

「ターンテーブル」について

1 運営のあり方について

(1) 今後のスケジュール

- ・平成 29 年 12 月 22 日（金）食材等商談会（平成 29 年 12 月 6 日：参加事業者募集開始）
- ・平成 30 年 1 月 10 日（水）竣工予定
- ・平成 30 年 2 月 4 日（日）グランドオープン（一般客向け全館運営開始）

(2) 主な料金体系

① 飲食・物販部門（営業時間、想定客単価）

- | | | | |
|----------|---------------|-----------------------------------|--------------------|
| ・マルシェ | 【11:00-20:00】 | 野菜, 肉, 魚など販売 | |
| ・バル（カフェ） | 【7:00-24:00】 | 朝食（宿泊者のみ）
ランチボックス
軽食, アルコール | } 1,000 円～ 3,000 円 |
| ・レストラン | 【18:00-24:00】 | 基本予約制とする | |

② 宿泊部門（通常シーズン、1泊、朝食代と消費税を含む）

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| ・ドミトリー | 7,000 円～ 7,500 円 |
| ・シングル | 14,000 円～ 16,000 円 |
| ・グループ用ドミトリー（貸切り、最大 3 人） | 26,000 円 |
| ・スペシャルルーム（貸切り、最大 10 人） | 100,000 円 |

2 賃貸借契約について

- (1) 契約相手方：Japan.asset management 株式会社
- (2) 期間：平成 29 年 4 月 7 日から平成 33 年度末まで
- (3) 賃料：49,992,000 円（年間）

3 転貸借契約について

- (1) 契約予定者：株式会社 D I Y 工務店
- (2) 期間：竣工日翌日から平成 33 年度末まで
- (3) 賃料：19,992,000 円（年間）

(4) 施設運営上の条件

① 基本姿勢に関する条件

- ・徳島の魅力を伝達する仕掛けやコミュニケーションを心がけること
- ・スタッフ全員が常に徳島についての知見を深める配慮をすること など

②施設運営上の条件

- ・ レストランの全てのメニューにおいて県産品をテーマとすること
- ・ 年3回以上「県主催のイベント」を受け入れること
- ・ 施設の設置目的を実現するイベントを、毎月1回以上、企画運営すること
- ・ 経営の状況（利用者数・イベント実績・収支など）を毎年度、県に報告すること
- ・ 前年度経常利益の10%を、翌年度の「県主催のイベント」に還元すること など

(5) 再契約時の考え方

契約期間中の「経営状況やPR効果」を外部委員が審査し、当初の設置目的を達成したと認められる場合、県と優先的に再契約に向けた協議ができる（達成が認められない場合は公募）

