

日本科学未来館 飲食提供事業者公募

提案書作成要領

令和7年4月

国立研究開発法人科学技術振興機構

日本科学未来館

日本科学未来館 飲食提供事業者公募に参加する者（以下「提案者」という。）は、この作成要領に従い、提案書及び付属資料等の必要な書類を作成の上、提出してください。

## 1. 提出書類及び内容等

書類名	内容	部数	
提案書	出店申込書	【様式 1】を添付してください	一冊にまとめて、正本(押印) 1部、副本(複写) 8部の全9部 なお副本のうち1部は、片面複写・クリップ止めとし、製本はしないでください。
	実績書	【様式 2】の各項目について記載してください	
	ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する認定書等	【様式 3】の各項目について記載してください 対象認定制度：プラチナえるぼし認定、えるぼし認定、プラチナくるみん認定、くるみん認定、ユースエール認定、女性活躍推進法に基づく行動計画策定(常時雇用する労働者数 300 人以下の場合)	
	計画書	【別紙 1】に示す各項目について、店舗運営に関する <u>仕様書</u> に沿って計画を記載してください。	
	提案課題	【別紙 2】に示す提案課題について、その内容に従って提案してください。	
企業概要	会社の概要がわかる資料（パンフレット等）	9部	
謄本「原本」	法人の登記簿謄本「原本」（現に効力を有する部分のみ）	1部	
印鑑証明書等	印鑑証明書又は印鑑登録証明書		
定款、寄付行為等	定款、寄附行為その他これらに準ずる書類		
代表者経歴書	代表者の経歴がわかる資料		
決算書	直近3年分の営業報告書、貸借対照表、損益計算書その他経営の状況を明らかにする資料		
納税証明書	直近3年分の法人税 消費税および地方消費税 (納税証明書 その3若しくはその3の3)		

- ※ 提案は1者につき1提案とします。
- ※ 様式は、原則 A4 判片面使用とし、枚数は本要領で指定する枚数に従ってください。また、記述様式の方法は自由とします。
- ※ 提案書は、中央下部にページを印字してください。
- ※ 提案書の電子データを pdf ファイル形式で、機構の指定する方法にて提出ください。
- ※ 書類審査の結果により、上記以外の書類の提出を求めることがあります。

## 2. 留意事項

### (1) 計画書

店舗運営に関する仕様書において定めた営業条件等を踏まえ、別紙 1「計画書について」の指示に従って具体的に計画を記述してください。

## (2) 提案課題

新店舗の基本構想について提案を求めるものです。別紙2「提案課題について」を参照し、指示された記載項目について漏れの無いように提案を記述してください。

## 3. 提案書の取扱い

- (1) 提出された提案書は、審査を実施する目的だけに使用し、原則として第三者に対しては一切開示しません。ただし、公募の公正性、透明性を期すために、「独立行政法人等の保有する情報の公開に関する法律」等関連する法令、規定に基づき公開することがあります。
- (2) 提出された提案書は、提案書の評価を行うために、または、公開を行うために必要な範囲の複製を作成することがあります。
- (3) 提案書の提出後、未来館の判断により補足資料の提出を求めています。
- (4) 以下に該当する提案は無効とします。
  - ①提案書の提出方法、提出先、提出期限に適合しないもの。
  - ②本提案書作成要領に規定する事項に適合しないもの。
  - ③提案書に記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの。
  - ④提案書に記載すべき事項以外の内容が記載されているもの。
  - ⑤許容された表現方法以外の表現方法が用いられているもの。
  - ⑥虚偽の内容が記載されているもの。
- (5) 提出された提案書は返却致しません。

## 4. 備考

- (1) 提案書の作成および提出等に係る費用は提案者の負担とします。
- (2) 提案書の提出は、1者につき1提案のみとします。
- (3) 審査基準表に記載された審査内容の項目に関して有用な提案は、関連提案書類内に適宜記載してください。

