

「 宿舎（レストラン）のリニューアル [レストラン 改 修 計 画] について 」

令和 2 年 3 月策定（令和 2 年 12 月改訂）の新嵐山活用計画「Rural inn ザ・スカイパーク」では、令和 4 年度に「宿舎（レストラン）のリニューアル」を計画している。

活用計画における令和 4 年度のプラン

○宿舎（レストラン）のリニューアル

・コンセプトレストランの新設

※テーマが体感できるロケーションを意識した場所への移設検討

※現有レストランの内容検討

（1 階レストランのリニューアル / 2 階レストラン機能の見直し）

※1 階休憩室（小上り含む）の活用



町総合計画に係る令和 4 年度実行計画
において、令和 4 年度設計・令和 5 年
度改修に変更

【新嵐山活用計画】

具体的アクション

⑤既存施設のリノベーション

具体的アクション⑤ 既存施設のリノベーション

⑤既存施設のリノベーション（再生・改革）

→ 既存フィールドの見直し及び新規フィールドの活用に基づくプランを具現化するため、既存施設のリノベーションを実施

リノベーション1（ステイフィールドアクション）

- ・宿舎のリニューアル
→ ビジョンに基づくテーマを表現した雰囲気づくり
- ・森に泊まる【Forest inn】の設置（PG場Aコース内）
- ・キャンピングエリアの設置（グランピング、オートサイト）
→ ランニングコスト（人件費・保守費用）の削減
管理の効率化
- ①現オートキャンプ場の廃止 ②パークゴルフ場の見直し
- ③ヤスマットの活用 ④フォレストハウスの活用

宿舎のリニューアル （レストラン）

リノベーション1 ステイフィールドアクション（つづき）

○宿舎のリニューアル（レストラン） 5,540万円【財源：企業版ふるさと納税】



見直し事項
・実施年度
令和 3 年度 → 令和 4 年度
・事業内容
1 F レストランのリニューアル
→ コンセプトレストランの新設
※テーマが体感できるロケーション
を意識した場所への移設検討
※現有レストランの内容検討



= 改訂 =

リノベーション・プラン【優先順位】

【ステイフィールドアクション】

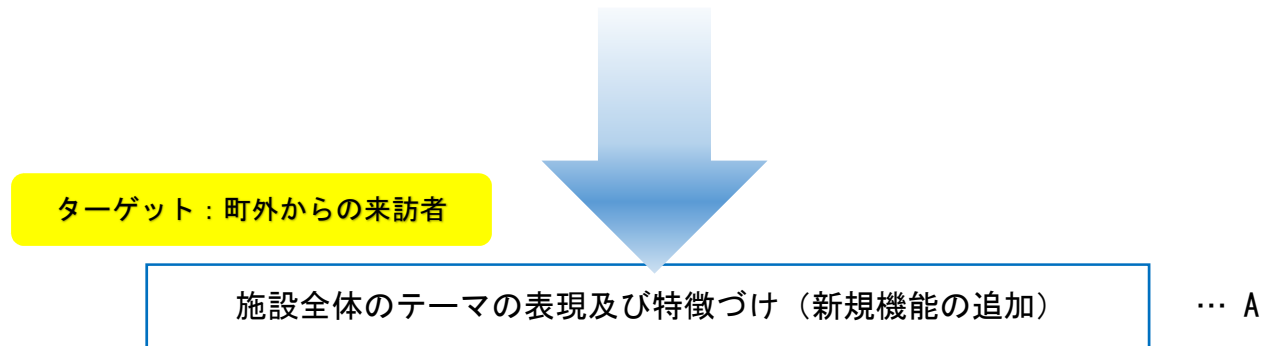
- ①キャンピングエリアの設置
 - ・「グランド」&「サイト」の設置【2023年(令和5年) → 2021年(令和3年)】
※初心者向け以外のグランピングは民間投資を想定
 - ・ヤスマットの活用【2023年(令和5年) → 2021年(令和3年)】
※「サニタリー」等の整備
- ②森に泊まる(Forest inn)の設置【2023年(令和5年) → 2021年(令和3年)】
・森に泊まる手段の変更
- ③宿舎（レストラン）のリニューアル【2021年(令和3年) → 2025年(令和4年)】
・現有レストランの内容検討
（1 階レストランのリニューアル / 2 階レストラン機能の見直し）
・1 階休憩室（小上り含む）の活用
・テーマが体感できるロケーションを意識した場所への移設検討

リノベーションプラン

【優先順位】

【1 町がレストランに求める機能】

活用計画のビジョンで示すとおり、多くの観光客に地域価値（景観・食・人）を体感してもらうエリアとなることを目指しており、その中でレストランは、地域価値の一つである「食」を担う重要な部分として、町外からの来訪者の非日常ニーズを取り込むための最も重要な主力となるアイテムと考えており、観光拠点である新嵐山スカイパークから、芽室町の食材を発信する役割をレストランに求めている。



