

第24回 自治体アンテナショップ情報交換会 資料

日時：令和3年9月30日（木）14:00~16:00

開催方法：Zoom（事前申込制）

●セミナー受講に当たってのお願い

- ・ Zoom の表示名を「氏名/所属」としてください。
※一つのアカウントで2人以上が受講する場合は、申込者の氏名を表示してください。
（例：「佐藤/北海道」「鈴木/大阪府大阪市」「高橋/〇〇ショップ」）
- ・ セミナーの録画・録音はお控えいただきますようお願いいたします
- ・ インターネットの回線状況により最悪の場合は、一度 Zoom を閉じる場合があります。
その場合は、再度同じ URL で開催しますので、再入場をお願いいたします。
- ・ Zoom に入場後は、ミュート（マイクオフ）の設定になります。
- ・ 質問がある場合は、Zoom のチャットをご利用ください。質疑応答の時間に事務局で対応します。また時間に限りがあるため全てにお答えできないこともあります。

●講師発表資料について

講師発表資料は地域活性化センターのホームページに掲載します。

- ・ 基調講演 講師：青木 洋高 氏
- ・ 事例発表① 新潟県アンテナショップ「表参道・新潟館ネスパス」
- ・ 事例発表② 徳島県アンテナショップ「Turn Table」

●問い合わせ先

一般財団法人 地域活性化センター 情報・広報グループ 担当：丸山

「第24回自治体アンテナショップ情報交換会について」とお問い合わせください。

【メール】 antena@jcrd.jp

【電話】 03-5202-6137

●スケジュール

13：45～

開場

14：00～14：05

【開会・挨拶】

一般財団法人地域活性化センター 常務理事 北村 潤一郎

14：05～14：45

【基調講演・質疑応答】（40分）

テーマ：『食』を軸にした地域プロモーション」

講師：青木 洋高 氏

株式会社 JTB パブリッシング 地域交流プロデュース部マネージャー
洲本市魅力創生課 上級特命専門官 東京事務所 所長

14：45～15：25

【事例発表・質疑応答】（1団体 25分×2団体）

テーマ：「コロナ禍における『食』による誘客」

●新潟県アンテナショップ「表参道・新潟館ネスパス」

表参道・新潟館ネスパス 館長 小川 裕輔 氏

●徳島県アンテナショップ「Turn Table」

徳島県農林水産部もうかるブランド推進課 主任 佐々木 剛史 氏

15：25～15：55

【意見交換】（15分×2回）

ブレイクアウトルームでグループ毎に意見交換

15：55～16：00

【まとめ・閉会】

アンケート協力をお願い

アンケートにご協力をお願いします。↓こちらからもご入力いただけます。



出演者・出演団体のご紹介（登壇順）

■基調講演講師紹介

青木 洋高 氏

株式会社 JTB パブリッシング 地域交流プロデュース部マネージャー

洲本市魅力創生課 上級特命専門官 東京事務所 所長

1980 年神奈川県横浜市生まれ。2002 年株式会社ジェイティービーに入社、出版事業局（現在は株式会社 JTB パブリッシング）にて、『JTB 時刻表』、旅行情報誌『るるぶ』などの編集・広告業務を経験した後、自治体プロモーションを担当。新規事業として飲食店をメディアと位置付けた『るるぶキッチン』を立ち上げ。「食」を通して地域の魅力を最大化する「食マーケティング事業」の責任者として、北海道、埼玉県所沢市、静岡県富士市、福井県福井市などの食のブランド化、特産品開発に関する事業を手がける。2020 年から兵庫県洲本市魅力創生課上級特命専門官を兼務、初代東京事務所所長として活動中。大学、自治体における講義実績等多数。趣味は各地の食べ歩き、とくに麺類。

■事例発表団体紹介

●表参道・新潟館ネスパス 出店自治体：新潟県

表参道で新潟の「食」を楽しむ

N'ESPACE（ネスパス）の「N」は新潟/ネットワーク、「ESPACE」はフランス語で空間やスペースを意味します。ネスパスは、「食」を中心とした新潟県産品の販売・イベント開催、観光情報、UI ターン就職・移住情報の提供により"にいがた"の新鮮情報を発信するアンテナショップです。

公式 HP はこちら：<https://www.nico.or.jp/nespace/>

●Turn Table 出店自治体：徳島県

都心で体験する徳島県の食・文化との触れ合い

施設名の「Turn Table」は「回帰する食卓」を意味し、「国内外の方に、徳島の豊かな食を囲む食卓（テーブル）での交流を通じ、徳島ファンとなり、徳島への回帰（ターン）につなげていきたい」という想いを込めています。レストラン・宿泊施設（ホテル）・マルシェが入った複合施設で、徳島の魅力をひとつの施設内で堪能できます。

公式 HP はこちら：<http://turntable.jp/>

基調講演の資料は、情報交換会終了後に配布します。

表参道・新潟館ネスパス

～食を中心に新潟の旬の情報を発信～



令和3年9月30日

ネスパスの概要

- 名 称：（公財）にいがた産業創造機構 表参道・新潟館ネスパス
- 所在地：東京都渋谷区神宮前4丁目11番7号
- 経 緯：平成 9年(1997)6月 開設
 - 平成18年(2006)2月 表参道ヒルズオープン
 - 平成18年 12月 リニューアル（物産販売スタート）
 - 平成22年(2010)3月 年間入館者100万人突破
 - 令和 3年(2021)4月 にいがた暮らし・しごと支援センター設置
※旧Uターン情報センターの後継

