

第4章 庁舎活用例—北海道庁舎活用例—

4-1 赤レンガ庁舎前庭「北海道 café」

1 設置・運営などの条件

<経費>

緊急雇用創出推進事業交付金による障がい者就労カフェ運営支援事業委託業務[※]を実施し、仕入れ材料費及びそれに付随する消耗品等の販売品目に関連する経費を除き、運営にあたる新規雇用者7名（うち障がい者6名）及び既存職員の人件費、臨時店舗設置費用、その他諸経費などは本事業費で対応しました。

※本事業は、新規に店舗管理者1名と障がい者5名以上を雇用し、店舗運営に必要な研修を行い人材を育成する雇用型事業と、店舗等を活用し接客など訓練を希望する障がい者に研修を行う非雇用型事業の2つで構成されています。

<設置・運営条件>

本事業において、北海道本庁舎を活用する際の店舗設置及び運営において、北海道から示された条件は主に次のとおりです。

上下水道、ガス、電気は使用できない。

設置する仮設物は短時間で撤去可能なものとする。

（自然災害への対応、他のイベントで設置場所を使用する場合の対応）

ゴミ処理、騒音対策等環境に配慮すること。

北海道庁の管理規則（使用可能な時間帯等）に基づくこと。

販売品は道産、作業所授産製品を原則とする。

週2日及び祭日は閉店（訓練生は週5日勤務）とするなど

<参考：平成26年度障がい者就労カフェ運営支援事業委託業務企画提案指示書より抜粋>

3 委託業務の内容

（1）失業者から5名以上を雇用（雇用拡大プロセス雇用型の要件）

0JT や OFF-JT などの方法の組み合わせによる「人材育成・就業支援計画」を策定し、これに基づき障がい者の就労支援を行っていくうえで必要な能力及び知識を修得するよう人材育成及び就業支援を行う。なお、0JT や OFF-JT については、次の②及び③によること。

失業者の雇用

- ・ ハローワークを通じて、店員として新規に障がい者4名以上を雇用。
- ・ 店舗の管理者として1名を新規に雇用。

OJTとして、以下の内容等を実施。

- ・ 上記①の被用者に対し、受託者の既存運営店舗等を活用し、後述する（３）、（４）、（６）の業務について既存社員の指揮の下、接客や給仕、授産製品の販売などカフェ店舗運営に必要な就労技能を修得させる。

OFF-JTとして、以下の内容等を実施。

- ・ 他店舗の視察や道の施設等を活用し、後述する（３）の業務について既存社員の指揮の下、接客や給仕などの就労技能を体験・修得させる。

（２）道内障がい者に向けた就労訓練の実施（雇用拡大プロセス非雇用型の要件）

障がい福祉サービス事業所等に対し、その利用者がカフェの業務の一部を短期実習できる場として、受託者の運営店舗等の場を活用し、就労に向けた訓練の実施・協力を行う。

なお、就労訓練の実施等により参加した障がい者のうち、５名の障がい者雇用の増を達成できるよう計画すること。

（３）障がい者就労支援に資するカフェの実証運営並びに授産製品の物販などを通じた接客体験
道内の既存店舗等を活用し、障がい者（新規雇用者及び直接雇用以外の道内障がい者）のために就労訓練を行うカフェレストランを期間限定で運営し、既存店舗などでの授産製品の販売を実施するとともに、就労訓練の場として庁舎又は道の施設等のスペースを有効に活用しながら、次の事業を実施する。

飲食の提供など給仕・サービス業の体験を通じた障がい者就労訓練の実施が可能で、障がい者が働きやすい・来やすい環境に工夫したカフェレストランをモデル的に実証運営する。

飲食店で訓練を行った障がい者（新規雇用者及び道内の障がい者含む）に対し、道内の授産施設等で加工した授産製品の实証販売の接客体験などを行う。

また、上記①及び②の実施にあたっては、道などが定める必要な手続きを踏まえて、次に示す庁舎内外のスペースを期間限定で活用することができるものとする。

- ・ 実施予定場所：北海道本庁舎 1階交流広場（時期は道障がい者保健福祉課と要調整）
- ・ 付帯要件場所：赤れんが前庭（予定）：実施にあたっては、企画提案後、提案内容の必要に応じて、札幌市営業許可取得や道の利用条件を満たし了解を得ることを要件とする。（時期は道障がい者保健福祉課と要調整）

※ 庁舎内外を活用する場合の要件などは別添のとおり

※ 場所があくまでも予定である点に留意するとともに、実施時期は企画提案内容に応じて調整し、道が指定する時期に合わせること。

(4) ネットワークの構築

食材や装飾を扱う他の授産施設等との連携等により、障がい者就労支援のカフェ運営価値を高めることができるネットワークをモデル的に構築し、新たな販売手法（移動販売など）などを開拓する。

