

令和7年4月23日
庁舎管理担当課

本庁舎等整備におけるカフェ・レストランの事業者選定の結果について

1 主旨

本庁舎等整備では、東2期棟2階にカフェ・レストランを整備し、来庁者や職員、区民会館等利用者に長く親しまれるスペースとすることを想定している。区では、このカフェ・レストランを運営する最適な事業者を選定するため、貸付料のみでなく、全体方針・運営体制、事業計画、メニュー構成及び営業時間等、提案を求める公募型プロポーザル方式を採用した。このたび、プロポーザルを終え、事業者を選定したので報告する。

2 プロポーザル審査の結果

契約交渉順位第1位事業者:株式会社WAT(目黒区青葉台1-23-14斎藤ビル502)

3 貸付期間(予定)

令和8年9月20日以降の区が指定する日～5年間

4 選定経過等

別添資料のとおり

5 覚書

契約交渉順位第1位事業者の決定から、賃貸借契約を結ぶまでの間1年以上の期間を要することから、カフェ・レストラン開業・運営の責務全う、費用負担区分、飲食スペースの管理や使用についての協定書を締結すること、開業に至らない場合の事業者による区負担費用への補償等についての確認として、契約交渉順位第1期事業者との覚書の取り交しを予定している。

6 今後の予定

令和7年	4月以降	契約交渉順位第1位事業者と協議開始 ・厨房機器、什器等の選定 ・営業時間、飲食スペースの使い方 等 飲食スペースの利用方法に関する協定書の締結
令和8年	7月頃迄	賃貸借契約の締結、
	9月中旬	本庁舎等整備工事2期竣工
	10月頃	営業開始

選定経過等

1 目的・経緯

世田谷区本庁舎等整備では、平成 28 年 12 月に基本構想を策定し、5 つの基本的方針の一つに「区民自治と協働・交流の拠点としての庁舎」を掲げている。これを実現するため、区では、これまで長く区民の文化活動等に寄与してきた区民会館や広場のほか、区民交流スペース、区民交流室、屋上庭園など、新たな場も追加し、整備とあわせて運営手法等の検討に取り組んでいる。

このような新たな本庁舎におけるカフェ・レストランについては、令和 8 年 9 月中旬に竣工予定の新庁舎 2 期棟に整備することとし、来庁者や職員、区民会館利用者等が気軽に利用できる場所として、単なる「区役所にある食事ができる場」にとどまらず、区民の日常に寄り添う憩いの場所として、長く親しまれる場となることが求められている。

このため、本庁舎で営業を行うカフェ・レストランについて最適な事業者を選定するため、公募型プロポーザル方式を採用した。

事業者選定実施要領で示した具体的なカフェ・レストランの役割は次のとおり。

- ・区民会館でのコンサートや区民交流スペース等でのイベント、区民窓口での転入届等の手続き、事業上の調査や打合わせ等、それぞれの目的で区役所を訪れた方々が、個人またはグループで、気軽に立ち寄れ、豊かなひとときを過ごせる場となること。
- ・特に区役所での用事を伴わず、このカフェ・レストランでの食事、喫茶等を楽しみたい利用者の期待に応えること。
- ・区役所で働く職員にも利用されること。

2 選定方法

(1) プロポーザル企画提案書において提案を求めた内容

①全体方針・運営体制

- ・区民に親しまれる店舗とするための方針、具体的な取組み、自社の強み
- ・区民会館や区民交流スペース等の併設施設があり、イベント等が行われる中での、区及び関係者との協議・連絡体制等の運営体制

②事業計画

- ・5 か年分の収支計画（原材料費率、人件費率等含む。）
- ・売上計画（月別、曜日別、時間帯別に応じた客単価見込、集客者数見込等）
- ・計画を達成するための、広報・販売促進計画、食材等の調達計画、人員配置計画
- ・オープンまでのスケジュール（従業員の確保や教育、什器等準備、各種届出時期等）

③空間及び運用イメージ

- ・店舗の空間イメージ（厨房機器、什器配置等）
- ・注文、配膳、精算方法に関する計画や、ランチタイム等の混雑時対応のオペレーションの工夫等

④メニュー構成及び営業時間

- ・営業日（閉庁日にも区民会館等ではイベントが行われることを踏まえる。）

- ・営業時間（開庁日含め8時～22時までの間で設定可能、開庁日の11時～17時は必須。）
 - ・メニュー構成（テイクアウト等含）
- ⑤安全管理と食品衛生
- ⑥社会貢献、地域貢献、環境配慮について
- ⑦貸付料提案