○施設規模：延床面積1,657.88㎡（501.1）坪
 （うち物販40.6坪、イベントスペース21.4坪、
 展示・交流スペース50.1坪）
 食楽園（飲食）60席 静香庵 50席

区 分	店舗名	運営主体	内 容	場所
県産品販売	新潟 食楽園	(株)ゆのたに	約1,800品目の食品・酒類等販売	1 階
飲食	新潟 食楽園	(株)ゆのたに	ご当地メニュー食事処	B1階
	立ち呑みCoCo	(株)ゆのたに	新潟清酒立ち飲み、つまみ、ソフトクリーム	1階
	静香庵	(株)新潟グランドホテル	会席、和食処	1階
新潟県東京観光センター		(公社)新潟県観光協会	観光情報の提供（各種パンフレット等）	2階
にいがた暮らし・しごと支援センター （にいがた 暮らしごとセンター）		新潟県	移住相談、Uターン相談 求人・企業情報提供	2階
イベントスペース		ネスパス	ネスパス、市町村等主催イベント実施	1階
展示・交流スペース		ネスパス	展示会、商談会、会議、セミナー等	3階
オープンオフィス		ネスパス	通年事務所用貸スペース	2階



東京メトロ「表参道駅」A2出口より徒歩1分
 JR山手線「原宿駅」表参道口より徒歩10分

内 容

1 新潟県の食に関するポテンシャル

2 表参道・新潟館ネスパスの役割・現状

3 「食」による誘客、その取組紹介

1 新潟県の食に関するポテンシャル

○食に関する全国順位

全国順位	項 目	数 値	対 象 年 ・ 時 点
1位	米の産出額	1,501億円	令和元年
1位	水稻収穫量	666,800t	令和2年
1位	米菓の出荷額	2,143億円	平成30年
1位	切餅・包装餅出荷額	299億円	平成30年
1位	清酒製造免許場数	98場	令和2年3月31日
1位	水産練り製品出荷額（蒲鉾等）	344億円	平成30年
1位	米粉生産額シェア	27.8%	令和元年度
1位	えだまめ作付面積	1,570ha	令和元年
1位	なす作付面積	535ha	令和元年
1位	清酒消費数量（成人1人当たり）	9.6L	令和元年度
2位	西洋なし収穫量	1,990t	令和2年
2位	栽培きのこ類産出額	456億円	令和元年
3位	ビスケット類、干菓子出荷額	467億円	平成30年
3位	清酒（濁酒含む）の出荷額	478億円	平成30年



○「食」の宝庫 新潟県

地域ブランド調査では
地元産の食材が豊富な県として認知

「食」の宝庫 新潟県 県内各地の代表的な食材・料理

新潟県には豊かな自然や歴史のある文化など様々な魅力がありますが、何といても「食」の宝庫です。コシヒカリに代表されるお米だけでなく、ルレクチエやナギナゲイなど全国に誇る上質な食材や、のっぺや世ずしなど新潟ならではの気候や風土が育んだ料理がたくさんあります。ぜひ、みなさんの身近にある「食」の魅力を探して、見つけた魅力をいろいろな人に紹介・発信してみませんか。

県外の方から見ても新潟県はとっても魅力的！

内 容	2018	2019	2020
地元産の食材が豊富	2位	2位	2位
食事がおいしい	4位	5位	4位

(※)ブランド調査機関が毎年実施している「地域ブランド調査2020」では、
「新潟県の食材が豊富」と答えた方が調査対象県2位で全国2位。
「新潟県の食事がおいしい」と答えた方が調査対象県4位と、とても高い評価を得ています。

自分の住んでいる地域の代表的な食材・料理を見てみよう！

妙高・上越エリア

人口…約 26 万人 ▶ 上越市・糸魚川市・妙高市



上越市(味噌汁) 糸魚川市(天ぷら) 妙高市(ラーメン)

長岡・柏崎エリア

人口…約 43 万人 ▶ 長岡市・柏崎市・見沼市・小千谷市・上野原市・刈羽郡



柏崎市(味噌汁) 柏崎市(天ぷら) 見沼市(ラーメン)



小千谷市(味噌汁) 上野原市(天ぷら) 刈羽郡(ラーメン)

湯沢・魚沼エリア

人口…約 15 万人 ▶ 湯沢市・十日町市・魚沼市・津南町・湯沢町



湯沢市(味噌汁) 十日町市(天ぷら) 魚沼市(ラーメン)

食材・料理

佐渡エリア

人口…約 5 万人 ▶ 佐和田市



佐和田市(味噌汁)

村上・新発田エリア

人口…約 20 万人 ▶ 新発田市・村上市・船橋町・聖籠町・関川村・高田町



新発田市(味噌汁) 村上市(天ぷら) 船橋町(ラーメン)



聖籠町(味噌汁) 関川村(天ぷら) 高田町(ラーメン)

新潟・阿賀エリア

人口…約 89 万人 ▶ 新潟市・五泉市・阿賀野市・阿賀町



新潟市(味噌汁) 五泉市(天ぷら) 阿賀野市(ラーメン)

燕・三条エリア

人口…約 22 万人 ▶ 三条市・燕市・加茂市・井上町・野島村



三条市(味噌汁) 燕市(天ぷら) 加茂市(ラーメン)