(5) 雇用者の募集

ハローワークを通じて雇用者を募集する。

(6) 収支や障がい者が働きやすい環境整備などを検証するカフェ運営マニュアルの作成

- ① 庁舎を活用した場合の要件の整理（事業者や市町村などが参考になる内容）
- ② 設備費等の初期費用
 - ・ 店舗を通常運営する際に必要な設備など（道内外の先進事例の調査結果も含む）
 - ・ 障がい者が働きやすい・来やすい環境の工夫^{※1}
- ③ ランニングコストの回収、費用対効果
 - ・ 既存店舗での雇用人数（人件費）、来客者数、販売目標、販売品目・メニュー、収支
 - ・ 本庁舎・前庭（移動販売など実施の場合）での来庁者の販売目標、販売品目・メニュー、収支
- ④ 事業者の障がい者雇用ノウハウ
 - ・ 店舗管理者が障がい者をカフェで雇用する際の留意点や店舗工夫ノウハウ（道内外の先進事例の調査結果も含む）
- ⑤ 他の授産施設等との運営ネットワーク構築
 - ・ 店舗運営上必要な、メニュー食材や商品、店舗装飾など連携が可能な授産製品調達先とのネットワークの構築
- ⑥ 事業終了後、障がい者の就労訓練が実施可能な店舗の運営や、障がい者が働きやすい・来やすい環境の工夫に要する初期費用^{※2}など、当該店舗における支出及び収入の増減の要因について分析し、庁舎などの有効スペースを活用し、今後、障がい者を雇用し収益性の確保に適した出店形態（店舗の規模、障がい者の働き方、取扱品目、営業日・時間帯、人員配置等）を提案する。
- ⑦ 今回の事業における実際の運用を踏まえ、上記検証・分析に基づき、道の施設等庁舎を活用した障がい者就労支援に資する飲食店運営・授産製品販売などに関する事業者向けマニュアルを作成し、事業終了後、道へ提出する。

※1、※2

本事業実施に係る経費に関しては、「人材育成に関する経費（付帯業務を含む）」・「必要最低限」「本来業務とは区別されること」の3点が原則となる。また、「緊急雇用創出推進事業実施要領」第8及び厚生労働省「平成26年3月28日「地域人づくり事業」に係るQ&A（第2版）」（雇用拡大プロセスー共通・雇成型・非雇成型）に基づき、工事費は本事業の対象外とし、リースまたはレンタルなどが原則である点など留意すること。

庁舎内外を「障がい者就労カフェ運営支援事業」で利用する場合の要件などについて

- 北海道保健福祉部福祉局障がい者保健福祉課が行う本事業に限り、北海道本庁舎内外のスペースを活用することができるものとする。
- ただし、次の要件を満たした場合に限るものとし、企画提案書採択後、道庁関係部署などの決まりに従うとともに、承認を得ることを利用の前提とする。
- なお、実施にあたり、企画提案内容に応じて、北海道が定める各種決まりに基づき、具体かつ現実的に実施可能な範囲で調整を行う場合がある点に留意願いたい。

記

北海道本庁舎 1 階交流広場

項目	回 答
許可を要する行為 ※企画提案が採択された後、道障がい者保健福祉課と内容について調整を行う。	<p>庁舎等においては、あらかじめ、庁舎管理者の許可を受けた場合を除くほか、次に掲げる行為をしてはならない。</p> <p>物品を販売し、寄附金等を募集し</p> <p>又はその他これらに類する行為をすること。</p> <p>(2) 拡声器を使用すること。</p> <p>(3) 文書、図画その他印刷物を配布し、又は散布すること。</p> <p>(4) 貼り紙、立看板、懸垂幕、標旗、のぼり、アドバルーン等を掲示し、又は掲揚すること。</p> <p>(5) 電熱器、ガス、火鉢、その他これらに類する火気を使用すること。</p> <p>(6) 宣伝、勧誘、演説、演劇、集会等をすること。</p> <p>(7) 作業又は工事をすること。</p> <p>(8) 危険物を持ち込むこと。</p> <p>(9) テント、小屋掛けその他工作物を設けること。</p>
事業実施（物販など）の際の条件	<ul style="list-style-type: none"> ・ アルコールの販売、提供は認めない。 ・ ゴミは自社撤収を行うこと。
運営時間と物搬時間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開庁日における本庁舎の玄関開放時間は、8:15～18:30 までであるため、庁舎等の警備及び保安のため、外部からの入庁は、当該時間内とする。 ・ なお、閉庁日は、上記と同様の理由から、1 階玄関を閉鎖し、時間外出入口からのみ関係者の入庁を認める。 ・ 鍵は、地下 1 階中央司令室で受け渡しを行う。

