

サウンディング項目	事業者A	事業者B
(1) 事業への関心度について		
a サウンディングへの参加理由	<ul style="list-style-type: none"> ・新県立体育館という県内有数の新たな集客拠点における飲食機能のあり方に関心をもち、当社既存事業との親和性や「食」の面での地域貢献の可能性を検討するため参加した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食テナントスペースの運営事業者となることに関心があるため参加した。
b 事業参入の意向		
<ul style="list-style-type: none"> ・必要とする参入条件が満たされた場合の事業参入の可能性（募集した場合の応募の可能性） 	<ul style="list-style-type: none"> ・どちらともいえない。 ・企業としての利益確保と経営的な持続性が担保できる条件が合えば、前向きに参入を検討したい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・あり
(2) 飲食テナントの市場性・運営形態について		
a 需要予測とターゲット		
<ul style="list-style-type: none"> ・興行やイベントがない日の売上確保策として、どのようなターゲット（施設利用者、近隣住民、公園利用者等）を設定し、どのような業態・提供メニューを想定しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・興行やイベントがない日は、体育館利用者（一般利用、部活動、スポーツ教室等）、周辺住民、公園利用者を主なターゲットと想定しており、単価やメニューの内容を含めて日常利用を意識したカジュアルなもの（定食、丼物、麺類、軽食、カフェメニュー等）がよいと考えている。 ・利用者層が子どもから高齢者まで幅広いことを考えると、特定のターゲット層に絞るのではなく、全体に向けて食べやすいものにした方が安定的に収益を確保していけるのではないかと考えている。 ・通常の飲食とテイクアウトの両方に対応できる形がメインになるのではないかと考えている。 ・ワンハンドフード（ハンバーガーやホットドッグなど）や、スプーンやフォーク程度で食べられるものがよい。 ・立地面を考慮すると、イベントなどのついでに訪れる客はいるかもしれないが、夜間にわざわざ食事目的だけで来館する客は少ないのではないかと分析している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・テイクアウト向け飲食の提供 ・公園利用者へのカフェメニュー提供
<ul style="list-style-type: none"> ・想定される客単価・利用客数（興行やイベントがない日） 	<ul style="list-style-type: none"> ・平日ランチタイム（客単価900～1,500円、利用客数50～80人） ・土日祝日ランチタイム（客単価900～1,500円、利用客数50～100人） ・定食メインのメニュー構成にした場合、客の回転率はあまり高くないと見込んでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の利用頻度や利用内容等の詳細が分からないため、稼働率や客単価等については、現時点では見通しが立たない。特に施設開館当初は第1駐車場が未整備という状況や現体育館解体時の動線上的の問題もあり、飲食施設の利用のしやすさにも影響が出ると考えている。
<ul style="list-style-type: none"> ・日常的な利用を取り込むためのアイデア 	<ul style="list-style-type: none"> ・体育館利用者向けのセットメニューや時間帯限定メニューの提供 ・テイクアウト商品の充実（弁当、軽食、ドリンク類） ・スポーツイベントやスポーツ教室と連動した企画メニューの検討 ・子ども向けメニューの充実 ・基本的にはイベント等に付随した需要が中心になると考えている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食テナント単体での集客は立地条件等から厳しいと分析しており、PF事業者との相互連携による施設全体での取組が必要と考える。
<ul style="list-style-type: none"> ・フードコートエリアの占有利用（団体予約対応）に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・団体予約への対応は可能と考えるが、通常営業との調整や人員確保が必要となるため、利用時間帯や人数、頻度等について一定のルール設定が必要になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・全館貸切の規模に満たない中小規模のイベントやスポーツ大会等の状況に応じて、柔軟に占有利用を行いたい。 ・様々な形の立食パーティや軽音楽演奏などに対応できるよう、作り付けのテーブル椅子は極力避け、空間を柔軟に利用できるようにしてほしい。 ・興行時には飲食売店の待機列は確実に発生するため、フードコートエリアは家具を移動させて何も無い空間に転換できる方がよい。他アリーナでも待機列は必ず発生しており、待機列をスムーズに流すためのスペースは必須である。 ・よりファミリー層が使いやすく、移動や収納が容易な家具にしてほしい。
b VIPエリアへの食事提供		