一方で、宿泊施設の付帯施設として、宿泊食（朝食及び夕食）の対応が大前提であり、加えて、この地域で食事を提供する施設は新嵐山スカイパーク以外に無いことから、町民及び町内団体等が日常使いできる場所としての役割を求められている。



【2 現状と課題】

1階レストラン「スカイパーク」 営業時間 10:00~18:00 (ラストオーダー 17:30)

〈現状〉

運営事業者〔指定管理事業者〕のコンセプト：王道の定番と地域性の表現

○ラーメン・カツカレーなどの定番ランチを地域感あふれる形で提供 … B

○雨天時のBBQ対応 … B

○ファーマーズベース（夏期） … A

BBQ及びキャンプ利用者への料理・食材販売、旬な弁当販売、地場商品の開発・販売など近隣生産品を活用し、芽室町の食の情報発信を行いながら、施設全体のテーマ「農村地帯の宿らしさ」の表現及び特徴づけを図る。

○スキー場利用者のための「ゲレンデ食堂」（冬期） … A・B

〈課題〉

○複数業態のため、コンセプトが曖昧になる。

○調理場を1箇所（1階）に集中させているため、ランチの利用時間にはオーバーフロー状態となっている。 ※1・2階共通

○複数のメニューに対応するため、人員・機材が大掛かりなものとなる。 ※1・2階共通

2階レストラン「コロポックル」 営業時間 10:00~18:00 (ラストオーダー 17:30)

〈現状〉

運営事業者〔指定管理事業者〕のコンセプト：地場野菜料理とスイーツが自慢のカフェ&レストラン

○ランチプレート、野菜料理、パスタ、肉料理など季節の食材を取り入れたメニューを提供 … A

○宿泊者の宿泊食会場 … B

〈課題〉

○宿泊施設の付帯施設であるため、宿泊食対応が大前提となり、テーマ「農村地帯の宿らしさ」の表現及び特徴づけに制限がある。

○日常使いの食堂としてのニーズに対応することでレストランとしての認知性に欠ける。

○調理場を1箇所（1階）に集中させているため、ランチの利用時間にはオーバーフロー状態となっている。 ※1・2階共通

○複数のメニューに対応するため、人員・機材が大掛かりなものとなる。 ※1・2階共通

【3 課題解決に向けた施設機能】

既存ニーズを取り込みながら、観光拠点の役割を果たす「新しいコンテンツ」を創出

新規レストランの開設

観光拠点である新嵐山スカイパークにおいて、食の情報発信の役割を担う重要なアイテムとして、新規レストランを開設（レストラン機能の移転）し、施設全体のテーマの表現及び特徴づけを図る。

- 設置場所は、フィールドの中心にあり、ロケーションに優れた管理棟周辺（管理棟の活用）を想定
- 農業をベースとした地域資源である「景観」を意識した設え
 - 地域の魅力を空間・料理で表現
- 宿泊施設付帯の食堂から郊外型の目的性が大きいレストランにリニューアル
- 業態は、カフェ&レストラン
 - 価格幅が広い・稼働可能時間が長い・年間を通しての集客が見込める

1階レストランをフードコートに変更

施設全体のテーマを意識した地域性を表現しながら、ラーメンやカツカレーなど王道の定番メニューのクオリティを担保しつつ、機能・利便性の向上を図るため、フードコートとしてリニューアルする。

- フードコートメニューで営業（夏期）
 - 冬期は、スキー場利用者のための「ゲレンデ食堂」を基本としたメニュー構成
- 雨天時におけるBBQ対応
- 夏期に1階レストラン内に設置している「ファーマーズベース」は、別棟への移転を想定
- 「1階休憩室（小上り含む）の活用」については、現行フィールド総合カウンターとして活用しており、その機能を継続

2階レストランの機能変更

宿泊食（朝夕食）会場及び会食会場として使用する。

- 会食会場 … 町内会の宴席利用など

【4 レストラン毎の機能・役割】

| 営業形態/店舗別 | 新規レストラン | スカイパーク (1階レストラン) | コロポックル (2階レストラン) |
|-------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------|
| 朝食 7:00~10:00 | — | — | 宿泊者限定 朝食会場 |
| 昼食 11:00~17:00 | カフェ&レストラン ※テーマレストラン | フードコート ※日常使いの食堂対応 ※雨天時のBBQ対応 | 会食会場 |
| 夕食 18:00~21:00 | カフェ&レストラン ※テーマレストラン | — | 宿泊者限定 夕食会場 会食会場 |