北海道赤れんが庁舎前庭（契約締結以降、10月までの実施を想定）

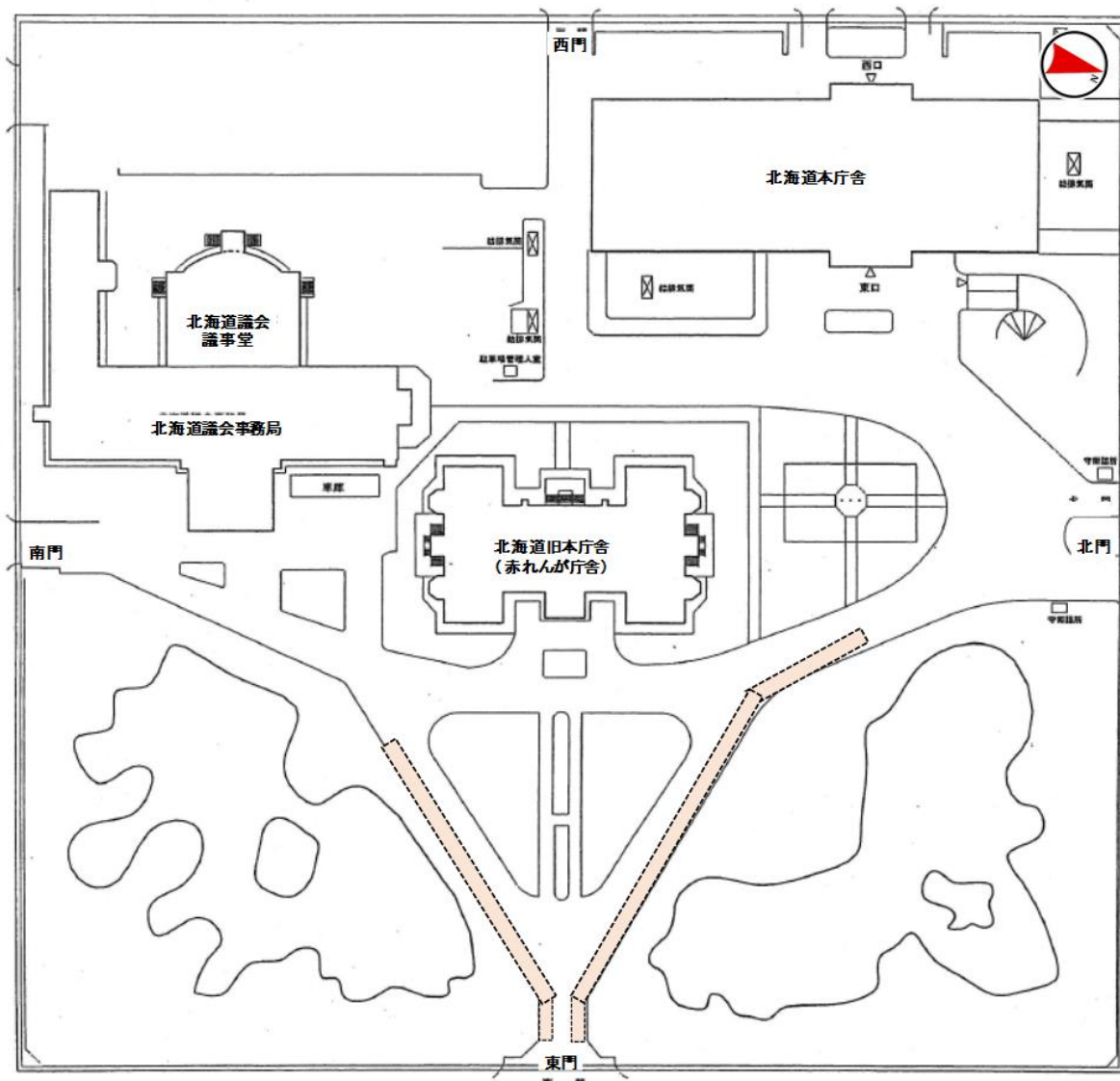
項目	回 答
前庭利用時の利用条件など	<ul style="list-style-type: none"> ・ 年間を通じて予約が入っているため、状況に応じて、容易に設置、撤去が可能な設備とすること。 ※ スケジュールは事業採択後、要調整。 ・ 食品衛生法などの関係法令に基づいて販売可能な商品を取り扱うこと。 ・ アルコールの販売、提供は認めない。 ・ 販売する商品から出るゴミは受託者自らが責任をもって処理すること。 ・ 火気を使用する場合は、火災に備え、消火器等を設置すること。 ・ 炭火コンロ等を使用する場合は、鉄板等を敷設し、路面の汚損、破損を防ぐとともに、使用後は路面を清掃すること。 ・ 売り場前での呼び込みなど、過大な広告宣伝は行わないこと。 ・ 音声を発するものを使用する場合、事前に申請の上、その規模等は必要最小限度とし、音響、騒音には十分配慮すること。 ・ 飲食物を提供する場合はイートインスペースを設け、芝生への侵入を防ぐこと。 ・ イートインスペースは椅子とテーブルを設置し、転倒や横転しないよう留意すること。 ・ 他の来庁者や観光客の導線を確保するとともに、美観を損なうことがないよう配慮すること。 ・ 利用可能な範囲は、原則、別添配置図を基本とするが、利用形態や他のイベントの関連を検討の上、申請前に事前相談すること。

項目	回 答
運営時間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 構内の各通用門（東門、北門、南門、西門）は、4月～11月は7:00～21:00であり、構内等の警備及び保安の点から、外部からの入構は、当該時間内で検討すること。 ※ 本舎耐震化工事の実施期間中は、通年で7:00から各通用門を開扉している。 ・ 構内の各車両門は、通年、開庁日は8:00（西門7:00）～19:00であり、閉庁日は閉扉しているため、開扉時間外及び閉庁日に入構する場合は、地下1階中央司令室で鍵を借用し、開閉後に返却する必要があること。

項目	回 答
その他	<ul style="list-style-type: none"> 閉庁日に前庭を利用する場合は、不測の事態が発生した際の連絡対応体制の整備が必要。(閉庁日は、警備員を本庁舎中央司令室にのみ配置しているため、対応困難)