（２）主な参加資格要件

- ①「世田谷区新庁舎カフェ・レストラン運営事業者選定実施要領に定める「２ 区
の考えるカフェ・レストランの役割」に賛同し、カフェ・レストラン運営に意欲あ
る者であること。
- ②公募開始時点で、3年以上継続して、区内に限らず、首都圏（東京都、神奈川県、
埼玉県、千葉県）において営業許可を受けて営業している飲食店（営業所・店舗
等）の業務実績があること。
- ③食品衛生法に基づく飲食店営業許可等、必要な許可を有し、本事業においても必
要な営業 許可が受けられる見込みであること。

（３）選定委員会の設置、審査方法、提案書の評価項目及び配点

①選定委員会の設置

世田谷区新庁舎におけるカフェ・レストラン運営事業者選定にあたっては、飲食
業界の幅広い知見が必要なことから外部委員を含む選定委員会を設置し、事業者
に求める審査内容の検討を行った上で公告し、提案書の評価を実施した。

表：世田谷区新庁舎カフェ・レストラン運営事業者選定委員の構成

区分	氏名	所属等
外部委員	飯石 藍	公共R不動産（株式会社オープン・エー） メディア事業部マネージャー
	北池 智一郎	株式会社タウンキッチン代表取締役
内部委員	佐藤 絵里	世田谷区 庁舎整備担当部長
	木田 良徳	世田谷区 総務部職員厚生課長
	伊藤 祐二	世田谷区 生活文化政策部市民活動推進課長
	鳥居 廣基	世田谷区 庁舎整備担当部庁舎建設担当課長
	白木 裕二	世田谷区 庁舎整備担当部庁舎管理担当課長

②審査方法

提案書の内容は選定委員会において、以下③の評価項目について評価を行い、書
類審査（一次審査）を実施した。さらに、提案書等の内容確認などを目的として
ヒアリング審査（二次審査）を実施した。

③提案書の評価項目及び配点

提案書の評価点は、委員一人あたり80点満点とし、全委員の評価点の総計（560

点満点)の最高得点者を契約締結候補者とする。なお、貸付料提案(最高提案額を5点とし以下、割合に応じ配点、事務局計算)と決算書審査(会計士に委託し評価)は各5点満点とし、それぞれ80点満点の中に加えている。

配点の詳細は以下のとおり。

表：提案を求める項目及び配点

	項目	一次審査	二次審査
1	全体方針・運営体制	20点	20点
2	事業計画	20点	20点
3	空間及び運用イメージ	10点	10点
4	メニュー構成及び営業時間	10点	10点
5	安全管理と食品衛生	5点	5点
6	社会貢献、地域貢献、環境配慮等について	10点	10点
7	貸付料提案	5点	5点
	合計	80点	80点

3 選定経過

(1) 現地見学会

令和6年12月12日(木)～13日(金)に希望事業者向けに職員が現地でレストラン設置予定位置や工事内容などを案内した。現地見学会には8事業者が参加した。

(2) 参加資格要件の確認

令和7年1月15日(水)の参加表明書提出期限内に、8事業者から参加表明があった、提出書類により、全事業者が参加資格要件を満たすことを確認した。

(3) 質疑応答

提案書や参加表明書に関する質疑応答を実施した。

参加要件を満たした8事業者の内2事業者より質問があり、区ホームページへの公開により回答した。

(4) 提案書等書類の提出

令和7年2月10日(月)の期限内に参加資格要件を満たした8事業者の内、以下の5事業者から提案書の提出があった。(3事業者は辞退)

事業者名 (5事業者)	・株式会社J I Nフードビジネスコンサルティング ・UD S株式会社 ・信一株式会社 ・株式会社ビー・ワイ・オー ・株式会社W A T
----------------	--

(5) 提案書評価及び事業者ヒアリング、審査

令和7年2月28日（金）に選定委員会を開催し、書類審査（一次審査）の結果、提案書提出のあった全事業者をヒアリング対象とすることとした。

令和7年3月24日（月）にヒアリング（二次審査）実施し、ヒアリング後に選定委員会を開催し、各選定委員による検討及び評価点を集計し審査結果を確定した。

4 審査結果

(1) 二次審査（最終）結果

事業者	評価点 (560点満点)	参考：貸付料提案月額価格 (※1) (税込・円)
株式会社W A T	424.0 点	¥550,000
次点	367.0 点	¥330,000
—	362.0 点	¥550,000
—	361.2 点	¥290,524
—	285.7 点	¥350,000

