

東京都江戸東京博物館  
附帯施設（レストラン・カフェ）  
運営事業者 募集要項

令和6年9月20日

公益財団法人東京都歴史文化財団  
東京都江戸東京博物館

## 1 募集目的

東京都江戸東京博物館（以下、当館という。）は、令和4年4月1日から大規模改修工事のため休館しており、令和7年度中のリニューアルオープンを予定しております。

これを機に、東京を訪れる観光客が必ず訪れたいと思える江戸東京の「アイコン」となる存在を目指し、更なる魅力の向上を図ります。このため、閉館後も楽しめる仕掛けや、これまで以上に展示を楽しめる様々な工夫を検討しています。

リニューアルオープンに際しては、ご来館いただいたお客様が展覧会や催し物だけでなく、館内の付帯施設をとおして、体験価値（※）の提供を通じ、有意義で楽しく、充実した時間を過ごしていただくことを目指します。

この一環として、年間を通じて、国内外を問わず訪れる、多様な数多くのお客様をおもてなしする付帯施設としてレストラン1店舗とカフェ1店舗を設置し、この2店舗を一括して運営していただく事業者を募集いたします。

※ 来館者や来館予定者が、情報提供、展覧会、催し物、付帯施設でのサービスなど、当館が提供するすべての体験の中で感じる価値のことを言います。

## 2 東京都江戸東京博物館の概要等

### （1）概要

東京都江戸東京博物館は、江戸東京の歴史と文化を振り返り、未来の都市と生活を考える場として平成5年（1993年）3月28日開館いたしました。菊竹清訓の設計によるユニークな建物で、開館以来、東京を代表する文化施設として、国内外から多くのお客様にご来館いただいております。

常設展は、徳川家康が江戸に入府してから約400年間を中心に、江戸東京の歴史と文化を実物資料や復元模型等を用いて紹介しています。さらに、1階展示室では、年5～6回開催される特別展に加えて、1階の大小ホールでは伝統芸能等の公演、江戸東京の歴史・文化等に関する講座や体験教室など様々な活動を展開しております。

### （2）入場者数・レストラン等利用者数

当館のお客様は、幼児から高齢の方まで幅広い層であるとともに、インバウンドが急増していることから、海外からの多くの来館者が見込まれます。休館前（平成28年度）の中心客層は、ミドル・シニア層であります。今後は訪日外国人旅行者や若年・青年層のお客様を増やしていく必要があると考えています。

男女比・年齢別構成比

単位＝％

	男女比	10-20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上
男性	43.6	13.2	9.1	20.5	20.5	16.8	19.9
女性	56.4	14.4	16.8	22.8	18.9	16.8	10.3

若年・青年層

ミドル・シニア層

なお、レストランを訪れるお客様は、主に当館に来館されるお客様とホール・会議室等の貸出施設をご利用される方で、来館実績等は以下のとおりです。

		平成30年度 (2018年度)	平成31年度 (2019年度)	令和2年度 (2020年度)	令和3年度 (2021年度)
特別展	入室		293,219人	165,012人	339,620人
常設展等		908,868人	839,133人	210,997人	80,624人
入館者計		908,868人	1,132,352人	376,009人	420,244人
開館日数		317日	289日	257日	277日
7階 レストラン	利用者数	50,923人	50,836人		
1・2階 レストラン	利用者数	59,062人	60,915人	29,964人	22,169人
1階カフェ	利用者数	26,382人	30,224人	5,560人	16,772人

※ 新型コロナウイルス感染拡大による臨時休館に伴う飲食施設休業期間】

平成31年度：2月29日から3月31日まで（レストランのみ3月16日から3月31日まで営業）

令和2年度：4月1日から5月31日まで 及び1月13日から29日まで

（ただし4月1日から4月5日までレストランの予約者を対象に限定して営業）

令和3年度：4月25日から5月31日まで

※ リニューアルオープン後の状況は、平成31年度まで7階レストランが営業していたこと、令和2、3年度の入館者数及びレストランの利用者は新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けていたことを踏まえる必要があります。