※ 利用の状況に応じて、その都度使用許可を行う場合もある点に留意願いたい。
ただし、利用許可までには事務処理期間として2週間を要する場合があります。

○赤れんが前庭 利用可能範囲図



※ 留意事項等

- 搬送車両の構内への進入、駐車に当たっては、定められた経路、位置を守り、警備員の指示に従うこと。
- 赤れんが庁舎前庭は、一般の観光客などにもいることから、設置、撤去時にその通行などを妨げないよう留意すること。

<当法人のコンセプトと北海道から示された条件への対応>

1 設置場所と顧客状況

設置する仮設店舗「北海道 café」の背景にある「赤れんが庁舎」は、国の重要文化財に指定された北海道を象徴する建物であり、赤れんが庁舎には国内外からの観光客が年間平均 40 万人訪れる。そこで働くことで、訓練を受ける者（障がいのある方など）は大きな自信に繋がる最高のステージとなります。

また、赤れんが庁舎前庭に続く道路は「北 3 条広場」として整備され、その横にオープン CAFÉ を持つ「赤れんがテラス」の開設が続き、周辺地域は、オフィスビル、ホテル、テレビ局、病院等がある商業地域です。

2 運営コンセプト

上記赤れんが庁舎前庭という設置場所等の環境を踏まえて、事業受託者は「世界に翔ばたく未来の開拓使～北海道から世界へ世界から北海道へ～」というコンセプトを設定し運営しました。

このコンセプトに TRADITION TRAINING TRUST（3つのT）を掲げ具体性を持たせて運営しました。

<コンセプトとして設定した具体的な「3つのT」>

Tradition	トラディッション 伝統 北海道の伝統を象徴する赤れんが
Training	トレーニング 訓練 障がい者が訓練する場所を提供
Trust	トラスト 信頼 お客様、障がい者、世界の方々と信頼関係を結び愛される店

この3つの「T」を基に、未来の福祉を確立し、北海道の良さを世界へ伝えていく。

「北海道の象徴でもある赤れんが庁舎を主体に地域の活性化と街づくりを目指し、障がいのある方々が販売業務を通じて、社会貢献や自立の向上を目指して活動する。お客様・障がいのある方・世界から観光で訪れる方々と信頼関係を結び、愛される店・愛される北海道を目指す。

2-① 臨時店舗の構造と運営内容

<臨時店舗の構造>

・ 臨時店舗には、前庭のロケーションと「北 3 条広場」に比較して、景観デザイン上、遜色のない意匠をもつ仮設物にする点に配慮し、荒天時などに短時間で撤去が可能なテントを用いました。

臨時店舗のテントは全部で3セットをリースし、1つめのテントは製品陳列及び販売

とし、その他2つのテントをイートインスペースとして設置しました。

イートインスペースからは利用客が赤れんが前庭の池を眺望することができ、風情と趣きを楽しめるとともに、防寒対策としてもテントに透明なクリアシートを活用するなど内装を工夫しました。更に、テント横には小型防音タイプの発電機と調理が可能なキッチンカーを運営期間中常設し、製品のストックヤードや衛生管理・簡易調理を行うスペースを確保しています。

発電機やキッチンカーを白布で囲い、お客様に見えないように留意しました。

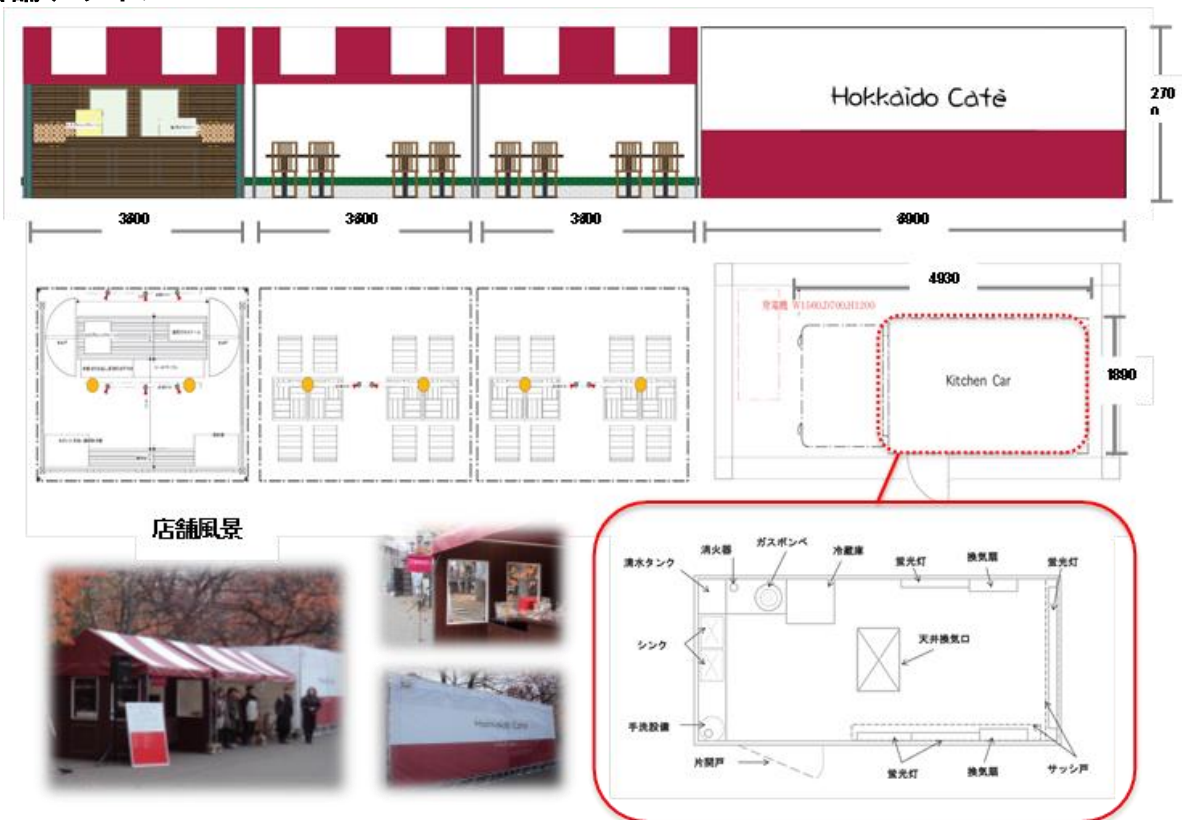
景観に配慮した条件などを前提に1級建築士にデザインを依頼し、周辺環境と調和のとれた色調としました。

