

# サーラ・デ・うすき 『臼杵の食』 レストラン

## 出店募集要領

### 1. 目的

この要領は、「サーラ・デ・うすき」に付帯した施設において、臼杵の食材を活用するレストランを運営する法人、団体、個人（以下「事業者」という。）かつ臼杵の食材を理解し、PRに努める事業者を募集するために必要な事項について定めるものとする。

### 2. 出店概要および営業条件

- (1) 施設名：サーラ・デ・うすき フードコート2
- (2) 所在地：臼杵市大字臼杵210番3
- (3) 床面積：フードコート2：82.80㎡（厨房・客席） ※別紙1参照
- (4) 経費等：使用料 フードコート2 60,000円  
光熱水費 各店舗における使用量に応じて実費負担とする。
- (5) 契約期間：2026年4月（予定）から2027年3月31日まで ※更新あり  
（出店決定後から開店までは準備期間として使用できます。）  
事業者が契約を更新する意思がある場合は市に「行政財産申請使用許可申請書」を提出し、市と事業者が協議のうえ、契約を1年更新することができる。  
事業者が更新を希望しない場合は、期間満了の6ヵ月前までに書面で申し出ることとする。書式については任意とする。
- (6) 業務概要：①『臼杵の食』レストランの経営  
②『臼杵の食』レストランの善良なる管理  
③『臼杵の食』のPR  
④『臼杵の食』レストランの健全な運営 等
- (7) 営業時間等：営業日及び営業時間については、市と事業者が協議の上、決定する。なお、土日祝日の昼は必ず営業すること。営業開始日は協議の上、決定する。
- (8) 設備：厨房に必要な設備および一定の備品は市が設置済み。 ※別紙2参照  
その他、必要な備品等は事業者が準備するものとする。
- (9) 共用部：①トイレ2ヶ所（各男女）、多目的トイレ1ヶ所  
洋式トイレは全てウォシュレット完備  
②フードコート1、2共用のロッカールーム  
※上記①②の管理は市が行う。
- (10) 駐車場：出店者および来館者専用駐車場なし。サーラ・デ・うすきの来館者は、「市営下屋敷前」駐車場および「市営昼屋町」駐車場が1時間無料で利用できる。
- (11) 営業許可申請：『臼杵の食』レストランの営業に伴う関係法令上必要となる申請・届出等については事業者が行うものとする。
- (12) 衛生管理：事業者は、責任を持って衛生管理に十分注意を払うとともに、『臼杵の食』

レストランの営業において発生した衛生管理上の問題については、すべて事業者の負担と責任において対処するものとする。

### 3. 応募資格

次の各要件をすべて満たす場合に応募できるものとする。

- (1) 出店募集要領を理解し、意欲がある者であること。
- (2) 開店までに、臼杵市内に本社又は営業所等の業務拠点を置くことができ、食品衛生責任者の資格を有する事業者であること。
- (3) 良好な飲食物及び優良なサービスを提供できる能力と実績を有すること。
- (4) 近隣店舗と協力しまちのにぎわい創りに努めること。
- (5) 国税及び地方税の未納がないこと（法人及び団体は代表者を含みます。）
- (6) 過去3年間に食品衛生法等関連法令による行政処分等を受けたことがない者で、同法を遵守する者であること。
- (7) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団及び同第6号に規定する暴力団員でないこと。

### 4. 募集について

#### (1) 参加申請書の提出

応募を希望する事業者は「参加申請書」を下記により提出すること。

また、「参加申請書」提出後に辞退する場合は、その旨を書面（様式は自由）で以下②の申請場所まで報告すること。

- ① 申請期限： 2025年12月26日（金）午後5時（必着）
- ② 申請場所： 臼杵市役所 臼杵庁舎2階 産業観光課  
〒875-8501 臼杵市大字臼杵72番1
- ③ 申請方法： 上記②の申請場所へ、平日の午前8時30分～午後5時に持参または郵送（必着）。電話、FAXでの申し込みは不可とする。

#### (2) 企画提案書等の提出

「参加申請書」提出後、「企画提案書（様式1）」、「企画提案書（様式2）」、「企画提案添付資料」、「誓約書」を下記により提出すること。

- ① 申請期限： 2026年1月30日（金）午後5時（必着）  
※2025年12月27日（土）～2026年1月4日（日）は閉庁日
- ② 申請場所： （1）に同じ。
- ③ 申請方法： （1）に同じ。

#### (3) 出店募集要領の配布

- ① 配布場所： 臼杵市役所産業観光課、サーラ・デ・うすき  
臼杵市ホームページ <http://www.city.usuki.oita.jp/>

#### (4) 施設の見学について

以下の連絡先に事前予約をしたうえで見学できますのでお問い合わせください。

- ① 予約先： 榎まちづくり臼杵（サーラ・デ・うすき内）電話：0972-64-7271  
9～18時※年始除く（1/1・1/2は休館日）。年末は開館時間の変更あり。

(5) 問合せ

① 問合せ先：臼杵市役所産業観光課

〒875-8501 臼杵市大字臼杵7番1

(TEL: 0972-63-1111 (内線 5681) FAX: 0972-64-0203)