### 3 募集店舗の概要

#### (1) 営業場所、設備

##### ① レストラン棟（1，2階）

総面積 516.40 m<sup>2</sup>

客席面積 316.28 m<sup>2</sup>（1階35～60席、2階70～90席を想定）

厨房面積 67.32 m<sup>2</sup>

その他面積 132.80 m<sup>2</sup>（スタッフルーム等）

##### ② 本館内カフェ（1階）

総面積 63.28 m<sup>2</sup>

客席面積 34.73 m<sup>2</sup>（10席以上を想定）

厨房面積 13.70 m<sup>2</sup>

その他面積 14.85 m<sup>2</sup>（倉庫・物入等）

## (2) 店舗施設の特徴

### ① レストラン棟（1，2階）

- ・施設平面図および厨房器具図（別紙1）と、店舗イメージ（別紙2）に基づき、当館にて建物改修工事を施工します。工事の仕様要件等に当たっては、運営事業者の企画提案、意見、要望等と調整したうえで実施設計及び施工を行います。
- ・必要な客用椅子・テーブル等は、什器備品一覧（別紙3）に基づき、運営事業者の企画提案、意見、要望等と調整したうえで、当館が対応します。
- ・上記以外の内装装飾や什器・設備で運営に必要とお考えのもの、一部調理器具、棚、食器類やレジ、パソコン等備品、消耗品等は据付けおよび電源・給排水等の接続を含め、運営事業者の施工および負担となります。その際は当館と調整の上対応してください。
- ・1階の客席は、床から天井まで広がる高い窓により明るい空間となっており、1階と2階を螺旋階段が繋がります。2階も、サンルームのような大きなガラス面に囲われており、一日を通して明るい空間のため、落ち着いた雰囲気です。この環境を十分に活用できるようにしてください。

### ② 本館内カフェ（1階）

- ・原則、上記（2）①と同様、運営事業者の企画提案、意見、要望等と調整したうえで、建物改修工事および備品購入を当館にて行います。
- ・建物外部に開口を有するテイクアウトコーナーを設けており、ここで取扱商品等の販売を行ってください。なお、カフェの外側にはテラス席を設けており、ここで休憩等をしているお客様にもサービス提供が可能です。
- ・本館内展示等を観覧したあとの休憩場所として使用されることが多くなっています。

## 4 店舗運営の条件

### (1) 営業条件

営業準備および営業開始予定

営業準備～	令和7年1月以降
建物改修工事（予定）	令和7年3月から10月頃まで
建物内使用開始時期（予定）	令和7年10月頃（工事終了後）
営業開始（予定）	令和7年度中（予定：リニューアルオープン日より）

### (2) 基本的な営業時間等

#### ① レストラン棟（1，2階）

- ・当館の開館日及び開館時間（原則毎週月曜日及び年末年始が閉館日、開館時間は午前9時30分から午後5時30分まで。但し土曜日は午後7時30分まで）中は営業していただきます

が、状況に応じて夜間までの営業も可能です。

- ・夏季の一定期間（※）における金曜日や、特別なイベントの開催時などには、当館として夜間開館日を設けており、午後9時まで開館時間の延長も行っているため、これに対応してください。夜間開館日については、当館があらためて指定し、当該日における店舗の営業体制については、当館と協議の上対応してください。

- ・午後9時を上限として、お客様に閉館後にも夜間の時間を楽しんでいただく際には、当館の敷地を一般に開放するため、これに対応してください。これの実施日および営業体制については、事前に当館と協議の上対応してください。

- ・特別展主催者、関係団体による貸切パーティー等、開館時間外にレストラン営業の要望がある場合、もしくは当館から依頼する場合には、積極的な対応をお願いします。なおその場合も、事前に当館と協議の上対応してください。

- ・休館日は、原則として毎週月曜日及び年末年始（12月28日～1月4日）ですが、当館との事前協議により休館日の営業も可能です（当館から依頼する場合があります）。

