# 指定管理施設の管理運営状況にかかる評価表

# 令和6年度分 】

施設名	斐川農畜産物等加工体験販売施設(農産物 加工房 A 棟)	施設所管課	観光課	
指定管理者	した。 ひかわ食品加工株式会社	指定管理	令和6年04月01日	から
1日に日任日	ひがり民間加工休式去社	期間	令和8年03月31日	まで

## 1. 総合評価

### 【優れていると評価した点】

施設の維持管理、周辺の環境美化等に努めているほか、施設の有効的な活用を行い、トマト加工品を中心とした市 における特産品のブランド化に寄与している。

# 【改善すべき点】

赤字の状況が続いており、収入増と支出の圧縮が必要である。支出の圧縮は令和元年度と比べると進んでいるため、 特に、収入増の取組が必要である。

## 【優れていると評価した点】

指

主力商品である「皮・種まるごとトマトケチャップ」を「皮まるごとトマトソース」に商品名称を変更すると共に、全商品のラ ベルデザインを一新し、イメージチェンジを図った。ネット販売網も拡大ができて、知名度もアップしてきている。

## 【改善すべき点】

定 管

理

令和6年度から原材料トマトの供給不足を解消するために、仕入れ先をハウス栽培のトマトに方向転換し、主力商 品が安定的に供給できる体制を構築した。

# 2. 施設利用について

施設の性質上、利用者という概念は合わないが、地域産品の加工販売、また、地元企業と連携したセット商品の開 発、自社製品のブランド化に向けた活動といった点から、施設の有効的な活用に積極的に取り組んでいる。 括

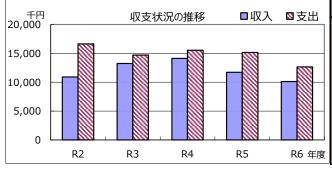
# (1) 収支状況の推移(自主事業を含む)

<b>(1</b> )	(1) 収支状況の推移(自主事業を含む) (単位:千円						単位:千円)
	項目		R2	R3	R4	R5	R6
施	施収入		10,901	13,250	14,131	11,731	10,123
設		うち指定管理料	0	0	0	0	0
の		うち利用料	0	0	0	0	0
収		その他	10,901	13,250	14,131	11,731	10,123
支	支出	1	16,635	14,705	15,533	15,156	12,659
	差引		△ 5,734	△ <b>1,45</b> 5	△ 1,402	△ 3,425	△ 2,536

<上記以外の市の収入、支出> (単位:千円)

市	項目	R2	R3	R4	R5	R6
の	収入(使用料)	0	0	0	0	0
収	支出	3	3	3	3	3
支	うち修繕費	0	0	0	0	0

#### ※大規模修繕を除く



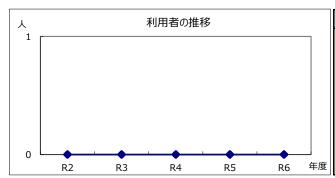
### 収入増・コスト削減に関する取組

トマトの皮をまるごと加工する技術を活用した新たな商 品開発、ネットを活用したオンライン販売で新規顧客の 開拓を行い、収入増を図っている。

### (2) 利用者の推移

(単位:人)

利	R2	R3	R4	R5	R6
用					
者	_	_	_	_	_



利用者の増に向けた取組・利用の動向 食品製造施設のため一般利用を行っていない。

### (3) 利用者アンケート

### アンケートの実施状況

一般利用を行っていない(食品製造施設)ため、利用者アンケートは実施していないが、消費者から電話、メール等での意見聴取を行い、販売促進を図っている。

回答数	職員の対応・マナー	-・説明、施設管理・サービス	主な意見(問題点)・対応(効果)
	①非常に良い	件%	
	②良い	件 %	
0 件	③ふつう	件 %	
	④悪い	件 %	
	⑤非常に悪い	件 %	

# (4) 住民サービス向上の取組・事例

出雲地域で生産されたトマトを加工している。

# 3. 自主事業について

施設の性質上、自主事業による運営が主体となっており、施設の設置目的を踏まえた事業が実施されている。

- 総トマトの皮を丸ごと加工する技術を活用することにより商品の付加価値を高め、富裕層へ訴求できる新たな商品開発
- 括 を行っている。また、各種メディアに取り上げられるなど、認知されてきている。こうした新たな取組により、さらに出雲ブランドの向上に寄与することを期待する。

実 製造品目:トマトケチャップ、トマトジュース、ジャム類、焼肉のたれ等

施 |出店・PR:セット商品カタログ作成(御中元・御歳暮)、HP上での施設、商品の紹介等

状 | 主な販売先:道の駅湯の川、ひかわ美人の湯等県内外の卸売・小売店、オンラインショップ

況

# 4. 施設の維持管理・安全対策について

建物改修と製造設備は平成21年に現在の指定管理者が県補助金を活用して整備したものである。 その他の設備(冷蔵庫等)については出雲いりすの丘オープン当初から設置されているため老朽化が著しく、今後修繕が必要となる可能性がある。

# 5. 職員(従業員等)の接遇・研修について

内部研修:衛生管理(清掃等)、安全(火傷対策等)