以 上

【様式1】

## 出 店 申 込 書

令和 年 月 日

日本科学未来館の募集条件を了解の上、下記の通り出店を申し込みます。

所 在 地

会 社 名

印

代表者氏名

1	会社名	フリガナ	
		名称	
2	所在地	〒	
3	代表者氏名	フリガナ	
		氏名	
		生年月日	大・昭・平 年 月 日生
4	創業年月日	大・昭・平・令 年 月 日	
5	資本金	(払込資本金)	千円
6	直近年間売上高		
7	従業員数		
8	業務内容		
9	飲食関連事業		
10	開業資金 (想定金額・調達 方法、使途)		
11	主要取引 金融機関		
12	担当者	所属部署	
		役職	
		氏名	(フリガナ)
		連絡先住所	〒
		電話番号	
		E-Mail	
13	その他 特記事項等		

## 実 績 書 (1)

本公募の店舗条件に近い順から最大2件の実績を記載願います。

会社名 (提案者名)	
------------	--

飲食業等関連事業実績	
実績 (1)	
店舗名	
所在地	
運営期間	
発注者/直営	
業態	
席数	
来店客数/日 (最大/平均)	
客層 (年齢、性別、国籍、 グループ利用ほか)	
客単価	
テイクアウト対応有無	
仕出し弁当 ケータリング	
団体対応有無 (代理店対応含む)	
形態食対応 有無	
特色、その他	

- ※ 「発注者」欄には、民間、公共団体等の区別がわかるよう、記載願います。
- ※ 「業務内容」欄には、店舗場所の特性、平均客数、客層、メニュー内容、運営形態、調理方法、運営期間等を記載願います。
- ※ 「特色」欄には、各店舗の魅力や特徴、仕入れや加工等の御社の特色や優位性等を記載願います。
- ※ 必要に応じ、複数枚に渡ること、参考となる写真やイラスト等添付頂いて構いません。

## 実 績 書 (2)

本公募の店舗条件に近い順から最大2件の実績を記載願います。

会社名 (提案者名)	
------------	--

飲食業等関連事業実績	
実績 (2)	
店舗名	
所在地	
運営期間	
発注者/直営	
業態	
席数	
来店客数/日 (最大/平均)	
客層 (年齢、性別、国籍、グループ利用ほか)	
客単価	
テイクアウト対応 有無	
仕出し弁当 ケータリング	
団体対応有無 (代理店対応含む)	
形態食対応 有無	
特色、その他	

- ※ 「発注者」欄には、民間、公共団体等の区別がわかるよう、記載願います。
- ※ 「業務内容」欄には、店舗場所の特性、平均客数、客層、メニュー内容、運営形態、調理方法、運営期間等を記載願います。
- ※ 「特色」欄には、各店舗の魅力や特徴、仕入れや加工等の御社の特色や優位性等を記載願います。
- ※ 必要に応じ、複数枚に渡ること、参考となる写真やイラスト等添付頂いて構いません。

## ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する認定書等

会社名（提案者名）	
-----------	--

○以下の様式に示す認定項目および女性活躍推進法に基づく行動計画が策定済みかを記入ください。

○認定についてはその写しを、行動計画については策定済みを示す文書等の写しを添付ください。

※下記1～4の事項について、本提案後、認定の取消などによって記載した内容と異なる状況となった場合には、速やかに機構へ届け出ること。

・該当する□にレ点を記入ください。

**1. 女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく認定を受けている。（ただし、労働時間等の働き方に係る基準は必ず満たしていること。）**

- ・えるぼし認定段階1
- ・えるぼし認定段階2
- ・えるぼし認定段階3
- ・プラチナえるぼし認定

**2. 女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく行動計画（計画期間が満了していないもの）を策定済である。**

※女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画の策定義務がない事業主（常時雇用する労働者の数が100人以下のもの）に限る

**3. 次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定を受けている。**

- ・くるみん認定企業（平成29年3月31日までの基準）
- ・トライくるみん認定企業
- ・くるみん認定企業（令和4年3月31日までの基準）
- ・くるみん認定企業（令和4年4月1日以降の基準）
- ・プラチナくるみん認定企業