4 完成イメージ



1階 エントランス 昼のイメージ



夜のイメージ（のれん別パターン）



2階 レストラン イメージ

5 その他

- 施設の詳細（部門別・階層別） …… 別紙1
飲食部門の運営スタッフ …… 別紙2



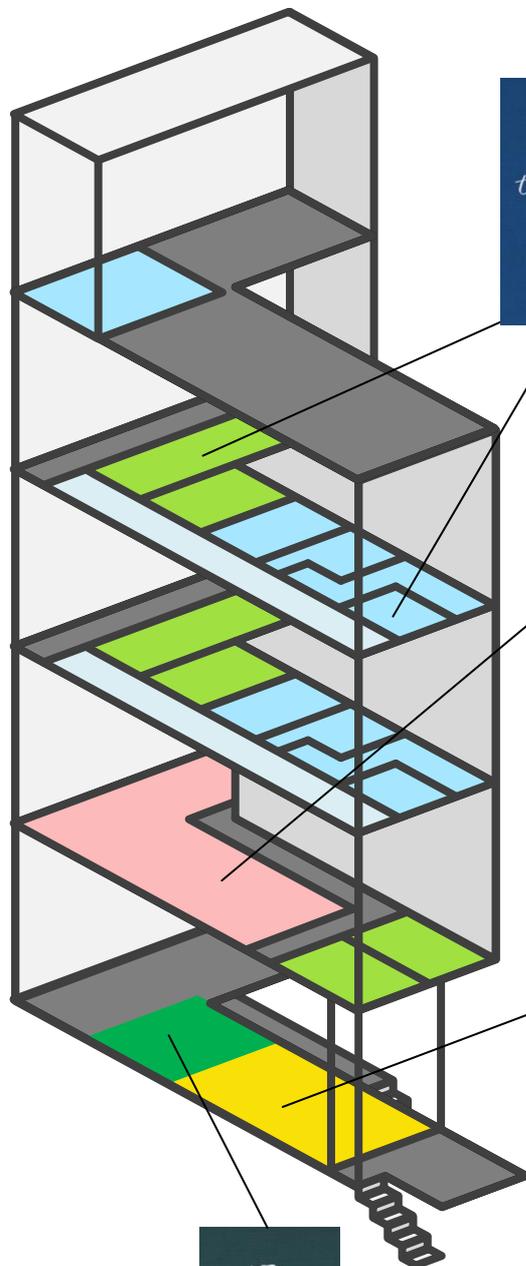
turntable

徳島の魅力を体験してもらう施設

東京、もしくは国内、海外からのお客様に施設での体験を元に、徳島の食材やプロダクトのすばらしさを自ら気づいてもらうための運営をする。「セッション トクシマ」を掲げ、徳島のファンをつくっていく施設。

大人の街「奥渋谷（渋谷区神泉）」

施設の立地は、渋谷区の神泉町。最近、奥渋谷とも呼ばれる地域で、消費力、発信力のある大人が楽しむ街として注目される地域。



ホステル

都会の中のオーベルジュというコンセプトで、徳島の食材を使った一流の料理を体験できる施設として運営。食を目指してくる宿泊客が増えることを目的とする。

また、渋谷の真ん中であえて泊まる顧客の層に「徳島」という新たな訪問地を提案する。

レストラン

徳島の食材を最大限利用する。徳島の食材の選定は河田真知子氏(Deili)が、厨房のプロデュースを吉川倫平シェフ(Pignon)が行い、さらに世界中から集まった、このプロジェクトに賛同するシェフのチームが徳島×ユニバーサルな食の楽しみ方を提案する。

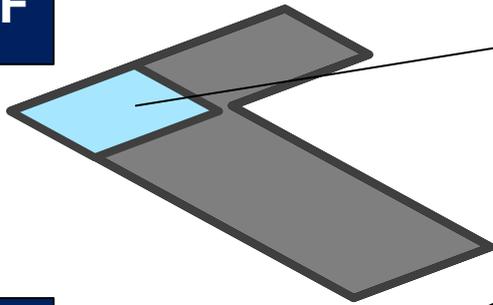
バル

徳島の食材を使用し、和洋のジャンルの垣根を超えた軽食の提供と、徳島のクラフトビールや日本酒、厳選したワイン、シャンパンなどを楽しんでもらうスペース。

マルシェ

徳島のお野菜・果実を中心とした八百屋をイメージ。他にも、お肉やお魚、加工品などの販売も行う。また徳島の様々なプロダクトを厳選し提案を行い、プロモーションとWebも活用した販売促進を行う。

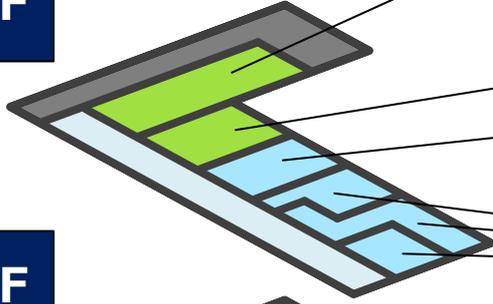
5F



**スペシャルルーム
(2名~10名)**

最上階のペントハウス
個室での宿泊。専用のベランダ、優先的に利用できる
前室もある。最大10名まで宿泊可能。

4F



**個人用ドミトリー
(12名女性専用※)**

女性専用ドミトリー (2段ベッド)
※需要が多い場合は他の個人用ドミトリーを
女性専用に転用することもあります

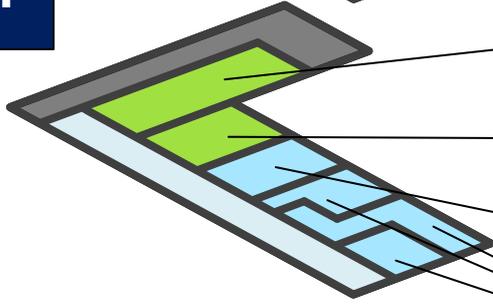
**個人用ドミトリー
(8名)**

個人用ドミトリー (2段ベッド)