※1：貸付料提案月額価格も審査の対象とし、評価点に含む。

※2：上記評価は、このプロポーザルにおける評価基準に基づく評価であり、各事業者の経営内容等を評価又は格付けするものではない。

(2) 選定事業者

契約交渉順位第1位事業者	所在地
株式会社W A T	東京都目黒区青葉台1-23-14 齋藤ビル502

(3) 貸付予定期間

令和8年9月20日以降の区が指定する日～5年間

(4) 選定事業者の主な企画提案（プロポーザルにおける提案）の概要

◆全体方針・運営体制

1) 運営コンセプト

食堂としてだけでなく、区民の交流を生み出す機能を持ち合わせた新しい場づくりとして、人間的な温かみと居心地の良さを織り込んでいく。

「食」では栄養バランスの整った温かな食事を手頃な価格で提供し、「空間」では、居心地の良さを感じる設えを整え、「交流」では、世代や立場を超えた区民の出会いを育む。

従来の食堂の良さは継承しながらも、高客単価サービスや過度にデザインにこだわらない、誰もが気軽に足を運べる場を目指し、公共施設として多様な人々の自然な交流を大切に区民に開かれた場を創造する。

2) コミュニティビルディング

人のつながりを作り続けることを「コミュニティビルディング」と掲げ様々な場づくり・仕掛けづくりを行う。

- ① 様々なターゲット（高齢者、子育て世代、ファミリー）に響くもの、世代間交流が生まれたり、住民の居場所となるような場の企画・運営を考案する。
- ② 地域と連携した企画・イベントを実施する。
- ③ 専任のコミュニティビルダーを駐在しニーズサーベイしながら企画立案・運営を行う。

3) 運営体制

本部と現場マネージャー（本庁舎カフェ・レストラン）との連携をとり現場マネージャーを中心に目標設定を行い、自律的な店舗運営を行う。

サポートセンターを設け、安全管理、品質管理、製造・流通、人的資源などを主導し、現場スタッフが調理や接客に集中できる環境を整える。

◆事業計画

1) 収支の考え方

目標値の設定と低達成値、高達成値を用いた試算を行っている。

2) 広報・販売促進計画

SNS（インスタグラム）の活用、コーヒーチケット又はポイントカード等の運用、区民会館利用者へのパーティー利用等の案内、近隣住居へのポスティング

◆空間及び運用イメージ

利用者が自然と集まり、心地よく過ごせる場を創出するため、動線や居心地、交流のしやすさにも配慮し区民にとって親しみやすい空間づくりを目指す。

ランチタイムは特に混雑解消に優先順位をおいたオペレーションを行う。

キャッシュレス対応のスマレジ（券売機）2～3台、現金カウンターの併用等

◆メニュー構成及び営業時間

営業日・時間 定休日 隔週日曜日を検討

営業時間 9:00～22:00（ラストオーダー21:30）

サービス形態 セルフサービス

メニューの例 週替わり定食 900 円～、カレー 800 円、デリプレート 1,200 円

モーニングトースト（サンドイッチ） 450 円～600 円

ディナーおつまみ類 500 円～800 円

パーティー（立食・着席）

◆社会貢献、地域貢献、環境配慮等

1) 社会貢献・地域貢献

近隣ごみ拾い活動、世田谷野菜の活用、B品（訳あり品、不揃い品など）、ロス食材の積極的活用 等

2) 廃棄物の回収・処理等

消費期限が近い食材を活用した「サステナブルメニュー」の導入

テイクアウト容器のプラスチック削減。持参容器利用者へのインセンティブ提供等

(5) 選定委員会での各委員の講評等

選定事業者は、選定委員会の委員全員から、1位の評価点を得て選定された。評価項目（全体方針・運営体制、事業計画、空間及び運用イメージ、メニュー構成及び営業時間、安全管理と食品衛生、社会貢献・地域貢献・環境配慮等、貸付料提案）ごとでも、7項目全てにおいて、5事業者中1位の評価点であった。

（各委員の講評）

- 各事業者のこれまでの実績を踏まえた、魅力的な内容であった。
- 選定事業者は、全体的にバランスが良かった。
- 選定事業者は、区の求めることへの事業性、地域貢献性、オペレーションのバランスが良いと感じた。
- 選定事業者は、本庁舎等整備の基本的方針への理解含め、区のコンセプトに合っていた。
- コミュニティについては他者も優れていたし、コスパの良い美味しい食事の提供においてもそこまでの差はないと感じた。
- 選定事業者は、ごみ処理においても環境に良いものを使いたいという提案もあり印象に残った。
- 次点事業者は熱意がうかがえ、内容も評価できたが、安定した事業運営という点で選定事業者に及ばなかった。
- 選定事業者の提案するコミュニティビルダーは提案のキーとなるものであり、しっかり育成し配置することを意見として求めたい。