**4. 青少年の雇用の促進等に関する法律（若者雇用促進法）に基づく認定を受けている。**

- ・ユースエール認定企業

**5. 上記1～4のいずれにも該当しない**

## 計画書について

※計画書には、下記項目番号・項目名（下線部分）を必ず記載してください。

### 1. 本事業の推進体制について 【様式自由 A4×3枚程度まで】

本事業の推進体制について、以下に示す体制を記載してください。また、具体的にアサインする人員を想定し、その実績とプロフィール等を提示してください。

#### (1) 改修工事への協力体制

提案採択後、未来館が行う店舗の基本設計、実施設計、改修工事への協力（設計・施工業者との打ち合わせへの同席など）を行う体制を記載してください。その際、統括責任者と各人員の役割についても明記してください。

#### (2) メニュー等開発体制

開店準備時から営業開始後の継続的なメニュー開発の体制について記載してください。その際、開発責任者と各人員の役割についても明記してください。

また、体験性演出のためのコンテンツ等の提案があり、更新が想定される場合は、その体制についても記載してください。

#### (3) 店舗運営体制

店舗運営の管理責任者、店舗スタッフ（常勤・非常勤、有資格者）の確保や配置（役職・人数等）に関する計画を記載してください。

また、店舗を運営する上での御社のバックアップ体制（欠員補充や応援の体制など）について記載してください。加えて、本部管理体制（契約、運営の責任者を含む）について記載してください。

### 2. 店舗管理について 【様式自由 A4×5枚程度まで】

#### (1) 危機管理、安全対策

- ・不測の事態が起こった場合の対応、苦情対応、安全確保、事故防止等の対策について記載してください。
- ・火災保険・食中毒保険・傷害保険等の加入計画を記載してください。
- ・緊急事態発生時の連絡体制および対応者、対応フローを具体的に記載してください。
- ・御社におけるコンプライアンスの体制および取組みについて記載してください。

#### (2) 衛生管理

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理をどのように行うか具体的に記載してください。
- 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- 加熱調理食品の加熱温度管理
- 二次感染の防止
- 原材料及び調理済み食品の温度管理
- 施設設備の構造
- 施設設備の管理
- 検食の保存
- 調理従事者の衛生管理
- 衛生管理体制（役割（有資格名も記載）と人数を体制図で示してください）

(3) 流通管理体制、従業員管理

- ・御社における商品の仕入・加工・販売等の流通体制について、体制図を用いて想定する計画を記載してください。（各工場・問屋については国内・国外の別を記載してください。また、各流通体制における安全衛生の責任の所在を明記してください。）
- ・従業員の労務管理、健康管理、教育・研修計画について記載してください。

**3. 店舗運営について 【様式自由 A4×3枚程度まで】**

- ・店舗運営の想定人員配置について記載してください。具体的には、1日の来館者想定（平常時 1,000～2,000名、繁忙時 4,000名、超繁忙時 5,000名超）ごとに提示してください。店舗利用者数は来館者数のおよそ15%、ピークタイムは11:00～14:00とします。
- ・超繁忙時（GW、お盆期間など）の運営計画を具体的に提示してください。
- ・お客様の一連の利用フロー（来店～退店）について記載してください。オーダーシステムの利用を想定している場合は、その利用フローも記載してください。接客内容の提案、アピールポイントや特徴、アクセシビリティへの配慮、留意点等も合わせて記載してください。
- ・注文を受けてから提供するまでにかかる平均所要時間（想定）を、平常時、繁忙時、超繁忙時についてそれぞれ記載してください。また、オーダーおよび料理提供の時間短縮のための施策を具体的に記載してください。
- ・食物アレルギーに関する情報表示（特定原材料等28品目表示必須）、問い合わせへの対応方法について記載してください。
- ・1階別棟区画について、未来館の休館日や営業時間外の店舗営業の有無について記載してください。

