

「おさかなキッチンみやづ」開業後1年の実績

道の駅海の京都宮津内にある「おさかなキッチンみやづ」は、昨年8月18日に開業し、約1年が経過しました。今回、開業後1年の実績についてとりまとめましたのでお知らせします。

記

1. レジ通過人数

- ・平成30年7月末までの約1年間のレジ通過人数：49,358人
- ・月平均：約4,100人

2. 開業後の主なトピック

- ・開業後、オープン特需や繁忙期もあり、夏から秋にかけて多くのお客様にご来場いただいた。平成29年11月の図書館・にっこりあの開設もあり、浜町エリアの更なる賑わいが創出されつつある状況。
- ・HAMAKAZE Caféの「Bara パエリア」や山一水産の「お好み海鮮丼」は、マスコミや雑誌で紹介され、当施設の名物メニューとして確立。
- ・平成30年3月から、山一水産において、「旬の魚介類の詰め放題」「セリ体験」など、観光客のみならず地元客にも喜ばれる企画がスタート。
- ・平成30年6月から、HAMAKAZE Caféにおいては、より地元産の魚介類、野菜を活用したおさかなキッチンみやづに相応しいメニューへ改正。また、京都府立海洋高等学校とのコラボメニュー（ブイヤベースラーメンなど）を提供開始。



Bara パエリア



お好み海鮮丼

3. 道の駅の他施設への波及効果

	H28.8~H29.7 (開業前)	H29.8~H30.7 (開業後)	増減率
宮津まごころ市レジ通過人数	53,462人	68,582人	28%増
観光案内所来場者数	25,940人	31,296人	21%増

※各施設の実績は宮津市から提供

4. 今後の課題

- ・浜町エリアから中心市街地への人の流れの創出
- ・お客様が望むコンテンツ（メニュー・商品）の更なる強化
- ・閑散期対策（地元の方に利用していただける仕組みづくり）

5. その他

- ・先日7月17日（火）に、第16回宮津まちづくり会議を開催し、当該内容を含む議題について、ご協議していただきました。結果等は、当所ホームページに掲載していますのでご覧ください。

<http://www.kyo.or.jp/miyazu/m-machisu/index.html>