- ・時間外や休館日の営業については、積極的に提案してください。なお、レストラン棟は常設展及び特別展等のチケットをお持ちでない一般の方もご利用いただけます。

- ・時間外や休館日の営業に際しての駐車場の利用、警備、外構照明等については、円滑な営業が可能となるよう、当館と調整します。

※ 参考：平成29年度 サマーナイトミュージアム開催期間

平成29年7月21日～8月25日の毎週金曜日 午後9時まで

実施日 7月21日、28日、8月4日、11日、18日、25日 計6日間

営業時間 レストラン：午後9時まで カフェ：午後7時まで

## ② 本館内カフェ（1階）

当館の開館日及び開館時間中は営業していただきますが、それ以外の対応が生じる場合については、都度当館と協議の上で実施します。

## （3）店舗の業種・業態

### ① レストラン棟（1，2階）

- ・業種・業態に関する条件はありませんが、共有部と同様に、温かみがあり、居心地の良い環境となるデザインを想定しており、ロケーションや当館ならではの体験価値を提供する場としてのバランス等を考慮してください。

- ・特別展等展覧会のオープニング・レセプションや、関係団体等によるレセプション等の貸切利用など、その他の館事業に協力してください。

- ・内部階段で連結した2フロア構造を活かしたレストランの営業を目指してください。

- ・昼食時間帯は混雑するため、オペレーションの工夫を図るなどして、できるだけお客様をお待たせしないよう営業の工夫をしてください。

## ② 本館カフェ（1階）

- ・原則、上記（3）①と同様の対応とします。
- ・特別展示出口に配置しているため、あらゆる客層に対応し、「お待たせしない」「安心」「安全」「リーズナブル・プライス」をモットーとした営業を目指してください。

## （4）広報展開

当館の広報ツールと連携するなど、店舗やメニュー等について積極的にウェブサイトやSNSを活用して広報展開をしてください。

## （5）多言語化対応

外国人のお客様向けの食文化の紹介や多言語による接客が可能となるよう、外国語で接客できるスタッフの配置、多言語対応機器の活用や、メニュー表示、店舗のウェブサイト等の多言語化などに積極的に対応してください。

## （6）その他

- ・クレジットカード、デビットカード、電子マネー及びQRコード決済などインバウンドによる支払いにも対応できるよう、事業者の負担で機器の設置等を行ってください。
- ・東京都歴史文化財団内各館の友の会、年間パスポート等の割引に対応してください。
- ・当館の運営における安全管理上必要な対応（防災訓練、テロ対策訓練等）に参加協力してください。
- ・食材搬入等に係わる車両は、当館指定の場所において、搬入時間に限り停車できます。搬入用の車両等は2トン車程度までとします。従業員用の駐車場はありません。

## 5 契約条件

本運営事業者募集要項に基づき決定した事業者（以下「受託者」という。）当館との間で、附帯施設業務委託契約（以下「委託契約」という。）を締結します。

### （1）契約期間

本件は、令和7年4月1日から令和9年3月31日までの2年とします。

ただし、当館が令和9年度以降の東京都江戸東京博物館指定管理者に選定され、かつ委託契約に基づく履行状況が良好であれば、令和9年4月1日から3年間を限度として契約期間を延長することが可能です。

営業開始日は、当館のリニューアルオープン日に準じます（令和7年度中予定）。なお、令和6年度（令和7年1月1日から3月31日まで）は、覚書を以て基本合意とします。

## (2) 準備期間

契約締結日の日から営業開始の前日までを営業準備期間とします。準備期間中の管理手数料は不要ですが、万が一準備期間中に契約を破棄する場合は、違約金が発生します。

営業開始までの期間における具体的なスケジュールや詳細は、当館と協議し、協議内容を記載した書面等を作成の上、対応していただきます。

## (3) 販売品目及び売上金の取扱い

- ・受託者が販売する全ての商品及びその価格については、当館の承認を得てください。
- ・日々の売上金は、受託者の責任において管理してください。夜間金庫は当館で準備します。
- ・当館に対して、日々の売上額及び月ごとの総売上額を所定の期日までに別途定める様式にて報告してください。