<ul style="list-style-type: none"> ・VIPエリア（スイート・ラウンジ）への提供メニューとして、どのような内容・メニュー（コース料理、アラカルト料理、ビュッフェ形式、弁当等）を想定しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・VIPエリア（スイート・ラウンジ）向けには、弁当形式または簡易的なコース料理、オードブル形式が適当と考える。 ・主催者側の予算や要望に応じて、様々なグレードに対応することが可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模興行（全館貸切となるイベント）：VIPルームはビュッフェ形式又は弁当を基本とし、アラカルトの追加オーダーに対応。ラウンジはビュッフェ形式。 ・中小規模興行（全館貸切ではないがVIPエリアを使用する必要があるイベント）：VIPルーム・ラウンジともにビュッフェ形式又は弁当。
<ul style="list-style-type: none"> ・興行時にVIPエリアへ食事を提供するセントラルキッチンとして、必要な調理能力や人員配置の確保は可能か。また、興行スケジュールに合わせた柔軟な人員配置・仕入れは可能か。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自社のノウハウを活用することにより、興行等のイベントスケジュールに応じた大規模な仕込みや柔軟な人員配置に対応することが可能。ただし、イベントの年間スケジュールが早めに共有されることが条件となる。 ・繁忙時には応援人員を手配し、集中的に配置することもできると考えている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・繁忙時に人員等のリソースが不足する際には、自社飲食事業からのサポート体制や外部のケータリング業者等の連携により対応する方針。 ・イベントの規模や想定利用者数等を見極めながら、採算確保が可能なよう人員配置を工夫する必要がある。
<ul style="list-style-type: none"> ・プロスポーツチームや興行主催者が求める「特別感のあるメニュー」を開発する意欲や体制はあるか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・プロスポーツチームや興行主催者の要望に応じた特別感のあるメニュー開発については、条件次第でいかに可能である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・採算を確保しつつ「特別感のあるメニュー」を開発・提供する意欲と体制がある。
<ul style="list-style-type: none"> ・プロスポーツ興行等のイベント時における受注条件に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・発注数量、提供時間、金額、キャンセル条件等について、事前に一定の基準等を設ける必要がある。 ・外部からの飲食物の持込に一定の制限を設けないと、テナント入居者にとっては売上の機会損失を招き、経営上の障壁となる懸念がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中小規模イベント（全館貸切ではないがVIPエリアを使用する必要があるイベント）については、1ヶ月以上前に想定来場者数・VIPルーム・ラウンジの利用者数の見込みを通知してほしい。 ・大幅な変更やキャンセルについては、1週間程度前の通知を原則としていただきたい。
<ul style="list-style-type: none"> ・パントリーの使用形態に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・提供オペレーションが円滑に行えるよう、使用範囲や機械設備の仕様を明確に示してほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食テナントスペースで調理されたものを、VIPエリアへ提供する前に温め調理ができることを前提に、水回り、冷蔵冷凍庫、レンジ等の設置のほか、冷温の飲料提供ができるようビールサーバー、コーヒーマシン等の設置を希望する。 ・専用換気口がなくても揚げ物ができる揚げ物設備を設置してほしい。

サウンディング項目	事業者A	事業者B
<p>c 運営上のリスク</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イベントの開催頻度や集客数の変動に伴う経営リスクをどのように捉えているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・アリーナはイベント開催頻度や集客数の変動が大きい施設と考えており、売上の変動リスクは一定程度存在すると認識している。 ・日常利用の取り込みとイベント対応のバランス、年間を通じてどのくらい人通りがあるかが重要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・興行イベント時と平常時の食品仕入、必要人員、提供食数、メニュー内容をそれぞれ想定したうえで、興行イベント時に都度運営できる体制を構築する必要がある。 ・プロバスケット興行を除く、過去に開催実績の少ない中小規模の興行については、VIPエリアの稼働率や集客数の変動が予測できないため、テナント入居者と興行主の双方が許容できるような取引条件やルールを検討する必要がある。