<店舗デザイン>

当初デザインした店舗は常設タイプであったため、設置・撤去に時間がかかる等の理由で実現しませんでした。設置したテント構造に比較してよりすぐれたデザインであり、観光客をターゲットにした顧客満足度と言う付加価値を付け、更なる集客を見込め、メニュー構成もより豊富に出来、売上向上に繋がるものを想定しました。

店舗デザインは顧客誘引の必要なファクターであり、販売する商品の品質と連動し顧客に強い印象を与え、「口コミ」により集客の増加を図ることを意識しました。

店舗デザイン



＜臨時店舗の運営内容＞

赤れんが庁舎前庭を使用する条件などに応じ、運営する上で給排水や電源など常設店舗とは異なり工夫が求められた点などを次に示します。

手続き

札幌市の例

【事前相談】

・ 行事の概要や提供予定食品、設備などについて各区保健センター若しくは市保健所に事前相談が必要となります。※ 申請手続きは、営業開始の2～3週間前までに行う必要があります。

【申請書類の提出】

- ・ 営業許可申請書
- ・ 店舗平面図
(設備器具の名称・寸法がわかるもの)
- ・ 提供食品の概要
(品名、調理方法、仕入先、仕込場所)
- ・ 水質検査成績書(複写)

※ 地下水を使用している場合。6か月以内のもの

- ・ 申請手数料

【確認検査】

- ・ 申請後、施設検査が実施されます。検査の際は、原則、申請者の立ち会いが必要となります。
- ※ 施設基準に適合しない場合は許可となりませんので、不適合事項について改善後、再検査を受けます。

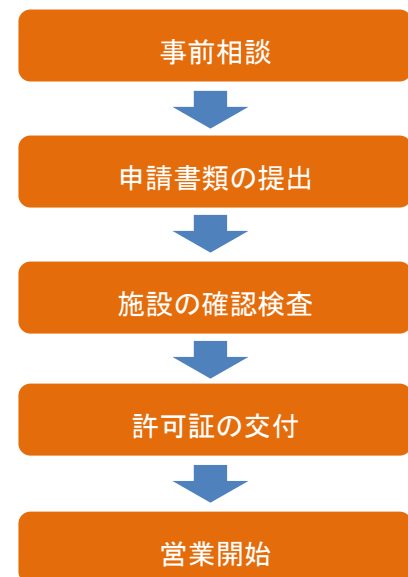
【許可証の交付】

- ・ 施設基準適合確認後、許可証(登録票)が交付されます。

【営業開始】

- ・ 許可証(登録票)を外来者から見やすい場所に掲示します。
- ・ 衛生管理基準を遵守し営業を行います。

営業開始までの流れ



【臨時店舗での営業】※ 本カフェ事業を例にした場合

- ・ まずは開始時期を決定することが大切です。開始時期を決定してから販売商品を決定します。
- ・ 食品衛生管理責任者を常時配置することが必要となります。
- ・ 臨時店舗での営業を行う際にはテントかプレハブの許可が必要となります。

<臨時店舗要件一覧>

臨時店舗スタイル	営業期間	調理方法
テント	30日以内	1回の調理(切る・温めるなど)だけを認める
プレハブ	30日～60日以内	2回以上の調理(切って温める・切って温めて盛り付けるなど)を認める

- ・ 食品関連の営業許可を取得していない商品は販売する事は出来ませんので、営業許可を取得する必要があります。
- ・ キッチンカーを使用する場合には、サンドイッチ・飲物など（飲食物合わせで2品種まで。但し、飲物は例えばコーヒー、リンゴジュース、ミカンジュースなどの各品目、サンドイッチであれば、ハムやサラダ、タマゴなどの品目別の販売が可能。）申請書類を取得することが必要となります。

給排水

コーヒー等の飲み物に使用する「水」は、市販されている北海道産のミネラルウォーターを使用。その他の給排水は、近接する「CAFE DE MADELL」（委託事業受託者の障がい者就労カフェ運営店舗）を利用。

電源など

電気は、防音仕様の発電機を設置。
熱源は、キッチンカー（営業許可取得済み）に簡易ガスコンロを設置。
コーヒーメーカーを設置し、コーヒーとカフェオレに対応。
コーヒーマシーンを3台にし、常時提供できる体制を整備。