## (4) 管理手数料等

### ① 管理手数料

2店舗ともに、毎月売上額（税別）に10%の割合を乗じて得た額（1円未満は切り捨て）とします。ただし、月額管理手数料が以下の額に満たない場合は、最低保証金額とします。なお、当館都合により営業日が減少した場合や、著しい賃金及び物価高騰並びにパンデミック等による社会活動の抑制等、国内の社会経済状況において急激な変動が起きた場合には、最低保証金の取り扱いについて、当館と協議の上あらためて決定いたします。

#### ・ レストランとカフェの合計

毎月売上額（税別）に10%の割合を乗じて得た額（1円未満は切り捨て）が、最低保証金750,000円（消費税別）に満たない場合は、この最低保証金をお支払いください。

※上記の歩合（売上額の10%）は最低限の基準であり、これを越えた歩合の提案も可とします。

提案に際しては、歩合とそれに基づく収支等の考え方を提案してください。

### ② 納付時期及び方法

月締めの営業に係る管理手数料に消費税相当額を加えた金額を、翌月末日（末日が土日・祝休日の場合は次の平日）までに当館の指定する口座に振り込むこととし、振込手数料は受託者の負担とします。

### ③ 営業保証金

当館の指定する期間内に、次の金額を営業保証金として預託してください（営業保証金は契約期間終了の際にお返ししますが、無利息とします。）。

- ・ レストランとカフェの合計 金 2,250,000円

## (5) 施設・設備等

### ① 建築・設備改修・補修等の負担区分

当館の負担で整備した建築・設備・什器等の改修・補修が必要な場合は、基本的に当館が行

います。但し、受託者の瑕疵による破損・故障の場合については、当館と協議の上、修繕や更新に必要な費用を受託者の負担とする場合があります。

当館の負担で整備した建築・設備等の追加整備、什器等の追加設置が必要な場合は、当館の承認に基づき、受託者の負担において行ってください。また、その場合に各種法令手続き及び公的機関との調整等が生じる場合は、受託者の責任及び負担で行ってください。

## ② 光熱水費等の負担区分

・光熱水費、清掃費（グリストラップ、グリスフィルター、ごみ置場及び使用する全ての部屋の清掃を含む）、汚泥処理費、廃棄物処理費、殺虫殺鼠剤、消耗品費、小修繕費、インターネット回線、電話回線などの通信費等については受託者の負担とします。当館の指定する方法により、期限までに納付してください。

・当館敷地内の日常的な清掃、樹木・植栽等の散水や維持管理は基本的に当館が行います。ただし、レストラン・カフェ内および食材等の搬入等の営業活動で使用した部分の清掃は、受託者で行ってください。一般のゴミの搬出、処理については、当館が指定した方法で行いますが、係る費用については受託者の負担とします。その場合も当館の指定する方法により期限までに納付してください。

## ③ 衛生管理

・受託者は、本物件内（バックヤード、従業員用トイレ等も含む）及びその周囲を常に清潔に保ち、飲食物の安全と衛生の確保に万全を期すとともに、委託業務の遂行上必要とされる従業員の健康診断、衛生検査等を適切に実施して、その結果を当館に報告してください。

## ④ Wi-Fi環境の整備

・お客様用のフリーWi-Fiサービスについては、レストラン棟及び本館カフェ近くに東京都公式フリーWi-Fi「TOKYO FREE Wi-Fi」が設置されます。店内でご利用できることを店内外で表示するとともに、店舗のHP等周知に協力してください。

・その他のWi-Fiを設置する場合は、当館と協議の上、受託者の負担において行ってください。

## ⑤ 危機管理について

・営業区画内における店舗内部については、災害、事故、盗難その他不測の事態発生による一切の危機に備えるための損害保険に受託者の負担により加入してください。また、受託者は、災害、事故、盗難や食中毒・感染症の発生、トラブルの発生等の対応についての危機管理マニュアルを作成し、当館の承認を得てください。

## ⑥ その他

・申込日から遡って、過去3年間の営業販売に関し、所管行政庁から食品衛生法又は食品製造等取締条例の規定に基づき、営業許可の取消し、営業禁止又は営業の停止の行政処分を受けた