② 問合せ方法：来訪、電話、質問書の郵送・FAX

※問合せ内容によっては、書面での提出を求める場合がある。

## 5. 事業者の選定方法

「公募型プロポーザル方式」による選考とし、応募する事業者から企画提案を受け、その内容を本市が設置する選考委員会により審査したうえ、当該業務に最も適した事業者を選定する。

(1) 審査方法

事業者より企画提案書等を基に説明を受け採点し、得点の高い事業者を「『臼杵の食』レストラン」の事業者として選定する。なお、審査の結果、採用しない場合もある。

(2) 審査基準

- ① 総合力（事業者の総合的な能力）
- ② 実施体制（業務遂行に対する体制。信頼性・確実性及び意欲）
- ③ 方針及び手法（サービスの充実性・妥当性・独自性）
- ④ 経営力（経営に対する安定性・適切性・実現性）

(3) 審査結果通知

審査結果は書面で応募者に通知する。

なお、審査内容についての問合せには応じない。

(4) 審査会の開催

提出された企画提案書に関する事業者からの説明（プレゼンテーション）及び審査会を下記のとおり開催する。

- ① 日程： 2月中に開催予定（書面にて通知）
- ② 場所： 書面にて通知
- ③ 内容： プレゼンテーション（20分以内）、質疑（10分程度）
- ④ 説明者： 企画提案の説明者は、1事業者につき2名までとし、事業者の責任者、または本業務に直接従事する者とする。

## 6. 企画提案書について

企画提案書等（様式1及び様式2-1～7）は、簡潔にわかりやすく記載すること。なお、該当のない項目については、記載しないこと。

また、必要に応じて添付資料（A4版）を提出する。

なお、企画提案書等は、提出後の変更・追加・修正等は認めない。ただし、審査に必要な書類等の提出を求めた場合は、本市の指示に従うこと。

**【企画提案にあたっては、特に次のような点を重視してください。】**

- 1 豊後水道に面した豊かな海で獲れる魚介類や、有機の里うすきを目指したほんまもん農産物、臼杵産の味噌・醤油・酒などの醸造物を中心に、これらの臼杵産の食材を使用した『食』を安定的に提供し、利用者に喜ばれるメニューを適正な価格で提供すること。

- 2 臼杵の食材を十分理解し、『食文化創造都市臼杵』のPRに努めること。
- 3 店舗全体の統一感、テーマ性、特色を打ち出した運営とすること。
- 4 土日祝日の昼間は開店すること。
- 5 店舗内は全面禁煙とすること。
- 6 安全衛生に配慮し、利用者に満足感を与える徹底した従業員教育・訓練を行うこと。
- 7 徹底した食品衛生やリサイクルを推進するなど、環境衛生に取り組むこと。

提出書類	内容
(1) 事業者の概要 (様式2-1)	現在の組織、事業内容及び営業実績等について記載してください。また、必要に応じて業務内容や事業実績が分かる資料(定款・規則や営業方針、財務諸表や確定申告書(直近2年分)、店舗パンフレットなど)を添付してください。
(2) 応募動機 及び運営コンセプト (様式2-2)	この募集に対する応募動機、意欲及び「『臼杵の食』レストラン」運営に関する基本的な方針を記載してください。
(3) 営業プラン (様式2-3)	営業日(店休日)、営業時間、営業・運営体制、衛生管理や安全対策など、営業を行う上での体制等についての企画を提案してください。
(4) サービスプラン (様式2-4)	提供方法、提供するメニューや価格、食材の調達方法など、提供するサービス内容についての企画を記載してください。また、メニューについてはそのイメージ図(写真や絵等)があれば添付してください。
(5) 資金計画 (様式2-5)	出店するにあたり必要な資金および資金の調達方法を記載してください。
(6) 収益計画 (様式2-6)	直近の実績値と3年間の収益計画、売上および営業利益の計算根拠を記載してください。
(7) その他 (様式2-7)	営業までの工程、店舗入り <sup>ぐち</sup> レイアウト、上記以外で販売促進方法や独自提案、特記すべき点があれば記載してください。

## 7. リスク分担表 ※現時点での予定。変更の可能性あり。

種類	内容	リスク負担者	
		市	事業者
法令変更	法令変更による経費の増大	○	
物価変動	物価変動による経費の増大		○
金利変動	金利の変動による経費の増大		○
施設・設備の損傷	経年劣化によるもの(規模問わず)		○
	第三者の行為で相手方が特定できないもののうち小規模なもの(5万円以下)		○
	第三者の行為で相手方が特定でき	○	

	ないもののうち上記以外のもの		
	天災・暴動等、事業者の責めに帰すことができない自然的現象又は人為的な行為による業務の変更、中止、休業等による損失（店舗の維持費のみ。売上、人件費等は除く）	○	
不可抗力	施設管理上の瑕疵による事故又は事業者の責めに帰すべき行為により利用者に損害を与えた場合		○
管理運営上の事故等に伴う損害賠償	騒音、振動、悪臭など管理運営上において周辺住民の生活環境を阻害し、損害を与えた場合		○
	出店業務の期間が終了した場合又は期間途中において業務を廃止した場合における撤収及び原状回復費用		○
事業終了時の費用	協議による		