メニューなど

販売品目は、開設時期と保健所の指導に基づき決定。（以下、表1）
価格構成は、観光客が手軽に購入できるよう低価格であり、販売の効率化から均一価格を原則とし、授産品提供者からの要望販売価格を取り入れ決定。
仕入は買い取りとし、他事業所からの仕入れ価格は、事業所が通常販売する価格に設定。

宣伝周知など	
観光客向けにメニュー表記を英語、中国語(簡体字・繁体字)、韓国語を用意。 広告媒体としての黒板を設置し、POP 表記で記載。 事業目的を明確化するため、大きな看板を設置。 WI-FI 対応が可能である旨の POP を掲示。	
防寒対策など	
従業員の寒冷対策として、ユニホームには防寒着を利用した。	
運営時間など	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 運営期間 : 平成 26 年 11 月 7 日 (金) ~ 12 月 5 日 (金) (土日を除く 実開店日数 21 日) ・ 開店準備時間 : 9 時 00 分 ~ 10 時 00 分 ・ 開店時間 : 10 時 00 分 ~ 16 時 00 分 ・ 閉店作業時間 : 16 時 00 分 ~ 17 時 00 分 	
雇用者など	
就業者は、新規雇用者 1 名、法人従業員 1 名、訓練生 5 名、訓練指導員 (法人既存店舗従業員) 2 名の体制で運営。	

2-② 事業運営結果

(1) 授産製品公募方法

北海道庁及び事業受託者ホームページで北海道全域に公募をしました。また、営業を行い、多くの授産製品を販売出来るよう努めました。

(2) 仕入及び販売価格

道内の授産事業所等 6 市町村 10 事業所 14 品目。

仕入業者 2 社、7 品目。(表 1「北海道 café 仕入商品名及び仕入」のとおり)

<表 1 「北海道 café」仕入商品名及び仕入>

商品名	仕入先	販売価格
元祖 ごません	Re~らぶ	300 円
ころころシナモン	ギャラリーヴィン	300 円
チョコラスク		300 円
クロポー		200 円
クリームパン	SHINANO-GARDEN	300 円
クッキー	YUNI- FACTORY	300 円

豚汁	CAFÉ DE MADEL	300 円
コーヒー	民間事業者 A	200 円
カフェオレ		200 円
紅茶		200 円
ホットミルク		200 円
きくいも茶	クローバーズ	200 円
しそジュース	ワークランドのぞみ苫小牧市	200 円
ミニトマトジュース	NPO 法人余市はまなす	200 円
オレンジジュース	民間事業者 B	200 円
アップルジュース		200 円
甘酒		200 円
プレーンマドレーヌ	菊水ワークセンター	50 円
チョコマドレーヌ		70 円
ごまマドレーヌ		70 円
きなこマドレーヌ		70 円
あんずといちじくの小さなケーキ	と・わーくベーカリー	250 円
おつまみスティックガーリック		210 円

3 売上・集客数について

3-① 来客数、販売数量

延べ来客数	1,918 人	総販売数量	3,032 品目（内授産品 1,659 品目）
1 日当来客数	91.33 人	一人当販売数量	1.58 品目

～うち土日 8 日間～

延べ来客数	826 人	総販売数量	1,130 品目（内授産品 429 品目）
1 日当来客数	103.25 人	一人当販売数量	1.36 品目

～天候晴れ 10 日間～

延べ来客数	936 人	総販売数量	1,496 品目（内授産品 785 品目）
1 日当来客数	93.6 人	一人当販売数量	1.59 品目

～天候曇り 3 日間～

延べ来客数	286 人	総販売数量	467 品目（内授産品 273 品目）
1 日当来客数	95.3 人	一人当販売数量	1.63 品目

～天候雪 2 日間～

延べ来客数	143 人	総販売数量	238 品目（内授産品 156 品目）
1 日当来客数	71.5 人	一人当販売数量	1.66 品目

～天候不順 6 日間～

延べ来客数	548 人	総販売数量	831 品目（内授産品 445 品目）
1 日当来客数	91.33 人	一人当販売数量	1.51 品目

＜表 2 売上合計数量 売上合計金額＞

分類	品目	売上合計数量	売上合計金額
1	コーヒー	869	¥173,800
1	カフェオレ	291	¥58,200
1	紅茶	41	¥8,200
6	きくいも茶	46	¥9,200
7	しそジュース	28	¥5,600
8	ミニトマトジュース	7	¥1,400
2	オレンジジュース	14	¥2,800
2	アップルジュース	11	¥2,200
2	甘酒	88	¥17,600
1	ホットミルク	59	¥11,800
9	元祖 ごません	102	¥30,600
3	ころころシナモン	51	¥15,300
3	チョコラスク	63	¥18,900
10	クリームパン	233	¥69,900
10	クリームパン150	108	¥16,200
10	クリームパン100	30	¥3,000
11	クッキー	139	¥41,700
12	豚汁	113	¥33,900
4	あんずといちじくの小さなケーキ	40	¥12,000
4	おつまみスティックガーリック	39	¥11,700
5	プレーンマドレーヌ	184	¥9,200
5	チョコマドレーヌ	139	¥9,730
5	ごまマドレーヌ	118	¥8,260
5	きなこマドレーヌ	142	¥9,940
3	クロボー	77	¥15,400
	合計	3,032	¥596,530