皆さんが思う新潟の魅力を発信しよう！



2020 年 1 月から「新潟県（コメジラシ）プロジェクト」を立ち上げました。
これは、新潟のいいところを世界中に発信していくプロジェクトです。

新潟のいいところ、自然、文化、食、産業、観光、教育、医療、スポーツ、など、
新潟のいいところを、世界中に発信していくことを目指しています。

「新潟県プロジェクト」について詳しくはこちらをご覧ください。
<https://www.komajirushi.jp/>

※ コメジラシくん

オス、メス（人間の年齢で 30 歳くらい）。ぱつと鼻はクマだが、
イヌという可能性も捨てきれない。県民の心を、新潟の
魅力を、世界中に発信していく。新潟のいいところ（※）
を世に伝えるのが使命。いかに新潟の魅力を、
世界中に発信していくか、それが使命。いかに新潟の魅力を、
世界中に発信していくか、それが使命。

こんなところに!? 魅力の見つけ方

私たちの住む新潟県は、素晴らしい自然や文化、食、産業、観光、教育、医療、スポーツ、など、
新潟のいいところを、世界中に発信していくことを目指しています。

「新潟の魅力は？」と聞かれたら、皆さんは何を思い浮かべますか？ 県外で気づく新潟の
おいしさ？ 海もスキーも楽しめる？ それとも… 新潟つながりの 100 名が考えた新潟の魅力
・にいがた当たり前 100 をウェブサイト（上の QR コード）で公開中です！



○食を切り口にした観光振興

新潟美食旅（ガストロノミー）

うまさぎっしり新潟
食の宝庫の新潟には、
おいしいものがたくさん！



新潟美食旅
新潟の食が「おいしい」
にはわけがある！
食にまつわるストーリー

ガストロノミーとは「美食学」のこと。
美味しいのはもちろん、その土地に内包された歴史や
文化を尊重し、表現し、昇華させた料理を意味します。
作る人も食べる人も「食を通じて地域を知ること」が
重要であり目的になります。