者は応募できません。

- ・受託者は、自らの名義と責任をもって委託業務遂行上に係る一切の取引を行ってください。
- ・当館は、委託契約の範囲内であっても、受託者の業務に関して第三者との間に生じる債権債務については一切責任を負いません。
- ・受託者は、委託契約に基づく一切の権利を譲渡、転貸、その他担保の用に供することはできません。
- ・次の各号に該当するときには、契約を取り消し、又は変更することがあります。
  - ア 天変地異等により営業場所が使用不能になったとき
  - イ 受託者が契約条件に違反したとき
  - ウ 受託者が応募者の資格を失ったとき
  - エ 東京都が東京都歴史文化財団との指定管理者の指定を取り消す等の場合
- ・契約満了のときは、満了日までに、受託者の負担により整備を行った部分について、受託者の負担で本物件を原状回復して当館に引き渡してください。ただし、本契約の満了前に契約を解除する場合は、解除の日から2週間以内に、受託者の負担で本物件を原状回復して当館に引き渡してください。その場合、図面と現況が異なる場合は、現況優先とします。
- ・受託者は、業務の履行にあたって、あらゆる感染症の感染拡大防止に努めてください。
- ・受託者は各種法令に基づき、適切にレストラン及び厨房の維持管理を行ってください。
- ・暴力団又はその他暴力的集団の構成員は応募できません。

## 6 企画書作成

応募者は、以下のことに留意して企画書を作成してください。

企画書では、「3 募集店舗の概要」および「4 店舗運営の条件」に記載されている内容を事業者が的確に理解していることを提示してください。

### (1) 店舗運営の方向性

#### ① 基本的な考え方

当館のレストラン・カフェは、単なる飲食サービス施設ではなく、当館を訪れたお客様に、展示・公演等のサービスと一体となり、体験価値を提供することを第一とし、快適な飲食空間として居心地の良いサービスを提供し、お客様の期待感に応え、その満足度を高めることにより、当館の魅力をさらに高めるための重要な要素と位置づけます。本件受託者には、これらの考えと当館の特徴を活かし、「東京都江戸東京博物館 管理運営の基本方針」に則りながら、店舗の企画・営業を行っていただきます。受託者としてどのように貢献していただけるか、そのための創意工夫など、各店舗運営の基本的な考え方をレストラン・カフェそれぞれに提示してください。

## ② コンセプト、メッセージ性、独自性

- ・当館の目指す方向を踏まえ、受託者としてこれにふさわしいレストランおよびカフェ運営の基本コンセプト、メッセージを提示してください。
- ・両国周辺（商圏と想定される範囲内）の飲食サービス市場の状況を踏まえ、その差異を考慮し、独自性を打ち出して提案してください。
- ・レストランとカフェの2店舗の運営による、それぞれの店舗の方向性と2店舗を一体運営するメリットをどのように捉えているかについて提示してください。
- ・上記を踏まえた内装のデザインコンセプトについて提案してください。

## ③ ニーズの反映、新たなニーズの創出

- ・当館の利用者層を理解し、利用者のニーズに沿ったサービスを提供するとともに、メニュー、営業時間や広報展開等の工夫により、従来とは異なる新しいニーズを創出し、収益の確保や新たな需要の開拓にも繋がる提案をしてください。
- ・来館者だけではなく、周辺地域在住在勤在学など、来館者以外の方がレストラン・カフェを利用するための方法を積極的に提案してください。
- ・上記に基づく目標利用者数についても提案してください。

## ④ ホスピタリティの維持向上

- ・常に質の高いサービス、ホスピタリティが発揮できるよう、店舗に対する要望や意見を把握し、利用者に対してきめ細かく柔軟な対応に努める必要があります。これらの考え方について提示してください。
- ・合理的配慮を踏まえ、特にアレルギーやハラル表示（メニュー等）、外国人来館者への言語対応、車椅子等お客様の多様なニーズに対してきめ細かく柔軟な対応に努め、質の高いサービス・ホスピタリティを確保するための方策について提案してください。
- ・上記に関する従業員教育の内容を提示してください。