3-② 決算概要

総売上高	596,530円	内 授産品	321,930円
総仕入高	451,496円	内 授産品	336,040円
棚卸し高	49,653円	内 授産品	49,653円
売上総損益	194,687円	内 授産品	35,543円
販売管理費	123,670円		
営業外損益	617円		
決算損益	60,812円		

帳票名:北海道CAFÉ損益計算書

集計期間:平成26年9月04日,平成26年12月18日

税抜/税込:税抜

帳票名:北海道CAFÉ貸借対照表

集計期間:平成26年9月04日,平成26年12月18日

税抜/税込:税抜

勘定科目	残高
[売上高]	
売上高	552,355
売上高合計	552,355
[売上原価]	
仕入高	418,060
当期商品仕入高	418,060
合計	418,060
期末商品棚卸高	49,570
期末商品棚卸高	49,570
商品売上原価	368,490
売上原価	368,490
売上総損益金額	183,865
[販売管理費]	
旅費交通費	1,344
消耗品費	59,267
事務用品費	40,243
雑費	22,816
販売管理費計	123,670
営業損益金額	60,195
[営業外収益]	
雑収入	5,115
営業外収益合計	5,115
[営業外費用]	
雑損失	4,498
営業外費用合計	4,498
経常損益金額	60,812
[当期純損益]	
税引前当期純損益金額	60,812
当期純損益金額	60,812

勘定科目	残高
[現金・預金]	
小口現金	0
普通預金	12,154
現金・預金合計	12,154
[棚卸資産]	
商品	49,570
棚卸資産合計	49,570
[他流動資産]	
仮払消費税等	43,668
他流動資産合計	43,668
流動資産合計	105,392
資産合計	105,392
[他流動負債]	
仮受消費税等	44,580
他流動負債合計	44,580
流動負債合計	44,580
負債合計	44,580
[資本金]	
当期純損益金額	60,812
繰越利益剰余金合計	60,812
その他利益剰余金合計	60,812
利益剰余金合計	60,812
負債・純資産合計	105,392

3-③ 売上分析

運営時期

運営時期は11月から12月にかけての1ヶ月であり、最高気温6度、最低気温-4度と寒く、観光客が少なくなる時期に運営しました。開設時期が8月等の温かい季節の場合、11月からの運営よりも多くの来客があったことが想定されます。

当初予定来客数は、赤れんが庁舎来場者数年間40万人で計算した場合、月平均単純計算で3万3千人であり、11月からの運営実績はこの3万3千人の約20分の1の客数となりました。

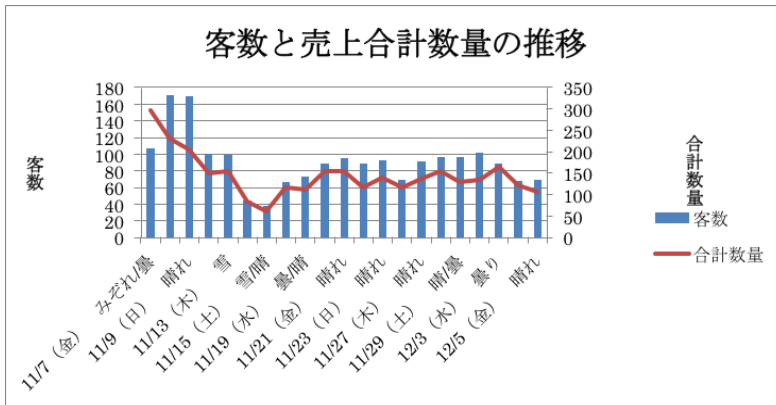
夏の時期などのメニュー構成は「ジェラート」等販売が期待される内容とし、利益幅の大きい製品と授産製品の仕入れ額を、販売価格に相応した適正額に設定するなど、売上額利益幅

の増大を図ることが可能と考えられます。

来客数の変動

天候による来客数は、以下の表 2「北海道 café 運営日報」の通り、雪の日以外には、ほぼ天候に左右される事はなく、土曜、日曜は若干の変動にとどまる。訪れる観光客は休日に関係なく長期滞在と考えられます。しかし、土日の一人当たり販売品目は少なく、観光以外の訪問者の多さが想定されます。

<客数と売上合計数量の推移>



※ 雪の日以外には天候に左右されることはありません

<表 3 北海道 café 運営日報>

日にちと天気	客数	合計数量	合計金額
11/7(金) みぞれ/曇り	107	296	¥58,630
11/8(土) 晴れ	171	230	¥47,560
11/9(日) 晴れ	169	204	¥40,140
11/12(水) 曇り	100	149	¥34,480
11/13(木) 雪	99	155	¥31,490
11/14(金) 雪	44	83	¥19,440
11/15(土) 雪/晴	38	61	¥14,110
11/16(日) 雪/晴	67	117	¥20,040
11/19(水) 曇/晴	73	111	¥21,470
11/20(木) 晴れ	89	155	¥29,990
11/21(金) 晴れ	96	155	¥31,970
11/22(土) 晴/雨	89	117	¥22,610
11/23(日) 晴れ	93	140	¥23,480
11/26(水) 晴れ	69	116	¥20,720
11/27(木) 晴れ	92	136	¥25,800
11/28(金) 曇り	97	155	¥30,690
11/29(土) 晴/曇	97	128	¥25,060
11/30(日) 晴れ	102	133	¥24,650
12/3(水) 曇り	89	164	¥29,960
12/4(木) 晴れ	68	122	¥23,800
12/5(金) 晴れ	69	105	¥20,440