**4. メニューについて 【様式自由 A4×6枚程度まで】**

(1) 通常メニュー

仕様書に示されている内容に基づき、メニューのラインナップ（写真やイラスト等の利用可）を記載してください。

※想定価格も合わせて記載してください。

※ヴィーガンメニュー、低アレルギーメニュー、キッズ向けメニューを明示してください。

(2) 特別メニュー

店舗コンセプト「おいしく学びにもなる食体験 ～明日への食堂アップデート」を体現する特別メニューを、以下の二つのテーマで提案してください。（これらのテーマの特別メニューは主に7階店舗での提供を想定しています）

#### テーマ①「食と科学技術の未来を考えるきっかけになる特別メニュー」

近年、食の安心安全、食と健康、生産者不足など、食に関するさまざまな社会問題が取り上げられています。科学技術に目を向けると、「早く、効率よく、便利に、そして安全に」食事を提供するため、生産、加工、保存、流通、調理等のあらゆるプロセスに様々な科学技術が用いられています。そんな中、私たちが本当の意味で「おいしく」食べるには、普段の生活の中では気づかないような、食のプロセスに実装されている科学技術を実感することも重要です。テーマ①は、このような料理が提供されるまでのプロセスにかかわる科学技術に着目したメニューを考案してください。来館者がそのメニューを食べる際に、科学技術と向き合い、食と科学技術の未来を考えるきっかけとなる提案を求めるものです。

【着目する科学技術の例】先端テクノロジーを用いた食糧生産技術・加工技術、情報技術を用いた食品流通・トレーサビリティ、先端計測機器による成分等の分析、ロボティクスを用いた調理、加工、提供技術など

#### テーマ②「サステナビリティに配慮した特別メニュー」

飲食サービスの提供において、近年、持続可能性が注目され、環境への配慮が重視されています。テーマ②は、持続可能な食を実現する食材や技術、ムダをなくす適切な流通、環境に配慮した新しい消費の形などに着目したメニューを考案してください。来館者がそのメニューを食べる際に、食の持続可能性を自分事として考えるきっかけとなる提案を求めるものです。

【サステナビリティ配慮の例】サステナビリティに配慮した食材選定（各種認証、生産環境の配慮、等）、食品ロスに配慮した提供スキーム、フードマイレージ等の科学的分析、提供メニューにおける環境負荷の提示、など

※それぞれの提案については、使用食材、食材の調達手段、提供可能期間について具体的に記載してください。また、提案に至った理由や背景についても具体的に記載してください。

※特別メニューは定常的に同じ内容で提供し続けることは求めません。流通量、季節性などの調達事情に合わせ、可変であって良いものとします。とくに、新技術による食材などを扱う場合は技術の陳腐化も想定されるため、スポットでの提供も可とします。

#### (3) お弁当メニューおよびケータリング対応

・事前予約により提供するお弁当メニューについて記載してください。想定価格も合わせて記載してください。

・学校団体向け、館内貸出施設でのイベント、会議利用者等からの依頼に応じた仕出し（1000円程度の汎用的な弁当、来賓用としても提供可能な2000円～3000円程度の弁当）、ケータリング対応について仕様書に定める項目に基づき記載してください。想定される価格帯も合わせ

て記載してください。

(4) 提供の際使用する食器やカトラリー類、持ち帰り包材について記載してください。

(5) 障害者、高齢者向けの形態食メニューについて記載してください。

## **5. 収支計画等について 【様式自由 A4×2 枚程度まで】**

(1) 開業資金

想定金額・調達方法、用途について記載してください。

(2) 収支計画

定期賃貸借契約期間中における、「平均客単価」「1日当りの平均利用客数」「月間売上高」「月間売上原価」「月間支出費用（人件費・施設使用料・管理料・原価償却費・支払利息等々）」について記載してください。

(3) 売上歩合

未来館へ支払う変動使用料（売上歩合使用料）の計画に関して、3%を目安に事業者が提案する歩合をもとに記載してください。（※実際の料率は採択決定後に未来館と協議のうえ決定します。）

以 上

## 提案課題について

7階展望ラウンジ区画、1階別棟区画の新店舗について、それぞれの店舗にて考える基本構想を企画提案してください。

※ 本提案課題は、未来館が効果的・効率的な店舗改修工事を実施するにあたり、事業者の立場からのアイデアを求めるものです。本課題の内容がそのまま新店舗の企画として採用されるものではありません。