## ⑤ メニュー展開

レストラン・カフェの業種・業態に制限はありません。提案者が既存で経営する業種・業態をベースとして、当館の立地や客層、公共施設であること、安心・安全な食材を使用すること等を前提に、当館ならではのコンセプトを踏まえた独自性あるメニュー展開を想定しています。このため、博物館の雰囲気にながら、魅力的なメニュー及びサービスについて、以下のとおり提案してください。

- ・「和」の要素を取り入れたメニューや、江戸東京野菜を活用したメニュー・江戸料理をアレンジしたメニューなど、当館ならではのメニューの開発
- ・特別展、企画展、公演等とのコラボレーションメニューの開発
- ・地元地域（墨田区）を中心とした特産品、素材や製品を活用し、独自性を打ち出したメニューの開発
- ・幅広い年齢層および外国人の方までが満足できるメニューの提案

- ・外国の食文化への柔軟な対応として、ムスリム（イスラム教徒）やベジタリアンの方等にも配慮したメニューの提案
- ・ランチ、ディナーなどそれぞれの時間帯での需要を考慮したメニューの提案
- ・利用者の多い昼食時間帯における、価格や内容など豊富なメニューの提案
- ・レストラン・カフェともに、テイクアウトのメニューの提案
- ・メニューにある一部商品（オリジナル商品、卸した地元特産品や製品等）の販売展開
- ・上記以外の提案者独自のメニュー提案

#### ⑥ 館事業との連携、協力

東京都や歴史文化財団が企画するメニュー公募に協力いただくほか、当館の展覧会と連動したメニューの開発・提供や、当館事業と連携し特別展のレセプションの実施など、事業との連携協力について考え方を提案してください（広報展開含む）。

## （2）基本収支計画

- ① 店舗運営条件を考慮し、適切な収支計画を提案してください。
- ② 従業員の人員配置計画を提案してください。
- ③ 管理手数料の率、及び月平均想定額を提示してください。

※ 応募時の提案内容に関わらず、営業日、営業時間、メニュー、レイアウト、改修等は、応募時の企画書を基に当館と協議のうえ、その合意内容を踏まえて実施することになります。必ずしも企画書通りに実現できるものではないことをご承知おきください。

## 7 スケジュール（応募届、現地見学会参加届の提出等）

### （1）現地見学会

応募者は、令和6年10月17日（木）までに、別紙4「現地見学会参加届」をEメール宛て提出してください。参加届を提出した方を対象とした現地見学会を令和6年10月28日（月）から31日（木）までの間に実施予定です。参加者には、別途集合時刻等を通知します。現地見学会は1団体20分程度を予定しておりますが、参加団体数に応じて短縮される場合があります。

### （2）質問の受付及び回答

#### ① 質問受付期間

質問は、令和6年11月4日（月・休）までに、Eメール（難しい場合はFAX）で受け付けますが、令和6年11月4日（月・休）以降の間合せは一切受け付けません。なお、電話での質問は常時受け付けられません。

② 質問様式（任意）

質問は、項目ごとに簡潔明瞭に記述し、一覧にまとめて作成してください。

③ 回答

質問事項を集約したものを応募者全員に、令和6年11月8日（金）までに、ご連絡いただいた宛先へEメールで回答送付します。

（3）参加届および企画提案時提出書類

応募を希望する場合は、令和6年11月15日（金）（当日必着）までに、別紙5「事業者参加届」を郵送又はEメール添付で提出してください。「事業者参加届」未提出の場合は無効とみなします。

応募者は、令和6年11月29日（金）（当日必着）までに、次の書類を郵送にて提出してください。以下①～⑥は1部（社名有り）、⑦のみ10部とし、そのうち8部は社名無し、2部は社名有りをお願いいたします。