【村上の鮭料理】

村上と鮭のつながりは古く、平安時代にはこの地の鮭を朝廷に献上、江戸時代には藩財政を支える貴重な財源に。料理法は100種類以上あるとも言われている。



【湯沢・魚沼の保存食】

毎年3メートルもの雪が降り積もり、長い期間外界から閉ざされてしまう湯沢・魚沼地域。「半年間を保存食で過ごす」様々な食材に合わせた保存方法が生み出された。



<NIIGATAプレミアムダイニング>

新潟の各地域に根付く、文化や歴史、風土を「食」を通じて体験できる企画。今注目の県内の若手シェフたちがその腕を振るうプレミアムなイベント。



<日本海美食旅プレミアムレストラン>

「美食旅」を体現するメニューやコースを常時提供している飲食店、全28店舗を紹介。



2 表参道・新潟館ネスパスの役割・現状

○「新潟県の首都圏情報発信拠点」



「食」のPR



「観光」のPR



「文化」のPR

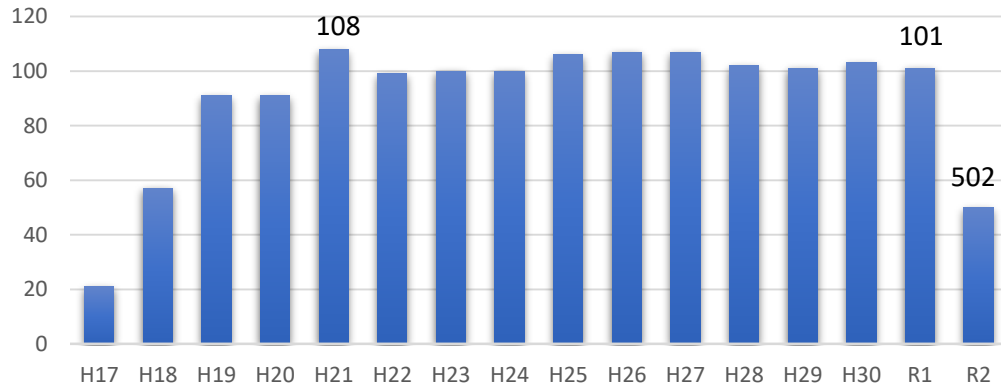


「暮らし」のPR

- ①県産品の取扱増・販路拡大の促進
- ②新潟ファンの増・観光誘客の促進（交流人口の増）
- ③移住、U・Iターンの促進（定住人口の増）

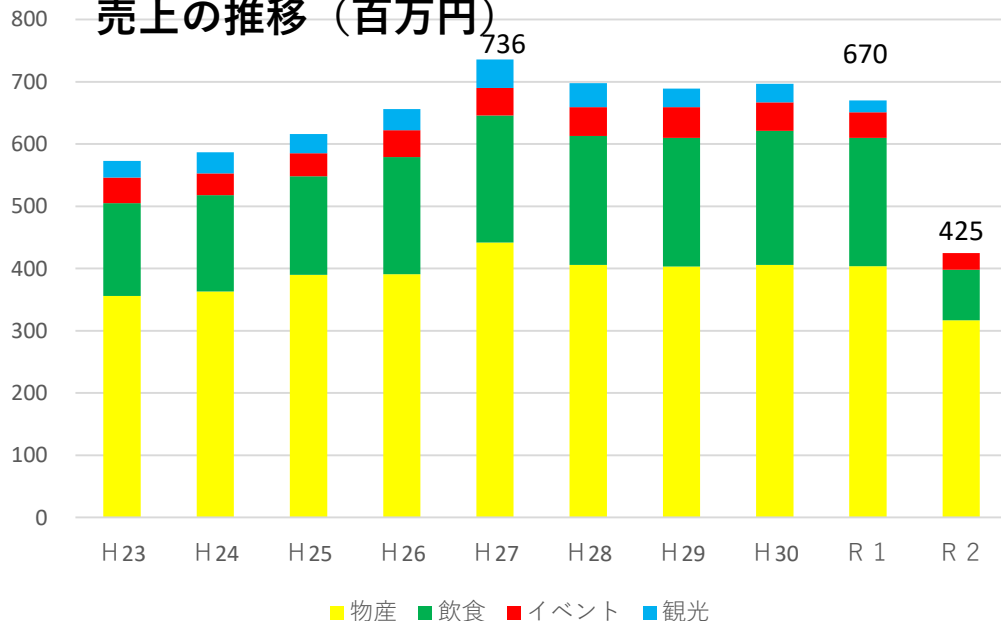
○数字からみたネスパスの状況

入館者の推移（万人）



平成23年度以降、9年連続100万人超を達成していたが、令和2年度は新型コロナウイルスの影響により約50万人、対前年度比49.9%となった。

売上の推移（百万円）



令和2年度は新型コロナウイルスの影響により4億2千5百万円の売上、対前年度比63.5%となった。特に飲食部門が約4割に留まった。

○令和２年度 物産売上ランキング（部門別）

順位	部門名（商品例）	販売額（売上構成比）
1	日本酒（4合瓶、ワンカップ等）	37,417千円（11.8%）
2	米菓（柿の種、サラダホープ等）	35,831千円（11.3%）
3	常温和菓子（笹だんご、かりんとう饅頭等）	33,929千円（10.7%）

