

東京都心で地方の特産品を扱う自治体のアンテナ店。なかでも異彩を放つのがJR新橋駅前にある「とっとり・おかやま新橋館」（東京・港）だ。隣接するものの気候・風土が異なる鳥取県と岡山県が共同運営するため、多彩な旬の食材が客を飽きさせない。

「あら、おいしそう」
大型連休中に訪ねると、4月下旬に1階に新設したソフトクリーム売り場とその場で食べられるイートインコーナーがにぎわっていた。「お菓子フェア」と題し岡山特産の白桃のプリンなどがばら売りされ、総菜などの試食販売も盛況だ。
1階は食品や工芸品な

新橋の鳥取・岡山共同アンテナ店

多彩な食胃袋つかむ

ど1900点を扱う物販に2県を区切る。棚のすっきり・おかやま新橋館店、2階はレストランやテッカーと値札に県名や産地が適切に混在させ、観光・移住相談コーナーなどで、約940マークを記載し、産地が一目瞭然。マークは鳥取平方分の延べ床面積はアンテナ店有数の広さだ。色、岡山は名物の桃をかきさせない多彩な品ぞろい。もともと単独で出していた店舗が手狭になった鳥取県が移転先を探していたところ、岡山県も出て「もてなし」と表現店を自指していたことが

複数の自治体が共同運営する店舗は先例がないが、少くない首都圏の消費場が地域別に分かれ、似入者の意見を募る商品も「お菓子」「乳製品・ドリンク」など種類別にかれるケースが多く、価格を見直す。都内の百貨店客には買いづらい。と店に販路が広がった商品

「垣根」低く、買いやすく

豊富な生鮮食品や菓子のばら売などが好評（東京・新橋）



両県産を組み合わせた料理などがあるが、日替わりメニューはどちらかの県一色のこともある。

もある。運営協議会事務、2階の飲食店「ビストロ局長で岡山県職員の中山ロカフェ」ももてなし尚美さんは「両県の出展家」でも両県の食材を使者が刺激を受けあい魅力う。ランチでは岡山の千を磨いている」と話す。両ナスと鳥取の和牛など

2014年9月の開店から最初の1年で目標の50万人を上回る51万2千人が訪れ、3億5千万円を売り上げた。地酒の試飲会や寄席などの集客策も奏功した。都心だけに賃料は年間1億6600万円と高いが、厳しい財政事情のなか2県で折半し支え合う。一般財団法人・地域活性化センターによると、都内は55の自治体アンテナ店が林立する激戦区。顧客に向き合い続ける姿勢と運営効率化の工夫が勝ち残りの鍵になりそうだ。
（大林広樹）