## 8. 留意事項

- (1) 出店募集にかかる費用は、すべて申請者の負担とする。
- (2) 提出された応募書類に虚偽の記載をした場合は、無効とする。
- (3) 提出された応募書類等に記載された個人情報等は、出店者の選定の審査、選定手続きに使用し他の用途には使用しない。ただし、施設の管理運営内容の公表及びその他必要と認める場合に、応募者の承諾を得てその一部または全部を無償で使用する場合がある。
- (4) 施設の概要や営業条件等は、今後の施設整備の状況により変動することがある。
- (5) 契約保証金は免除とする。

## 9. 問合せ先

臼杵市役所産業観光課

〒875-8501 大分県臼杵市大字臼杵7 2番1

電話番号：0972-63-1111（内線 5681）



## サーラ・デ・うすきフードコート2 厨房機器等備品一覧

NO	品名	型番号など	数量	状態 (良・可・不可)	仕様
1	テーブル形冷凍冷蔵庫	RFT-120SNF-E (ホシザキ)	1	可	W1200.D600.H800
2	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-E (ホシザキ)	1	可	W1200.D600.H800
3	一槽シンク	H1S-66B-A (ホシザキ)	1	可	W580.D600.H800
4	冷蔵リーチインショーケース	RSC-90DT (ホシザキ)	1	可	W900.D450.H1880
5	製氷機	IM-55M-1 (ホシザキ)	1	可	W630.D525.H800
6	-6 0℃冷凍ストッカー	DFM-70S (ダイレイ)	1	可	W553.D646.H890
7	作業台	HPT-96H-A (ホシザキ)	1	可	W900.D600.H800
8	吊戸棚	HBC-935-7-A (ホシザキ)	2	可	W900.D350.H750
9	二槽シンク	H2S-126B-A (ホシザキ)	1	可	W1200.D600.H800
10	平棚	HBS-635-A (ホシザキ)	1	可	W600.D350.H300
11	食器洗浄機	JWE-680UB (ホシザキ)	1	可	W640.D655.H1432
12	食器収納台	HCT-186-A (ホシザキ)	1	可	W1800.D600.H800
13	スチームコンベクションオープン	MIC-5TB3 (ホシザキ)	1	可	W750.D560.H685
14	炊飯台車付作業台	HWT-187-A (ホシザキ)	1	可	W1800.D750.H800
15	電気フライヤー	FL-20B (ホシザキ)	1	可	W450.D590.H800
16	ガステーブル	RGT-0973C (マルゼン)	1	可	W900.D750.H800
17	ガスレンジ	MGRXS-097E (マルゼン)	1	可	W900.D750.H800
18	一槽シンク	H1S-77B-A (ホシザキ)	1	可	W750.D750.H800
19	パイプ棚	HPS-930-A (ホシザキ)	1	可	W900.D300.H250
20	作業台	HWT-57-A (ホシザキ)	1	可	W500.D750.H800
21	冷凍冷蔵庫	HRF-150ZF3 (ホシザキ)	1	可	W1500.D800.H1890
22	作業台	HWT-124-A (ホシザキ)	1	可	W1200.D450.H800
23	テーブル形冷蔵庫	RT-150SNF-E (ホシザキ)	2	可	W1500.D600.H800
24	吊戸棚	HOCW-1835-6-A (ホシザキ)	1	可	W1800.D350.H600
25	吊下棚	HOS-183-1R-2FC-A (ホシザキ)	1	可	W1800.D300.H500
26	一槽シンク	H1S-74B-A (ホシザキ)	1	可	W750.D450.H800
27	引出付調理台	HWT-126-3D-A (ホシザキ)	1	可	W1200.D600.H800
28	吊戸棚	HBC-1235-7-A (ホシザキ)	1	可	W1200.D350.H750
29	デリ用冷蔵ショーケース	OHGP-ARTb-1800 (大穂製作所)	1	可	W1800.D600.H1150
30	椅子	1296-1780 (1971) (marukatsu)	12	可	W420.D510.H840
31	カウンター椅子	椅子: 2268 シート: 6278 脚: 9131 (marukatsu)	5	可	—
32	衝立	6181-9126 (marukatsu)	2	可	W1200.D300.H1250
33	テーブル	W1400.D750 脚: HS 4656 (marukatsu)	3	可	W1400.D750.H700
34	座卓	W1400.D750 脚: ZMB4656 (marukatsu)	2	可	W1400.D750.H700
35	座卓	W700.D750 脚: ZMB4656 (marukatsu)	2	可	W700.D750.H700
36	2/3ホテルパンセット	(No.14用) (EBM) 穴なしテフロンホテルパン 5L 穴明ホテルパン 3L 4L アルミノスチックハーフキングトレイ	一式	可	354×325×H65mm 4枚 354×325×H65mm 4枚 350×325×H10mm 5枚
37	引出付調理台	HWT-124-3D-A (ホシザキ)	1	可	W1200.D450.H800