※ 提案を評価する際には、課題を解決しうる効率性と、体験・演出手法とのバランスを重視するものとします。

※ 本課題に記した改修予算は仮の金額であり、この額が確保されるとは限りません。実際には、確保された予算の範囲内で、店舗改修工事を行うこととなりますので、あらかじめご了承ください。

項目	様式
新店舗の基本構想についての提案 ・【提案課題 1】空間改修計画(7階および1階店舗) ・【提案課題 2】体験手法および演出プラン等(7階および1階店舗)	書式自由/A3判横/最大10枚 ※枚数の分量は評価には影響しない ※各提案の冒頭には該当する提案番号(1および2)を明記すること
<p>(背景・経緯)</p> <p>未来館の7階の飲食店舗は、未来館が保有する厨房機器や設備が、開館当時の店舗の業態(フルサービス)・運営方法にあわせたレイアウトのままであるため、効率的な運用が難しい状況であり、サービス向上のために令和8年度下期の臨時休館期間中に設備・施設の改修・更新を行う予定である。工事内容としては、たとえば、入口部分からオーダー窓口までの距離が長いという課題を改善するために、壁面の一部撤去を行いオープンキッチン化するなどの改修の規模感が想定される。</p> <p>また、館全体としてみたときに、飲食機能のキャパシティが不足しているため、キャパシティを増やすことを目的として、令和8年度下期の改修工事では、1階別棟区画に新たな飲食店舗を設置する予定である。これにより対応できる客数が増え繁忙期のキャパシティを向上させる他、体験性・回転率・料金・利用者属性といった部分での店舗間の役割分担が可能となり、飲食サービスの自由度が向上することを目指している。</p> <p>※背景・経緯については、説明会にて詳細資料を配布する予定。</p>	

(店舗コンセプト)

改修工事を経て、令和9年4月から新たに開始する飲食店舗のコンセプトは以下を想定している。

「おいしく学びにもなる食体験 ～明日への食堂アップデート」

食は地球環境、Well-being といった大きな社会課題ともつながりをもつが、現代では生産現場から食卓までの過程が複雑化し見えにくくなるなど理解が難しく、多くの人にとって自分事となっているとはいえない。未来館では、飲食サービスを通して、一人ひとりが「自分のこと」として、食の未来を考えられるよう、食という日常生活における行為を、楽しみながら課題を考えられる体験に変えるべく、体験性の高い特色あるメニュー、演出の提供を行う。

(提案内容)

上述の背景・経緯、店舗コンセプト、および店舗運営に関する仕様書を参照のうえ、新店舗の基本構想を考案し、下記に挙げる提案課題について回答すること。回答においては、7階と1階の店舗の改修（厨房および客席エリア）に対し、計3億円（税込）の予算があるものと想定して考案すること。なお、この予算額は仮定であり、実際の予算とは異なるものである。

提案にあたり、業態は、来店客数等の実績から、未来館が想定する推奨業態は以下とする。ただし、効果的な営業ができると示せる場合、その他業態の提案も可とする。

推奨業態 7階：デリ形式もしくはレジサービス形式

1階：ベーカリー形式もしくはレジサービス形式

<注>

デリ形式…調理済み総菜の中から数種が選択され、その場で盛り付け、提供される形式を指す。オーダー後すぐ会計、提供となる。総菜は保温・保冷またはリベイクがある想定。

レジサービス形式…レジでメニューを見てオーダー、簡易な調理を経て提供される形式を指す。オーダー後すぐ会計、提供まで数分想定。

ベーカリー形式…調理、保温保冷の必要のないパン類やおにぎり類などが棚に並び、セルフで取りレジで会計する形式を指す。オーダー、調理が不要ですぐ提供となる。

※デリ形式、レジサービス形式は、席でのモバイルオーダーなどを併用する形もありうる。

【提案課題1】空間改修計画

7階および1階の店舗について、これまでの未来館の飲食店舗の課題を改善しうる改修計画や空間演出を、そのねらいと理由も含めて提案すること。加えて、7階、1階のそれぞれの店舗について、①～⑤を具体的に示すこと。

