

# ステンドグラスの 諏訪ノ森駅旧駅舎

諏訪ノ森のまちの百年を支えてきた駅舎  
地域のシンボルとして交流スペースを提供します

特定非営利活動法人浜寺諏訪森を考える会  
旧駅舎運営事務局

## 【試験活用事業の概要】

南海本線連続立体交差事業では、旧上り線ホームの西側に仮線路を敷設する際支障となった旧駅舎を西側に仮設置しました。高架工事完了後駅前の所定の場所に再移転して、正式に保存活用事業が始まります。また仮設置の間も、試験活用という名目で活用事業を実施しています。

## 【試験活用事業の実施体制】

連続立体交差事業の実施主体であり、旧駅舎の仮設置先の土地を保有する堺市、建物と付属設備を保有している南海電気鉄道株式会社、試験活用を実施する浜寺校区まちづくり協議会の三者の間で協定を結んでいます。その上で浜寺校区まちづくり協議会が、実施業務を協議会の構成メンバーである特定非営利活動法人浜寺諏訪森を考える会に委託しています。

## 【保存活用事業の理念】

南海本線諏訪ノ森駅西駅舎は1919年6月に建設され、2019年5月24日に駅舎としての役目を終えるまで、実に100年に渡って住人と共にまちの発展に努めてきました。

入口のステンドグラスには、建設当時の浜寺海岸の風景が描かれており、大正ロマン漂うこの駅舎を地域の象徴として次世代へ継承するとともに、来訪者が集い、憩える場を提供することを目指して保存活用事業を行ってまいります。

これらの経緯をご理解いただき、この駅舎と共にまちを慈しみ、人と人とのつながりが感じられるおもてなしの場をご提供いただける方を募集しています。



## 【利用スペースと設備】

### 交流スペース

テーブルと椅子を設置

固定のベンチを除き、テーブルと椅子は移動可能

南側に展示パネルを設置

### キッチンスペースの設備

- ・二槽シンク、調理台、カウンター
- ・冷凍冷蔵庫
- ・オーブントースター
- ・IHクッキングヒーター
- ・湯沸しポット
- ・製氷機
- ・オープンレンジ
- ・食器等