商品分析

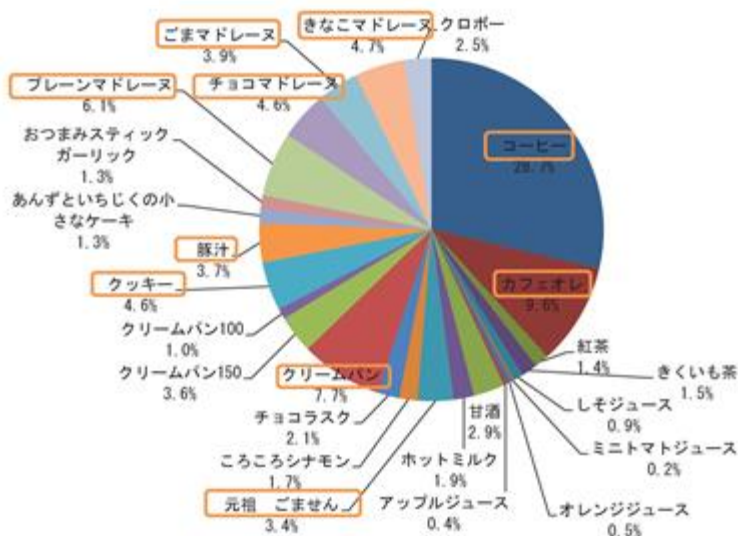
秋などの時期では、冷たい飲み物・ジュース類の販売は不振という傾向でしたが、コーヒー、カフェオレ等の暖かい飲み物が圧倒的な販売数量となりました。

一方、寒い季節に売上げを多く見込んだ「豚汁」については、期待通りの売上げとはならず、買い取りであるため、利益の減少を招いた。北海道内で冬期間開催されるイベントでは大きな売上げとなる定番商品であるが、対象顧客である観光客（特に外国人）には馴染みのない商品であったと推測されます。

単価の安い商品の販売数量が大きく、馴染みのない商品であっても手軽に購入できるのが人気商品となりました。クッキーとクリームパンの単価は高く設定したものの人気商品となり、

国内外を問わず食習慣にマッチングしており、コーヒー等の飲料と併用して売り上げを伸ばしたものと分析できます。

売上合計数量の割合（全体）

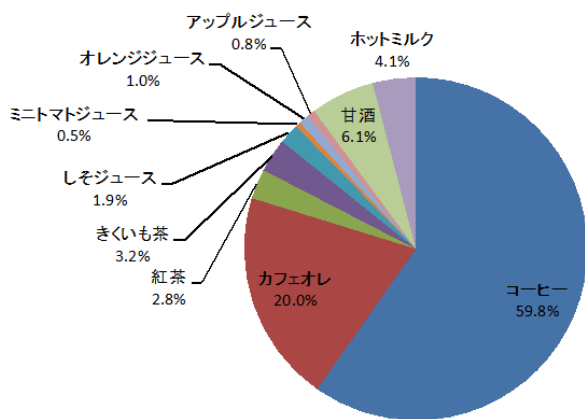


売れ筋上位10品目

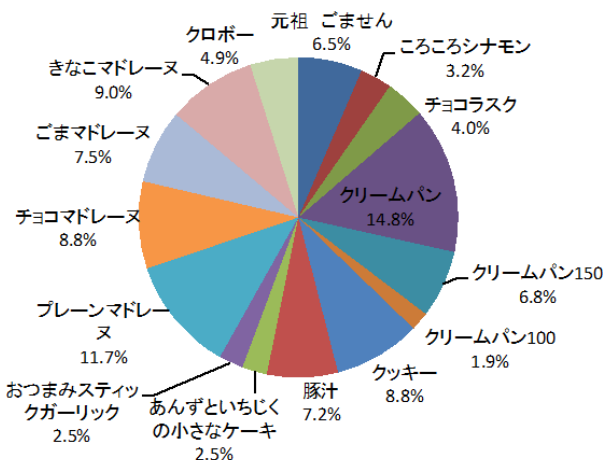
順位	品目	割合
1	コーヒー	28.7%
2	カフェオレ	9.6%
3	クリームパン	7.7%
4	ブレインマドレーヌ	6.1%
5	きなこマドレーヌ	4.7%
6	チョコマドレーヌ	4.6%
6	クッキー	4.6%
8	ごまマドレーヌ	3.9%
9	豚汁	3.7%
10	元祖 ごません	3.4%

※クリームパン（100,150）はタイムセールによる販売である為、除外する

売上合計数量の割合（飲み物）



売上合計数量の割合（食べ物）



営業外損益

現金販売をする上での訓練リスクとしては、

釣り銭の間違いや代金誤り等から「雑損」「雑益」が発生する場合も想定が必要です。その際に、雑損額等を如何に縮小させるかがポイントになりますが、本事業の就労訓練では617円と、非常に低い額に収めることができました。この雑損617円は、本事業における全体の売上高の「0.1%」となっており、多くが外国人観光客で占める（来客数1,918名の半数程度）販売を考えると、運営に対する影響としては、ほぼ無視して良い数字です。