なお、サステナビリティに配慮した施策（例：②…廃材や再生材をうまく取り入れた店舗デザイン、③…フードロス対策でコンポストを導入など）があると望ましい。

①想定業態

②店舗の空間デザイン、厨房レイアウトと調理・作業動線

店舗の空間イメージや来店者、調理・作業者の動線が確認できるよう平面図、立面図、イメージパース（2.3カット）等以示すこと。

※7階区画厨房エリアの防水区画、排水溝路の変更は不可とする。

※客席エリア壁面を開口しオープンキッチンにすることなども可とする。

※1階別棟区画については、未来館の休館日や開館時間外に店舗営業する場合は、トイレを該当エリア内に新設する提案とすること。

③想定厨房機器、什器リスト

7階については、食器類は原則使い捨てではないものとし、食器の回収、洗浄についても考慮すること。

④改修工事の積算

区画毎（1階、7階）、工事区分毎の積算額を示すこと。

⑤工事スケジュール

想定される工事項目とそのスケジュールを示すこと。

**【提案課題2】体験手法および演出プラン等**

店舗コンセプト「おいしく学びにもなる食体験 ～明日への食堂アップデート」を実現し、ミュージアム体験のひとつにするには、料理を提供する際の演出も重要であると考えられる。来館者が、本店舗での飲食体験を通じて、食の未来について楽しみながら課題を考えられるよう、料理を提供するほかにどのような体験を付加し、食にまつわる学びを演出するのか、その内容および手法を提案すること。演出にあたり、コンテンツ等の制作が必要な場合は、それにかかる費用（開発費用の他、機材・媒体の費用も含む）を示すこと。なお、体験・演出プランの企画担当者の実績も提示してもよい。

以上

## 提案課題 補足説明

空間改修計画については、以下の条件を踏まえて提案すること。現状の施設・設備の状況は、「【資料 5】日本科学未来館飲食提供区画 図面類」および「仕様書【別紙 1】厨房機器リストおよび配置図（参考）」にて確認のこと。

なお、未来館による改修工事の規模は、今後の予算の状況次第であり、流動的である。

## 1. 改修工事期間

未来館が行う飲食店舗改修工事は、以下期間内で実施の想定である。

## (1) 7階展望ラウンジ区画 厨房内部

令和8年10月～令和9年2月 ※別途厨房内の配管工事の予定あり、詳細工程は要調整

## (2) 7階展望ラウンジ区画 厨房壁面（壁面の施工を行う提案の場合）

令和9年1月～2月

## (3) 7階展望ラウンジ区画 客席部

令和9年1月～2月 ※別途、天井改修の工事（令和8年9月～12月）を予定

## (4) 1階別棟区画

令和8年10月～令和9年2月

## 2. 留意事項

## (1) 7階展望ラウンジ区画 厨房内部

・防水区画、グリストラップ配置は現状から変更しない。（防水区画は次ページ図参照）

## (2) 7階展望ラウンジ区画 厨房壁面

・防火区画を変更する提案も有り得るが、その費用は想定予算に含めるものとする。

## (3) 7階展望ラウンジ区画 客席部

・ガラスウォール部分は景色の邪魔にならないよう、変更を加えないものとする。ただし、視界を妨げない程度のプロジェクション、グラフィック等の演出は可とする。

・天井については、重量物の吊り下げは避けることとする。

・既存の客席什器は想定予算内で調達、入れ替えることを想定しているため提案に含める。

## (4) 1階別棟区画

・現状では展示場として利用されており、厨房用の配管等は通っていない。厨房として改修するにあたって必要な配管工事、防水工事等は想定予算に含めるものとする。また、提案にあたり、現状の設備状況を確認する必要がある際には現調を行うこと。

・天井、床の改修、客席什器を想定予算内で調達をする想定のため、提案に含めることとする。

以 上

< 7階展望ラウンジ区画 防水区画と厨房・客席部 >

青：厨房

赤：厨房内防水区画

黄：客席部

