

ターナーテーブルの運営状況について

1. 開業以降の施設運営状況

(1) 部門別の利用者数

	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	計
レストラン	400	554	568	348	457	329	384	343	434	3,817
バル・マルシェ	1,027	1,361	1,226	1,186	1,109	884	783	791	1,062	9,429
ホステル (稼働率%)	681 (49%)	961 (55%)	1,281 (78%)	1,109 (65%)	1,121 (67%)	1,389 (77%)	1,169 (65%)	1,233 (72%)	1,129 (64%)	10,073 (66%)
	2,108	2,876	3,075	2,643	2,687	2,602	2,336	2,367	2,625	23,319

(2) イベントの参加者数

	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	計
参加者数	1,267	250	159	213	427	173	71	208	324	3,092

2. 最近の主なイベントとトピックス

(1) 主なイベント

開催日	内容（計画含む）	参加者
11.19	蔵元(三芳菊)とともに県産日本酒を楽しむ会	51名
11.17	藍とサーフィンをテーマとした移住交流イベント	88名
11.09	鳴門の漁師「村公一」氏と徳島の魚を食す会	30名
11.04	県西部の急傾斜地のおもてなし（交流イベント）	48名
10.28	食をテーマに徳島の魅力を語る「vs東京サミット」	50名
10.20	遊山箱と徳島の和菓子（日の出楼）を楽しむイベント	46名
10.06	神山杉のアロマの香りと徳島の食を楽しむワークショップ	23名
9.13	蔵元（斉藤酒造、日新酒類、松浦酒造）とともに県産日本酒を楽しむ会	59名
9.09	県南の風習「よばれし」をイメージしたパーティーイベント	41名
9.08	神山地域おこし協力隊とすだちの魅力を体験するワークショップ	43名

(2) 主なトピックス

- ・県内のこだわり生産者（野菜、肉、酒、ジビエ）が、首都圏のシェフやバイヤーにアピールした「vs東京サミット（トップセールス）」でのマッチングにより、複数の商談が進行中
- ・都内の高級ホテルのレストラン総料理長が食事に訪れ、県産食材の魅力を引き出したアイデア豊富な料理と、スタッフの丁寧な説明に感銘を受けた
- ・ジョージアの大使が来店し、同国産ワインと徳島の食のマッチングを楽しまれ、今後の同国との連携の気運が高まった
- ・青山学院大学のゼミが「奥渋谷」の活性化を研究テーマに宿泊合宿、施設を核とした「とくしま回帰」の取組みにも関心を持ってもらった
- ・毎週木曜、金曜に開始した「半田そうめん」の新しい食べ方を提案する「ランチ企画」が近隣にお勤めの皆様を中心に好評を博し、連日完売となっている
- ・木の良さや価値を再発見させる取組みについて表彰する「ウッドデザイン賞」において、県産木材をふんだんに活用した施設が評価され、全体の3席にあたる奨励賞（審査委員長賞）を受賞

3. 最近の主なメディア掲載等

掲載・放送	メディア	内容
12月号	Hanako（マガジンハウス）	食通50名が推薦するベストグルメ
11月号	GINZA（マガジンハウス）	メインシェフのお勧めフード&ドリンク
11月号	ワイン王国	ニューオープンしたホテルのレストラン
11月号	OZmagazine（スターツ出版）	渋谷に誕生した泊まれる美食空間
11月号	Fino（東急ロイヤルクラブ会報）	渋谷で味わう、徳島の魅力
10月放送	羽鳥慎一のモーニングショー（TV朝日）	歌手の島谷ひとみ氏が施設をレポート