席者	A社	52.40点
—	B社	48.80点

(100点満点)

5 審査委員会の構成

役職	氏名	職名
委員長	松村 一	深谷市 教育部長
副委員長	岡田 真	深谷市 渋沢栄一政策推進部長
委員	三浦 聖樹	深谷市 産業振興部長
委員	萩原 徹也	深谷商工会議所 経営支援担当
委員	南 絹代	南会計事務所代表 税理士
委員	当間 ミゲル	光-KISHIN 代表 キッズ・イングリッシュ・スクール代表
委員	牧野 悦子	ノライエ株式会社代表 野菜ソムリエプロ ふかやさいアンバサダー
委員	森田 陽子	32MOON 代表 元ふっかちゃん公式アテンド

6 審査講評

各者ともそれぞれの業務経験やノウハウを活かした、三者三様の特色のある提案内容であった。

候補者として特定された「たつみ印刷株式会社」は、「深谷で味わう明治文化体験」をコンセプトに、本業である総合印刷会社としての長を各テーマで具現化し、各評価項目において高い評価を得た。特にテーマ①運営方針 における明確な店舗イメージ、テーマ②実施体制 における優れた発信力、テーマ⑤アピールポイント における他事業者や地域との深い連携性が評価された。

店舗イメージについては、3者のうち唯一店舗名を提案し、店舗ロゴや店舗オリジナルキャラクターのデザインをあわせて具体的に提案することで、同社が運営する姿を明確にイメージできた。

また、本業の印刷業の強みを活かした発信力を伴っており、予約の空き状況がわかる専用ホームページの新規制作に加え、地域口コミサイトやフォロワー1万人以上を誇るSNSの活用等、既存の運営媒体も有効活用しながら、店舗と深谷の魅力発信や集客に繋がる優れた発信力をアピールし、高評価を得た。

同社は飲食事業の実施経験はないが、社員には飲食事業経験者もおり、印刷業を通じてこれまで培った深谷市内外の事業者とのネットワークを、食材やメニューの提供、イベントの共同実施等、新たな飲食事業において応用し、地域を一体的に盛り上げたいという姿勢も高く評価された。

次席者A社の提案は、「思想×食×建築の三位一体」をコンセプトに、同社代表の飲食店コンサルティング経験が活かされた、高いマネジメント力が各テーマで発揮された。特に、テーマ③提供商品及びサービスの内容 においては、3者のうち最も高い評価を得た。新紙幣の顔を深谷ねぎで再現した「一万円札ピザ」や、渋沢栄一が愛したオートミールをリゾットにアレンジした一品など、魅力的かつ独創性に溢れ、渋沢栄一翁の思想を体験できるメニュー構成が高く評価された。

一方、テーマ②実施体制 において提案された、属人化しない調理オペレーションに対し、アルバイトスタッフ等を中心に質の高いサービスを継続的に提供できるか、懸念の声があった。また、深谷ねぎ以外の特産品を使った深谷ならではの料理や、ランチで気軽に食べられるメニューを求める意見や、地域との関わりを期待する意見もあった。

B社の提案は、「オール深谷でレンガのように積み上げる深谷の自慢できる場所」をコンセプトに、飲食店運営で培った幅広い市内事業者との協力体制を強みとし、地域一体となってホフマン輪窯及び深谷市を盛り上げていく熱意が評価された。しかし、文化財内の飲食スペースで提供するメニューとしては、他社と比較しオリジナリティに欠ける印象が指摘され、評価の差となった。