(3) 出店条件について		
a 営業日・営業時間		
<ul style="list-style-type: none"> ・想定する営業日・営業時間 	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的にはランチタイム営業（11:00開店～14:00ラストオーダー～14:30閉店）を想定している。 ・イベント時のケータリングや団体予約への対応は考えているが、平常時のディナータイム営業は考えていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・月曜日：定休日 ・火曜日：11時～17時 ・水曜日：11時～17時 ・木曜日：11時～17時 ・金曜日：11時～17時 ・土曜日：11時～17時 ・日曜日：11時～17時
<ul style="list-style-type: none"> ・隔日営業や時短営業等に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・イベント開催状況に応じて営業時間の延長・短縮を柔軟に行えることが望ましい。 ・イベントの準備・撤去等のために「休館日」が多発すると集客に影響してしまう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・365日の営業ではなく、興行・大型イベント時の営業を中心に考えている。
b 使用料（賃料）		
<ul style="list-style-type: none"> ・想定する使用料（賃料）の金額 	(回答なし)	<ul style="list-style-type: none"> ・月額300,000円 ・秋田市内飲食店（200㎡規模）の家賃相場から想定。自社で調査した山王エリアの家賃相場（坪単価）を参考に算出。
<ul style="list-style-type: none"> ・使用料（賃料）に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業の場合、売上高の波が大きいいため、固定賃料は厳しい。 ・「売上歩合」または「固定部分+売上歩合」（一定の売上高を上回った場合に歩合分を加算）など事業リスクを考慮した柔軟な設定を希望する。売上に対する歩率を売上規模に応じて段階的に引き上げるといった条件設定もあるのではないかと。 ・安価な水準の固定賃料であれば検討の余地はあるかもしれない。 	(回答なし)
c 使用許可期間（事業期間）		
<ul style="list-style-type: none"> ・想定する事業期間の年数 	<ul style="list-style-type: none"> ・3～5年（運営状況によっては期間更新も見据えて） 	<ul style="list-style-type: none"> ・15年間 ・厨房機器等の投資回収期間を考慮
<ul style="list-style-type: none"> ・使用許可期間（事業期間）に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房備品、営業用什器類の所有条件によるが、初期投資回収を考慮した年数を希望する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・プロバスケット興行以外の一定規模の興行（コンサートや大規模イベント、他のメジャープロスポーツ興行）がどのくらい開催され、テナント入居者としてどのくらい収益化できるかが不透明なため、あまりにも興行の開催が少ない状況が続く等の場合には、期間を含めて、入居条件の見直しをお願いしたい。 ・行政手続き上の「当初3年、以後3年ごとの更新」という条件では、万が一更新されないリスクを考えると、思い切った投資ができないという懸念がある。 ・期間が短いと、事業者側としてはミニマムな範囲でやれることは何かというジレンマに陥ってしまい、初期投資を削らざるを得なくなる。
(4) 施設・設備について		
a 専用部スペース・厨房設備等の妥当性		
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食テナントスペースの配置レイアウトに関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理スタッフに作業効率等を確認したわけではないが、厨房部分が広いように感じた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・興行イベント時にはセントラルキッチンからカウンター、VIPエリア等への料理の運搬頻度が高くなることから、運搬動線と取り回しのしやすさに十分配慮してほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・インフラ、付帯設備、厨房設備・什器備品等のスペックは、セントラルキッチン機能を果たすのに十分な内容か。 ・テナント入居者として自らが設置する厨房設備・什器備品等の具体的な内容 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店の運営事業者を誘致するうえで、厨房機器、椅子、テーブル等の備品は施設側で用意した方が参入しやすい。調理道具、皿、グラス、カトラリー、レンジ等はテナント入居者が自ら調達するべき範囲と考える。 ・ガスフライヤーやスチームコンベクションオープンなどの大型の調理機器については、施設側での整備を希望する。 	(回答なし)