**シングルルーム
(1名Aタイプ)**

シングルルーム
セミダブルベッドでゆったりのシングルルーム
Aタイプ。

3F



**個人用ドミトリー
(12名)**

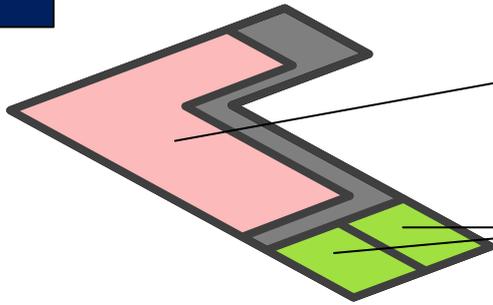
**シングルルーム
(1名Bタイプ)**

**個人用ドミトリー
(8名)**

**シングルルーム
(1名Aタイプ)**

**シングルルーム
(1名Bタイプ)**

2F



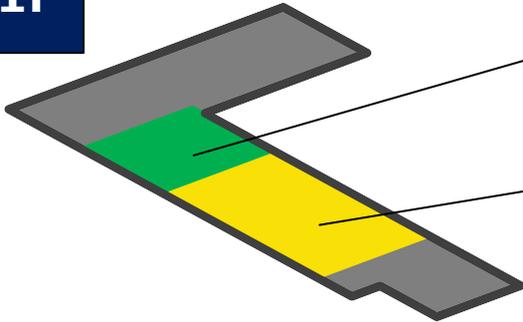
レストラン

レストラン
都会の中のオーベルジュと言うコンセプトの中
心に位置する「レストラン」。徳島の食材を使
った「枠を超える料理」を提供。

**グループ用ドミトリー
(3名もしくは家族)**

グループ用ドミトリー
グループ利用推奨のドミトリー。3ベッドを借
切ってグループで利用。ご夫婦、家族、友人と
の宿泊がおすすめ。

1F



マルシェ

マルシェ
徳島の食材を提供する街のマルシェ。
野菜、果物、肉、魚などを中心に徳島の食材を
ダイレクトに届ける。

バル

バル
徳島の食材を使った軽食を、徳島のクラフトビ
ールや日本酒、世界から厳選したワインなどと
一緒に楽しめるスペース。カフェ機能、持ち帰
り用のランチなどの販売も行う。

別紙2

「ターンテーブル」運営スタッフ(飲食部門)

◆総合プロデューサー

河田真知子 (かわた・まちこ) 1983年 徳島市出身

- ・Deili (デイリ) オーナーシェフ 徳島市南内町
- ・日本料理「かんだ」の創設メンバーとして神田裕行氏(徳島出身)に師事、現在は、Deili運営の傍ら、飲食イベントや店舗プロデュース、料理教室、徳島新聞へ寄稿など多彩な活躍。県産品の特徴を熟知する。

◆厨房ディレクター

吉川倫平 (よしかわ・りんぺい) 1979年 東京出身

- ・Pignon (ピニョン) オーナーシェフ 渋谷区神山町
- ・ボルドーのレストランで修業、帰国後、「タンジェ」(白金)シェフに就任。2010年「Pignon」をオープンさせ、伝統的手法を基本に置きながら、自由な発想とアイデアをとり入れた独自の料理観で奥渋谷の超人気店に成長。

◆ヘッドシェフ

ジョーダン・マクラウド 1988年 オーストラリア出身

- ・東京恵比寿「Longrain (ロングレイン)」のセカンドシェフを務めたほか、イタリア、フランス、日本の食に精通し、徳島の食材で「枠を超える」クリエイティブな調理を担う。
- ※ロングレイン
恵比寿ガーデンプレス39階のタイ料理レストラン(シドニー本店)

◆セカンドシェフ

ボルハ・マルチネス・デ・アルプロ 1991年 スペイン出身

- ・「美食の街」として世界に知れ渡る「サン・セバスチャン」出身。
- ・尾道のベラビスホテルのメインダイニング「ERRETEGIA (エレテギア)」で調理を担当。
- ・スペインで人気のアサドールやピンチョスを得意とする。
- ※アサドール：薪を使って調理する究極の素材料理
- ※ピンチョス：小さく切ったパンに、少量の食べ物がのせられた軽食

◆メニュー開発マネージャー

アンドレア・コレッチャ 1993年 イタリア出身

- ・世界的に有名な料理大学「バスククリナリーセンター」でイタリアのキッチンコースの講師や、サン・セバスチャンで飲食店分析コンサルタントを経験。
- ・東京青山一丁目にある「NARISAWA」での厨房経験もある。
- ※NARISAWA
世界のベスト・レストラン(2015年)8位になる有名店(フランス料理)