＊ガス・カセットコンロは使用不可

### 待合スペース

仮駅側(南側)は、屋外スペースで屋根あり

### 事務室

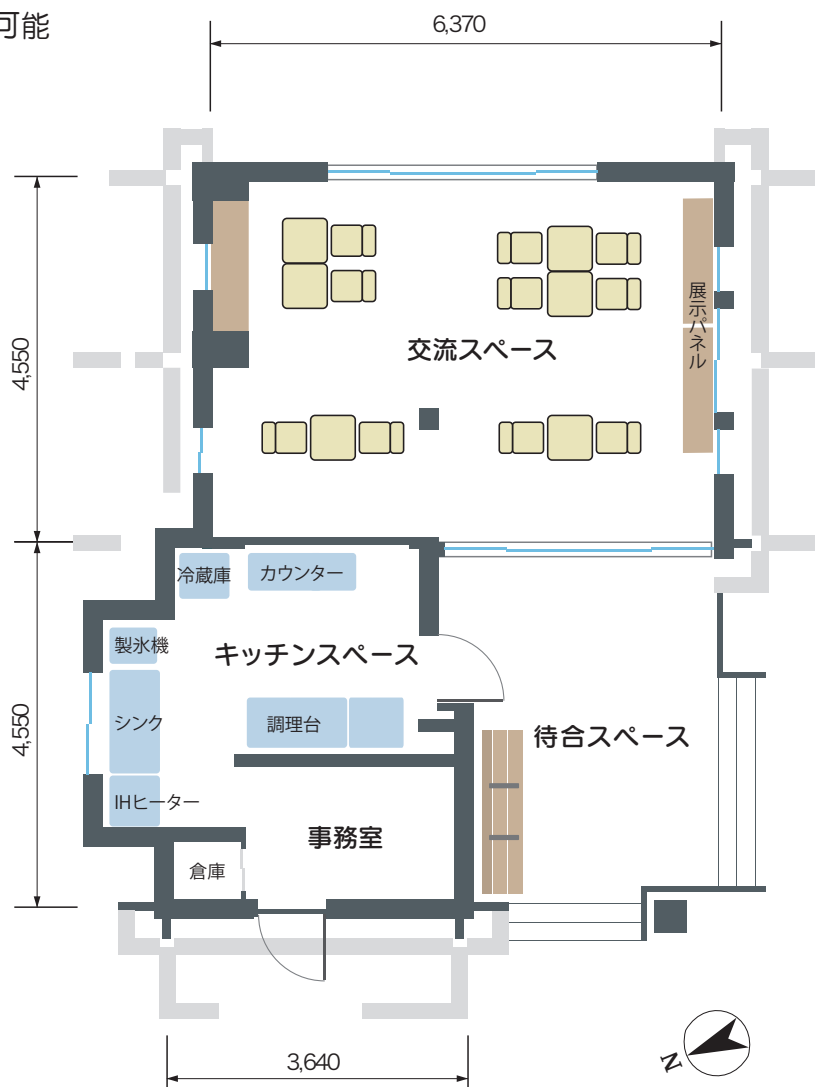
キッチンスペースの一部を事務室として

NPO法人が利用

利用者スタッフの荷物置き場として利用可

(貴重品は置かないでください)

通信設備 WI-FIあり



駅舎内スペース配置図

トイレはありません。

施設内禁酒・禁煙です。

駐車場、駐輪場はありません。

## 【利用料金】

一日利用／4,000円 営業時間10:00～17:00の範囲で任意

半日利用／3,000円 10:00～13:00または14:00～17:00の範囲で任意

◎原則として水道光熱費込ですが、使用状況によって追加料金が発生する場合があります。

◎準備・後片付けを含め利用時間については詳細打合せ時にご相談可能です。

但し、解錠9:00以降、施錠18:00までを基本とします。



## 【利用申込とキャンセル】

### 利用申込

- ・HP内のメールフォームにてお申し込みいただき、面談時に公式LINEにご登録いただきます。  
毎月中旬頃より、3カ月先のお申込みをご案内しますので必ず期限までに返信をお願いします。
- ・ピンポイントでご希望されてもお応えできない可能性があります。  
できるだけ第1希望～第3希望までご提出ください。
- ・ご利用形態、内容を変更される場合は、必ず当事務局にお届出ください。  
特に、新たに飲食店を始める場合は再度面談が必要になります。
- ・当事務局の承諾なく、権利の譲渡・転貸はできません。

### キャンセル

- ・キャンセルされる場合は、ご利用予定日の7日前までに必ず事務局までLINEでご連絡ください。
- ・ご利用予定日の7日前を過ぎてからのキャンセルは以下のキャンセル料を申し受けます。  
但し、台風等災害に関する警報の発令など、やむを得ないと事務局が判断した場合は、この限りではありません。

◎7日前(前週同曜日)	無料	この日正午までに要連絡		
☆6～4日前	一日利用／2,000円	半日利用	／1,500円	
☆3～1日前	〃	／3,000円	〃	／2,000円
☆当日	〃	／4,000円	〃	／3,000円

## 【利用のルール】

**当施設は登録有形文化財です。利用のルールは必ずお守りください。**

- ・面談時にお渡しする「ご利用時の注意事項」をよくお読みいただき、必ずルールを守ってください。  
複数の店舗で共同出店される場合は、すべてのスタッフにルールの徹底をお願いします。
- ・常に原状復帰に努め、誰もが気持ちよく利用できるよう、ご協力をお願いします。
- ・公序良俗に反する内容や、当事務局が不適切と判断する行為・内容はお断りします。
- ・この施設は飲食店の営業が可能です。  
飲食店を出店される場合は、店長さんもしくはスタッフに調理師、栄養士、製菓衛生師等の有資格者または食品衛生責任者講習の受講者が必要です。(打合わせ時に資格証等の写しをご提出ください。)  
また、各店舗においても、飲食店営業許可の取得が必要です。詳しくはメールまたは面談にてお問合せください。
- ・食品販売をされる場合は、厚生労働省の『食品衛生申請等システム』にて営業届出をお願いします。
- ・諸事情により、出店を見合わせていただく場合があります。ご了承願います。
- ・この施設のご利用時間帯、ご利用料金、ご利用のルールは改訂する場合があります。
- ・利用者が持ち込んだ物品の盗難、破損等について、当事務局は一切の責任を負いません。  
また、ご利用中に発生した事故及び怪我、食中毒、利用者間のトラブル等についても、当事務局は一切の責任を負いません。

(2023年6月)