県内各地の地酒が揃う
酒コーナー



新潟限定米菓など含め、
豊富な品揃え



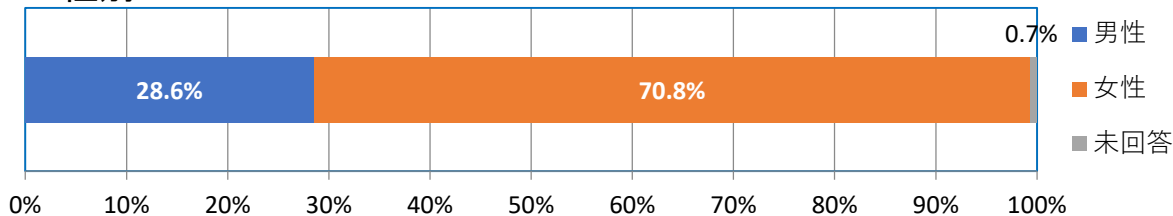
不動の売上No.1
新潟銘菓「笹だんご」



○来館者アンケートからみた傾向

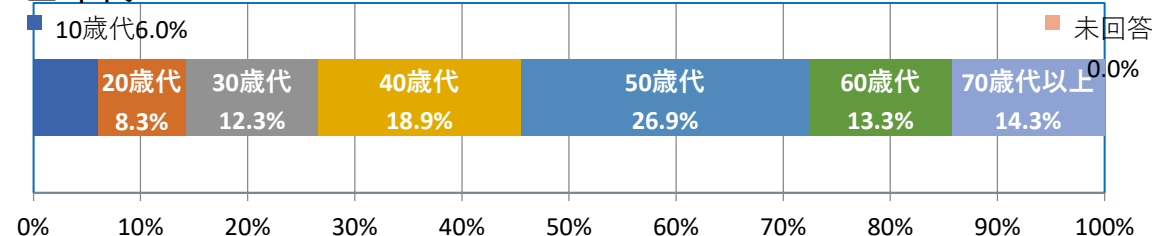
サンプル数：301
調査日：R3年8月2日～7日

■性別



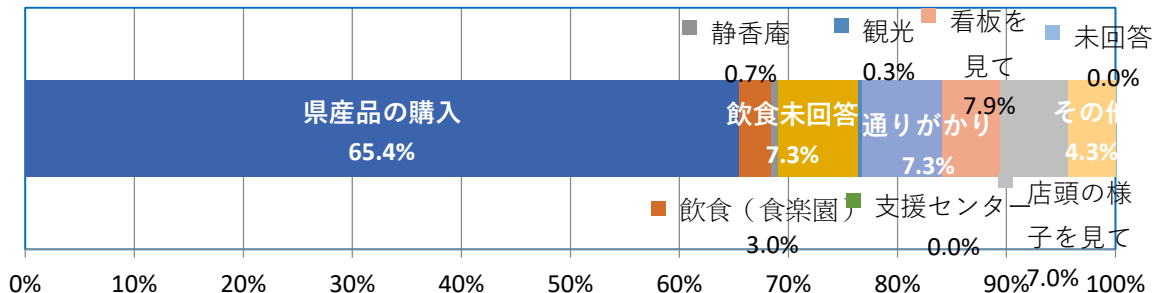
過去のアンケートをみてもほぼ
7割程度が女性のお客様

■年代



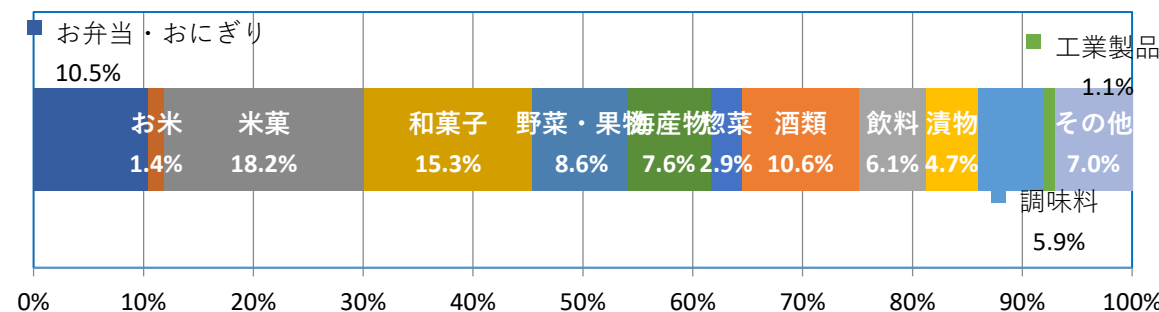
立地特性もあり、幅広い年代層
が来館

■来館目的



来館目的では、県産品の購入が
3分の2を占める

■本日のお買物



様々な商品分野からお買い上げ
（8月のアンケートのため米が少
ない）

3 食による誘客 その取組紹介

その1 季節に応じた店頭訴求ときめ細かな商品入れ替え



- ・約1,800品目の物産販売のうち、ほぼ**90%以上は食品**が占めている
- ・新商品の掘り起こしや季節品などの入れ替え、また**テーマ設定による店頭訴求**などを積極的に行い、商品PRや販路拡大、売上増加などにつなげている
- ・各種展示会、商談などを通じて、生産者のこだわりやPRポイントを捉え、売り場づくりに反映

ご予約期限 10/27 まで
 10/28(土)よりご予約受付中止となります。ご了承ください。



産地直送キャンペーン!

魚沼産こひかり

魚沼から産地直送



特別栽培

送料無料

※一部産地が異なります(※必ずご確認ください)

期間中にご予約の商品価格が

10%割引

本県産の魚沼産こひかりを産地直送にてお届けいたします。産地・品種・品質・価格の4つを重視し、100%安心の特別栽培米を産地直送にてお届けいたします。
 ※特別栽培とは、化学合成の農薬・化学肥料を使用せず、自然の恵みと農家の知恵により育てられた米のことです。
 ※特別栽培米は、農薬・化学肥料の検出が認められず、安全で安心な食糧です。
 ※特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、栄養価が高く、健康に良いとされています。
 ※特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、味が良く、炊き上がりも良いとされています。
 ※特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、保存性が高く、長期保存が可能です。



魚沼産 こひかり

5kg 通常価格 ¥3,380円

10% 3,582円



特別栽培 魚沼産こひかり

5kg 通常価格 ¥4,800円

10% 4,032円

※ 本県産の魚沼産こひかりを産地直送にてお届けいたします。産地・品種・品質・価格の4つを重視し、100%安心の特別栽培米を産地直送にてお届けいたします。

※ 特別栽培とは、化学合成の農薬・化学肥料を使用せず、自然の恵みと農家の知恵により育てられた米のことです。

※ 特別栽培米は、農薬・化学肥料の検出が認められず、安全で安心な食糧です。

※ 特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、栄養価が高く、健康に良いとされています。

※ 特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、味が良く、炊き上がりも良いとされています。

※ 特別栽培米は、通常の栽培米と比べて、保存性が高く、長期保存が可能です。

Best10

（2017年10月1日～9月30日）

**お客様に
食べて欲しい**

Best10

（2017年10月1日～9月30日）

サマーランチ ①

10月1日～10月31日

おにぎり

数の子定食 ②

10月1日～10月31日

おにぎり

数の子定食 ③

10月1日～10月31日

数の子定食

梅干の佃煮 ④

10月1日～10月31日

おにぎり

アンパ料理 ⑤

10月1日～10月31日

アンパ料理

紅梅しし焼 ⑥

10月1日～10月31日

紅梅しし焼

おにぎり ⑦

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑧

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑨

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑩

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ①

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ②

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ③

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ④

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑤

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑥

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑦

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑧

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑨

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑩

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑪

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑫

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑬

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑭

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑮

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑯

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑰

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑱

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑲

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ⑳

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉑

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉒

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉓

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉔

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉕

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉖

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉗

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉘

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉙

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉚

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉛

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉜

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉝

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉞

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㉟

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊱

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊲

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊳

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊴

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊵

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊶

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊷

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊸

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊹

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊺

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊻

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊼

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊽

10月1日～10月31日

おにぎり

おにぎり ㊾

10月1日～10月3

[illegible]

その2 県産品のテスト販売、消費者モニタリング

《テスト販売等の流れ》

手順	内 容	備 考
1	県内企業を対象にテスト販売の参加商品を募集(審査)	
2	ネスパス店内でのテスト販売	1クール4か月間で設定
3	前期2か月間の販売実績から、売上金額上位90%の商品は後期2か月間も継続してテスト販売	販売状況について参加企業にフィードバック
4	首都圏消費者モニターの意見聴取(希望企業対象)	モニターと企業をZoomでつなぎ意見交換
5	後期2か月間で売上金額上位40%になった商品は通常販売(プロパー化)	販売状況について参加企業にフィードバック



■Zoomでの消費者モニタリング-参加企業の声（例）

- 消費者の直接の意見は**日ごろの問題意識の裏付け**になり、**改善すべき点も明確**になった。
- 味や好みはそれぞれだったが、いただいたご感想をもとに**パッケージを含めて改善**したい。
- 食べ方やレシピがあると良い**との意見をいただき、既存商品や新商品に取り入れていきたい。

その3 イベントを通じた対面販売・ご当地PR

アツアツの揚げ蒲鉾は大人気



- ・週末を中心にネスパスの企画イベント（物産販売等）や自治体イベントなどを開催。（R2実績：39回）
- ・ただし昨年度来コロナ禍の影響で、県内自治体主催のイベントは中止となるケースも多く、現状では首都圏に販売拠点をもつ企業等の協力による物産販売を中心に展開

外テントでの販売



企画イベント（対面）



酒蔵対面販売



その4 コロナ禍に対応した新たな取組



- ・ テイクアウトメニューを逐次増強中！
- ・ ご当地グルメの**タレカツ丼**やおにぎりも種類豊富に取り揃え
- ・ **神楽南蛮味噌にぎり**や**醤油赤飯**など、新潟ならではの味が人気

新潟・食楽園
お電話 03-5775-4332
正午12時までのご注文で、**当日配送!**

6/1スタート 火木土 宅配サービス 始めます!
毎週「火・木・土」が配達日です!

