

ターンテーブル(とくしまブランドギャラリー)の運営プランについて

1 機能毎の運営プラン

(1) 飲食機能

- ① 県産食材の素材の良さを引き出すこだわりメニューを提供する本格的な「レストラン」
- ② 県産食材を用いた軽食やドリンクを提供(テイクアウト可能)する「カフェ」

(2) 物販機能

「レストラン」等で提供する県産食材や、季節やテーマに応じて個性的な県産商品をセレクト販売する「マルシェ」(カフェに併設)

(3) 宿泊機能

「ドミトリー」と「個室」を備え、国内外からの多様なニーズの顧客を取り込むとともに、収益性を確保する「宿泊施設」

(4) 交流機能

「カフェ」を有効活用し「食」をメインテーマに、絶えず話題性の高いイベントを開催

(5) 営業機能

県産品販路拡大を担う「地域商社 阿波ふうど」の首都圏における営業活動の拠点

2 フロア毎の運営プラン

(1) 1階 【テイクアウトカフェ・マルシェ】

年中無休 朝・昼・夜営業

(2) 2階 【レストラン】

週休1日 夜のみ営業 30席程度

(3) 2～5階 【宿泊】

年中無休 計68ベッド(ドミトリー59ベッド, シングル9ベッド)

3 利用客数の目標

(1) レストラン 年間1万人程度

(2) 宿泊 年間2万人程度