b 初期工事区分		
<ul style="list-style-type: none"> ・初期工事区分に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・設備区分や負担範囲について、事前に明確な整理を示してほしい。 ・テイクアウトメニューを主力とするうえで必須となる機器（フライヤー等）がテナント入居者の負担となっている点について、初期投資や修繕負担が大きく、参入のハードルになる。 	(回答なし)
c サービス動線・搬出入動線		
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食テナントスペースからVIPエリアまでのサービス動線に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・VIPエリアへのサービス動線については、一般利用者動線と交錯しないことが望ましい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・セントラルキッチンからエレベーターへの動線の使いやすさを改善するため、厨房からエレベーター前室へ直接アクセスできる扉を追加してほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・食材等の搬出入経路に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・搬出入について、営業時間外対応等が可能な動線を確保してほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の納品、興行イベント時における食材の追加搬入を想定し厨房出入口に車両が直付けできる動線を確保してほしい。
(5) 維持管理・運営について		
a 維持管理・運営条件		
<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理・運営条件、PFI事業者（指定管理者）との業務分担に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃、設備保守、ごみ処理等について、テナントとPFI事業者の役割分担を明確にしてほしい。 	(回答なし)

サウンディング項目	事業者A	事業者B
<p>b 清掃業務</p> <ul style="list-style-type: none"> テナント入居者の清掃範囲に関する意見・要望 飲食テナントのごみ処理に関する意見・要望 	<ul style="list-style-type: none"> テナント専有部の清掃はテナント入居者の負担とし、共用部との区分を明確にしてほしい。 厨房内のグリストラップや排気ダクトの日常清掃をテナント入居者が負担することは一般的ではあるが、グリストラップは容易に清掃可能な仕様にしてほしい。 共用部であるフードコートエリアの清掃区分について、営業時間中において、来店客が使用するテーブルを拭く程度であればテナント入居者が担うべき範囲と考える。 ごみ処理については、処理方法や費用負担の考え方を事前に示していただきたい。 テイクアウト商品がフードコートや施設内の共用ゴミ箱に捨てられた場合の処理について、テナント入居者と指定管理者の間で、ゴミ袋の費用負担や収集業務の分担に関して明確な取り決めが必要である。 	<ul style="list-style-type: none"> フードコートエリアについては原則PFI事業者が管理し、興行イベント時は利用者（主催者）による原状回復を前提としていただきたい。 ゴミ庫の容量が不足した場合に備え、テナント近くにゴミを集積できるような場所を確保してほしい。
(6) その他		
<p>a テナント入居者の募集の際に提示すべき資料や条件</p>	<ul style="list-style-type: none"> 想定するイベント数 年間来場者数 詳細図面（店舗のデザイン、意匠等） 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食テナントの営業条件（開業時間・開業日・提供メニュー等）を柔軟に許容する代わりに、興行主も持ち込み等の自由度を許容するの一案ではないか。
<p>b テナント入居者を選定する上で考慮してほしい審査項目</p>	<ul style="list-style-type: none"> 賃料の金額だけでなく、定性的な審査項目を含めて審査してほしい。 ①類似施設での運営実績、②安定した運営体制、③地域貢献への姿勢 	<ul style="list-style-type: none"> 地域コミュニティにおける居場所としての機能を有すること 地域貢献活動を積極的に実施している実績があること 大規模プロスポーツ興行における飲食サービスの実績と知見があること 4,000名以上来場する規模のイベントサービス提供の実績があること
<p>c 県やPFI事業者（指定管理者）への意見・要望</p>	<ul style="list-style-type: none"> 実現可能性の高い事業計画を立てるために、できる限り具体的な条件提示と継続的な意見交換は必要と考える。 	<ul style="list-style-type: none"> 賑わいづくりの観点から、飲食テナントが外側から視覚的に目立つようにしてほしい。 デッキテラスが1年を通じて活用されるよう雨風が凌げる仕様にしてほしい。