※予定なく中止になる場合がございます。ご遠慮ください。
お届け期間の目安は「13時～17時」です。交通渋滞などにより遅れる場合がございます。

重たくて自宅へ持ち帰るのがおっくう!!
コロナで外出したくない!!
雨の日や暑い日は家で食べたい!!
取り扱いアイテムは**1500品以上!**
お電話で商品を出がけられます!!

●「宅配サービス」のご利用は、お買上げ金額が1,500円以上よりご利用可能です。
●お買上げ代金とは別に配送料300円を頂戴いたします。
●お買上げ金額8,000円以上で**配送料無料!**

7/8(土)まで
お買上げ金額10,000円以上
お買上げ金額10,000円以上で利用可能
お買上げ金額500円以上で
プレゼント

クーポン
お買上げ金額10,000円以上
お買上げ金額10,000円以上で利用可能
お買上げ金額10,000円以上で利用可能
宅配料無料

- ・ 2021年6月から宅配サービスを開始!
- かさばるお米やお酒、また各種食品など、電話注文にて当日配達
- ・ ご利用額**1,500円以上**から受付し、**8,000円以上で配送料無料**
- ・ 商品と一緒に新潟情報もお届け



- ・ 家飲み需要に対応した酒とつまみのコーナー展開

その5 幅広いシーンに応える飲食部門

にいがたの味 静香庵



ビジネスシーンや家族水入らずのご会食など、落ち着いた雰囲気でお新潟の美食を堪能いただけます



新潟 食楽園(飲食)



へぎそばやタレカツ丼など、新潟の郷土食を地酒とともにお気軽にご賞味いただけます



立ち呑みBAR COCO



ワンコインで新潟清酒をよりどり3杯飲める立ち飲みコーナー
つまみやソフトクリームもあります



その6 情報誌やSNS・メディアを通じた発信

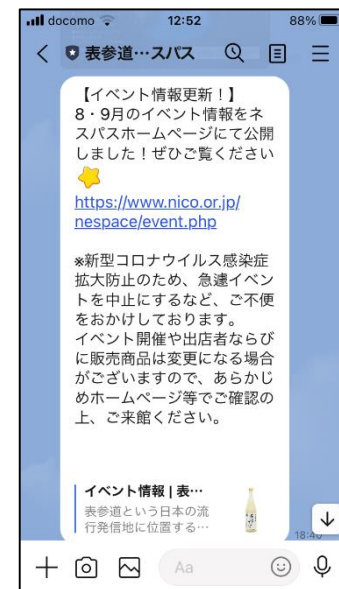
新潟の情報誌「ネスパスニュース」は
隔月で約 **18,000部発行**、食を掘り下
げた記事など旬の新潟を発信



PRワイヤーサービスを通じて
イベント情報などネットに配信



SNSでは、イベント情報や物産情報、
新潟関連情報などのリツイートも含め、
随時発信



LINE

twitter

Instagram

Facebook





今後の展開として

イベント等実施の工夫

- リモート活用による新たなイベント開発
(例) 酒蔵訪問
料理教室
- SNS等による情報発信力の強化、創意工夫



各種サービスの充実

- 宅配サービス、テイクアウト、ECショッピングサイトの充実
- 館内各機能の相互連携、回遊性向上
(例) 観光センターやくらしごとセンター利用促進



都内アンテナショップとの連携

- 「新潟」をアピールする共同イベント
- 各ショップの持ち味を生かして相互に連携・補完
- 情報交換

令和3年9月30日
第24回自治体アンテナショップ情報交換会

コロナ禍における

食をテーマにした徳島の魅力発信



徳島県

農林水産部もうかるブランド推進課



阿波ふうど
AWA FOOD

Turn Tableの概要



【住所】
東京都渋谷区神泉町10-3

【アクセス】
京王井の頭線「神泉駅」南口より徒歩3分



【これまでの経緯】

2017年 2月 4日 オープン

2019年 7月 1日 経営体制の変更

2020年10月～ WITHコロナに向けた対応強化

2021年 2月11日 「産直マルシェ」オープン

2021年 4月 1日 ホステル部門リニューアル



食をテーマにした“とくしま回帰”

【関西圏】

- ・ 近在産地
- ・ 高品質な生産物の安定供給
- ・ 物量、品質、鮮度が強み

関西の台所

ブランディング
後発県

【首都圏】

- ・ 遠隔地
- ・ 出荷量が少ない
- ・ 福島？徳之島？

でも、だからこそ！
特定のイメージもなく、
様々な事業展開が可能

○TurnTableの役割

- ・ レストラン：高いスキルを持つスタッフを配置，
県産品の品質を説明
- ・ ホステル：滞在時間（徳島の情報に触れる時間）を長く，
調度品には県産品を使用
- ・ マルシェ：首都圏の消費者からの関心を引く
「こだわり」を備えた商品販売

