Hiramatsu
Hiramatsu Inc.

平成 26 年 9 月 19 日

各　　位

会 社 名　株　式　会　社　ひ　ら　ま　つ
代表者名　代　表　取　締　役　社　長　平松博利
（コード番号：2764　東証一部）
問合せ先　取締役事業開発・店舗管理部 ディレクター・ジェネラル　鎌田　潔
（ＴＥＬ：０３－５７９３－８８１９）

「なら食と農の魅力創造国際大学校　実践オーベルジュ棟」の指定管理予定者として選定されたことのお知らせ

当社グループは、平成27年度に奈良県桜井市に開業予定の「なら食と農の創造魅力国際大学校　実践オーベルジュ棟」の指定管理者に申請した結果、「指定管理予定者」に選定されたことをお知らせいたします。なお、平成26年12月に開催される奈良県定例県議会において、指定の議決を経ることにより、正式に指定管理者として決定いたします。

奈良県では、現・奈良県農業大学校を改編し、平成27年度に「なら食と農の魅力創造国際大学校」（通称NAFIC：ナフィック）を開校、農業に関する基礎的な知識を持ち、農業の6次産業化の実践を担う人材、いわゆる「農に強い食の担い手」を養成する「フードクリエイティブ学科」を新たに設置します。それに先立ち、フードクリエイティブ学科の学生が、実践的な調理およびサービス技術等を修得する場として、一般のお客様向けに営業を行う「実践オーベルジュ棟」が校内に設置されます。

記

(1)　施設名　なら食と農の魅力創造国際大学校　実践オーベルジュ棟
(2)　開業予定時期　平成 27 年度
(3)　所在地　奈良県桜井市大字高家 2217 番
(4)　面積　20,348 ㎡（学生棟部分を含む全敷地）／延床 1,458 ㎡（予定）
(5)　施設　メインダイニング（40 席）、ラウンジ、宿泊室（ツイン 7 室、スイート 2 室）、実践バンケット（ステージキッチン付き研修室 40 席） 等
(6)　設置目的

本施設の設置目的は、大学校の学生等に、飲食店経営、調理技術等の実践的な能力を修得させることです。指定管理者には、大学校フードクリエイティブ学科と連携を取りながら、高度で実践的な調理およびサービス技術、経営マネジメント手法の修得の場となる、モデル的なオーベルジュ運営を行うことが求められています。当グループは、実践研修施設としての役割を果たすと同時に、県内外から多くのお客様にご利用頂けるような魅力的なオーベルジュを創設します。また、奈良に新たな美食文化を創造すべく、県産食材の活用、イベントの開催、加工食品の開発など、農と食の連携を発端とした地域振興に資する自主事業にも取り組んでまいります。

(7)　客単価　レストラン　朝 1,800 円～、ランチ 2,000 円～、ディナー6,000 円～
宿泊（1 室 2 名利用）　ツイン約 23,000 円、スイート約 55,000 円

以上