- ① 会社登記簿謄本
- ② 納税証明書（法人住民税・事業税及び法人税につき直近3事業年度分）
- ③ 貸借対照表及び損益計算書（直近3事業年度分）
- ④ 会社の概要及び特徴
- ⑤ 経歴書
- ⑥ 営業所一覧表
- ⑦ 企画書（形式自由。但し、下記項目は必ず記載の上、サイズはA4で統一すること。）

【企画書の基本構成】※記載の順番は適宜変更いただいて問題ありません。

1 提案者の概況

- (1) 経営理念と主な実績
- (2) 店舗のコンセプトとセールスポイント
  - ① 店舗運営、事業展開の基本方針、考え方
  - ② 他の施設のレストランとの差異、セールスポイント

2 2店舗運営の方向性（レストラン、カフェそれぞれに）

- (1) 店舗運営の基本的な考え方
- (2) 基本コンセプト、メッセージ、周辺市場の状況を踏まえた独自性
- (3) 2店舗を一体運営するメリット
- (4) 内装のデザインコンセプト（店舗のイメージ図、スケッチ又はこれにかわるもの）
- (5) カフェ、レストラン別の利用対象者（ターゲット）
- (6) (5) のニーズに沿ったサービス、メニュー、営業時間や広報展開等の考え方
- (7) 目標利用者数
- (8) ホスピタリティの維持向上の考え方と方策、従業員教育の内容

(9) メニュー（各メニューについて調理方法や使用食材など具体的に説明のこと）及び  
価格表

(10) 営業時間

(11) 広報戦略（SNS展開等）

(12) 予定される料理責任者の経歴書

### 3 館事業との連携、協力

(1) 館の事業と関連した店舗運営の基本方針

(2) 館の事業と関連した店舗運営の具体的な方策

4 外国人来館者への対応、対応可能な言語の提案

5 基本収支計画（売上、集客計画及び経費内訳等）と管理手数料率

6 運営体制・運営方法（収支計画や営業時間に応じた人員配置等）

7 その他の自由提案

## (4) 附帯施設運営事業者の選考

### ① 書類審査の実施

提出された書類について、書類審査を実施（予定）とし、応募者全員に書類審査の可否を令和6年12月3日（火）中にEメールにて通知します。なお、応募者から提出された書類については、返却いたしません。

### ② プレゼンテーション及び審査等

#### ・プレゼンテーションの通知

応募者に対しては、上記①の通知と合わせてプレゼンテーション日時を通知します（1団体20分程度を予定）。現時点では、令和6年12月6日（金）を予定していますが、変更となる場合もあります。

#### ・付帯施設運営事業者の決定及び審査結果の通知

付帯施設運営事業者の決定は、令和6年12月上旬を予定しています。審査結果は、プレゼンテーション参加者全員に文書で通知します。なお、審査の内容についての問合せには一切応じられません。

## (5) 全体のスケジュール（予定）

令和6年	9月20日（金）～11月	4日（月・休）	募集要項周知期間	
令和6年	10月17日（木）	まで	現地見学会参加申込提出期限	
令和6年	10月28日（月）～31日（木）	予定	現地見学会	
令和6年	11月	4日（月・休）	まで	質問受付期限
令和6年	11月	8日（金）	まで	質問回答送付
令和6年	11月15日（金）	当日必着	事業者参加届提出期限	

令和6年	11月29日(金)	当日必着	応募書類提出期限
令和6年	12月3日(火)		書類審査(予定)
令和6年	12月6日(金)	予定	付帯施設評価選定委員会開催 (プレゼンテーション)
令和6年	12月	上旬	付帯施設運営事業者決定・通知
令和7年	1月～3月		覚書締結・営業準備期間
令和7年	4月1日～	リニューアルオープン日以降	契約締結・営業準備期間～ 営業開始～

※ スケジュールは、予告なく変更することがありますのでご留意願います。

**【問合せ・書類提出先】**

東京都江戸東京博物館 管理課事業推進係 (担当: 関、伊東)

住所 : 〒130-0015 東京都墨田区横網1-4-1

東京都江戸東京博物館リニューアル準備室

電話 : 03(3626)9974 (代表)

FAX : 03(3626)8001

E-mail : kouhou@edo-tokyo-museum.or.jp