徳島ファンの
創出

「へー、これ、徳島なんだ」

とくしま回帰

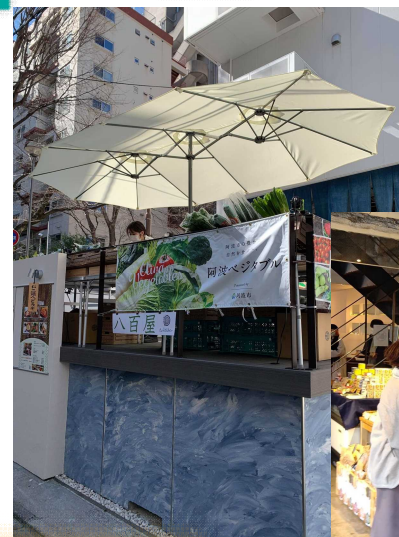
「徳島に行って食べてみようかな」
「徳島に住んでみようかな」



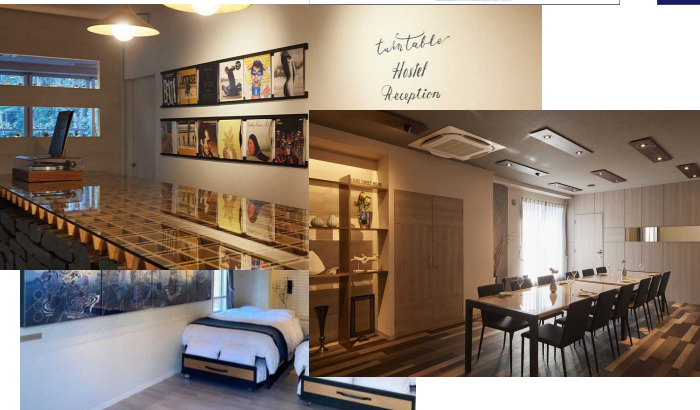
Turn Tableの3つの機能



飲食



物販



宿泊



Turn Tableの3つの機能:飲食

○県産品をふんだんに使ったメニューの数々

- ・阿波牛和風ハンバーグ
- ・グリル野菜プレート
- ・阿波尾鶏チキン南蛮
- ・野菜ビュッフェ など

！県産食材の使用割合は85%！

○民間事業者ならではの柔軟な発想

「徳島ヴォルティス観戦特別メニュー」

- ・阿波牛ステーキ丼, 徳島ヴォルティスおつまみセット, など
- ・タイアップによる新規メニュー打ち出し
- ・フィッシュカツサンド(日本航空(株)ふるさと応援隊の販売イベント)

！ただ「おいしい」のではなく、「徳島」の積極的なPR

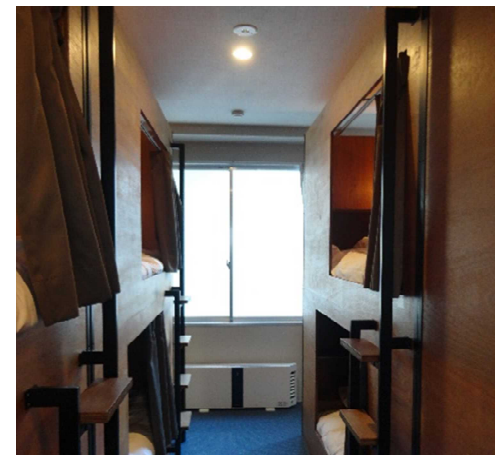
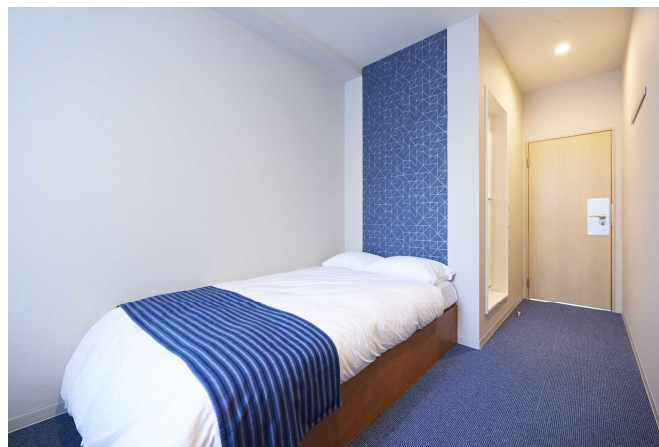
→食による「とくしま回帰」



Turn Tableの3つの機能:宿泊

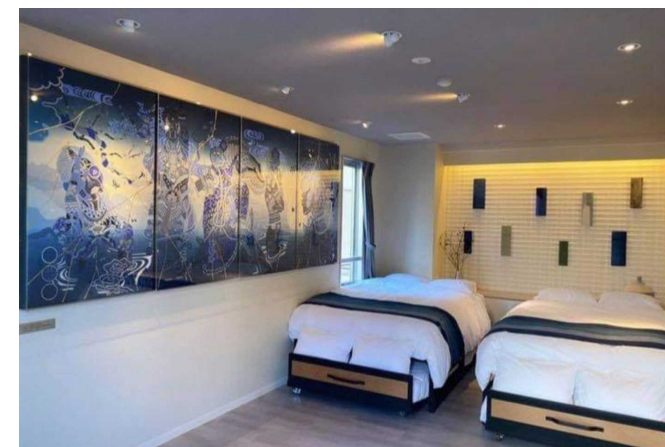
○様々なニーズに応える4種の客室

- ・シングルルーム
- ・ツインルーム
- ・ドミトリ
- ・スペシャルルーム



○調度品や壁紙、細部に「徳島」

- ・大谷焼きの手洗いボウル
(スペシャルルーム)
- ・すだちの花や果実等の写真
- ・しじら織りのプレイド など



Turn Tableの3つの機能:物販

○「産直」マルシェ

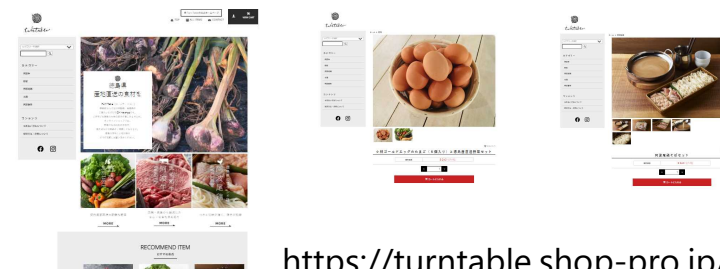
店内で物販を行っていたが, WITHコロナの改修を機に,「徳島の味」を自宅でも味わってもらうため, 産地直送の野菜をメインに県産品を取りそろえたマルシェを2021年2月11日にオープン。

首都圏における食材の供給拠点として, 地域貢献



○ECサイト

契約農家直送の新鮮野菜, 阿波牛, 阿波尾鶏, 阿波番茶など, 渋谷区外, さらに広範囲へのBtoC食材提供ツール。



<https://turntable.shop-pro.jp/>



Turn Tableの取組

- 「亀井料理長考案！レシピ」
 - ・地産地消や食育の取組
(→県産食材の利用拡大)
 - ・学校給食のメニューをレシピ開発
 - ・分量を家庭用に転用
 - ・県の広報誌「OURとくしま」で紹介
(新聞折り込み, 各市町村窓口等で配布)
 - ・調理動画をYouTube「徳島県チャンネル」で公開

「地産地消レシピ作成」

グローバル文化教育課 ☎088-621-3054 FAX088-621-2882

亀井料理長
考案！

turntable

阿波牛照り焼きハンバーグ

阿波牛って？ まろやかさと甘み、柔らかな中に弾力があり、きめ細かく締まった赤身と美しい霜降りをもつ黒毛和種。

材料 3人分

- ハンバーグたね (ひき肉500g、タマネギみじん切り200g、卵1個、醤油50cc、酒50cc、塩2g、ピーフコンソメ3g、パン粉15g、胡椒0.1g、片栗粉10g)
- 照り焼きソース (醤油と昆布の出汁150cc、醤油50cc、みりん75cc、砂糖10g、バター5g、水溶き片栗粉適量)

レシピ

- ①ハンバーグたねを全て混ぜ合わせる
- ②フライパンで両面を焼き、230℃のオーブンで5分～7分焼く
- ③照り焼きソースの調味料を鍋に入れ沸騰させ、水溶き片栗粉でとろみをつける

徳島県チャンネル (YouTube) でレシピ動画公開！
もうかるブランド推進課

SDGs × 徳島県

県内のSDGsの取組のほ紹介しています

とくしまSDGs消費教育教材

持続可能な社会の実現に向けて

YouTube

阿波牛 照り焼きハンバーグ

一時停止 (0)

0:00 / 1:42

#徳島県 #ターンテーブル #料理動画

【ターンテーブル】給食レシピ (阿波牛照り焼きハンバーグ)



Turn Tableの取組

「貨客混載マルシェ」

○貨客混載事業

コロナ禍により利用者が減少している「高速バス」 ⇔ 飛行機, 船, トラック以外の物流

＝東京行き高速バスを活用し、新鮮な県産食材を首都圏までお届け！

○高速バスで運ぶ！阿波ふうどフェアin Turn Table

- ・（株）海部観光：高速バスを運行
- ・ＪＡ東とくしま：県下最大の産直市を運営
- ・とくしまブランド推進機構
- ・Turn Table

（日時）令和３年９月６日（月）～

（会場）Turn Tableマルシェ

（概要）

あいさい広場（ＪＡ東とくしまが運営する食・農の交流拠点）から積載，Turn Table着。
バスの貨物スペースには保冷库を設置，鮮度を保ち，直売所から首都圏へ。



Turn Tableの取組

「PB商品の開発」

○第1弾：阿波番茶

- ・2021年9月より販売開始。
- ・健康志向の高い都内在住者向け。
- ・徳島で古くから飲まれている後発酵茶（プーアル茶などと同じ分類）。
- ・ターンテーブル物販コーナー，ECサイト以外では，徳島阿波おどり空港で販売。
- ・ターンテーブル飲食コーナーでは，阿波番茶で香り付けしたシフォンケーキを提供。



Turn Tableの情報発信

○アンテナショップ“施設”としての3つの機能 + 2

「情報発信」

TurnTableは本県の情報発信・交流の拠点として、
現在まで各種メディアに取り上げられ、映画、ドラマのロケ地に選ばれる等、知名度を高めている。

「イベント開催」

季節に合わせた食材フェア等により、積極的な県産農林水産物のPRを実施。

○阿波尾鶏の日記念フェア

徳島県阿波尾鶏ブランド確立対策協議会の定める「阿波尾鶏の日」（8月8日）を記念。

8月8日より数日間（協力店舗ごと実施期間に違い）。

TurnTable, （株）丸本（阿波尾鶏を全国に向け生産販売）、とくしまブランド推進機構に加え、
首都圏11店舗の協力飲食店。

そのほか、例年は以下のフェアを実施。

- ・シラスフェア
- ・阿波尾鶏フェア
- ・すだちフェア
- ・お魚フェア
- ・野菜フェア



御清聴ありがとうございました。