

鳥取県・岡山県共同のアンテナショップ

「とっとり・おかやま新橋館」が10年の節目にリニューアル！
オープニングイベントにガンバレルーヤ・高橋大輔さんが登壇！

～お互いの県をイメージした#架空のご当地どんぶりを提供するグルメフェアも開催～

鳥取県と岡山県が2014年より共同運営しているアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」がこの度、10年の節目にリニューアルを実施。リニューアルオープン日である2024年4月25日（木）にオープニングイベントを開催しました。



リニューアルオープン日の開店時間の10時に合わせて実施したオープニングセレモニーでは、鳥取県知事 平井伸治氏、岡山県知事 伊原木隆太氏、鳥取県議会議員 浜崎晋一氏、岡山県議会議員 小倉弘行氏、株式会社天満屋 代表取締役社長 斎藤和好氏、株式会社稲田屋本店 代表取締役社長 梅原正樹氏のほか、ゲストのガンバレルーヤ（まひるさんが鳥取県出身）と高橋大輔さん（岡山県出身）が登壇。テープカットが執り行われ、オープンを迎えました。

テープカット後はオープンと同時に来場されたお客様ひとりひとりに手渡しで記念品の「オリジナル焼き印せんべい」を贈呈。笑顔で出迎えました。

■ 両県の強みを生かした1年中楽しめるアンテナショップ

鳥取県・岡山県共同のアンテナショップであることから平井県知事は「岡山県のかきは日生牡蠣で冬場に採れますが、一方で鳥取県の岩ガキは夏場に採れます。シーズンが逆転しているのが特徴です。このようにアンテナショップもお互いを補いながら、これから多くのお客様にお越しにいただき1年中楽しんでもらえればと思っています。」とコメント。

最後には、「そして岡山県には白桃がありますが、鳥取県は“白兔”（はくと）があります。大体一致しています（笑）」と渾身のダジャレも披露。さらに「チャレンジというワードを使って挨拶をしてほしいと言われたのですが、私は“シャレンジ”なので」と追い打ちをかけて会場を沸かしていました。

また、鳥取県のおすすめ商品としてガンバレルーヤ・まひるさんが「白バラ牛乳」を紹介。「とてもおいしい牛乳であり、鳥取県の人みんな白バラ牛乳を飲んで育ちました。なので、私の体の半分は白バラで作られているといっても過言ではないです！」と宣言。パッケージのかわいらしさやグッズが多く展開されていることにも触れるなかで、「毎朝白バラ牛乳のマグカップで白湯を飲んでいる。」と発言し、よしこさんに「牛乳じゃないの!？」と驚かれました。



■ 両県ともに大満足！ #架空のご当地どんぶり

リニューアルにちなんだグルメフェアで提供される目玉メニューをお披露目。鳥取県をイメージしてつくられた#砂丘沿いの食堂のテラス席で食べるので心なしかジャリジャリした食感だけどそれがなぜかクセになる通称「砂井」と、岡山県をイメージしてつくられた#桃太郎が鬼退治に出かけた後おじいさんおばあさんがこっそり食べた子どもにはまだ早い「大人のどんぶり」をそれぞれゲストが披露しました。

砂井を試食したよしこさんは「砂が入っていると思うような食感だけど入っていないです（笑）美味しい！パン粉と桜海老で砂丘になる



んですね。」と絶賛。岡山県ゆかりのゲストである高橋大輔さんも「お肉とカニで海と山を体験できますね。食感も楽しくて、めちゃくちゃおいしいです！欲を言えばもう少し砂が欲しい。追い砂がしたい！」とまさかの“追い砂”発言も！

平井県知事も「ベニズワイガニの質感と鳥取和牛のローストビーフがベストミックス！」とコメント。鳥取の特産品を贅沢に使用した丼に舌鼓を打ちました。

■ アンテナショップ開設10年を機にリニューアル！テーマは“チャレンジ”

鳥取県と岡山県は、山陰と山陽という異なる気候風土や歴史文化に培われた特色ある食材や特産品を持っています。それらを一堂に展示・紹介することで首都圏の消費者の皆さまに、よりご満足いただく事を目指して共同のアンテナショップを開設しています。

前回のリニューアルから5年が経過し、その間にはコロナ禍による休業など、大変苦しい期間も経験してきました。しかし、様々な工夫を凝らした展開を続け、両県の特産品がお客様に認知され親しまれてきました。

この度10年の節目を迎えるにあたり、より愛されるアンテナショップとなるべく、“チャレンジ”の精神でリニューアルを行いました。

今回のリニューアルでは雑貨・工芸コーナーを拡充し、展開商品数約55ブランド・900種類となりました。さらに、智頭町の特産品である「藍染工房ちずぶるー」の製品の取り扱いも開始。

また、29日までリニューアルオープン抽選会を開催。1Fショップまたは2Fレストランで1,500円（税込み）のお買い上げごとに1回の抽選に参加できます。さらに2階レストラン「ももてなし家」ではグルメフェアを開催します。



■ イメージだけで作り上げた！？「#架空のご当地どんぶり」を提供するグルメフェア

東京・新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」2階のレストラン「ももてなし家」では鳥取県と岡山県、両県の特産品を使用したメニューを提供しています。

リニューアルを記念したグルメフェアでは、両県が特産品をふんだんに使用した「#架空のご当地どんぶり」を提供。レシピは以前らっきょうアフタヌーンティーでらっきょうスイーツを生み出した料理研究家のきゃらきゃらさんが監修。味はもちろんのこと、見た目にもこだわりました。お互いの県のイメージだけで作り上げた、斬新で面白味のあるメニューをこの機会にぜひとも味わってください。

鳥取県

#砂丘沿いの食堂のテラス席で食べるので心なしかジャリジャリした食感だけどそれがなぜかクセになる通称「砂井」



鳥取県の特産品であるねばりっこ、鳥取和牛、ベニズワイガニを贅沢に使用。ねばりっこを混ぜたご飯の上に鳥取和牛のローストビーフとベニズワイガニをたっぷり乗せた、見た目も楽しめるどんぶりです。桜海老とニンニクを混ぜ合わせた香ばしい香りが特徴のパン粉フレークでジャリジャリした食感を再現しました。

岡山県

桃太郎が鬼退治に出かけた後おじいさんおばあさんがこっそり食べた子どもにはまだ早い「大人のどんぶり」



岡山県の特産品である千両ナス、おかやま和牛、サワラをふんだんに使用。ナスの蒲焼丼と思いきや、その下にはおかやま和牛のローストビーフ、サワラ、さらにはうにやいくらも隠れています。魚介部分を味わうもよし、お肉×魚介を味わうもよし！食べ進めていくにつれ、味の変化を楽しめるどんぶりです。



監修者

きゃらきゃら

料理研究家。Nadia Artist。イタリアンシェフだった経験を活かし、企業のレシピ開発、テレビ出演などで活躍。かわいいスイーツや見た目にインパクトある料理のほか、最近は低糖質・ヘルシーレシピも発信。

■ グルメフェアの概要

期間：4月25日（木）～5月6日（月・祝）

場所：鳥取県アンテナショップ2階 ビストロ・カフェ「もてなし家」

内容：# 砂丘沿いの食堂のテラス席で食べるので心なしかジャリジャリした食感だけどそれがなぜかクセになる通称「砂丼」、# 桃太郎が鬼退治に出かけた後おじいさんおばあさんがこっそり食べた子どもにはまだ早い「大人のどんぶり」を提供。（各3,000円、税込）

※1日限定各5食となります。

■ 「とっとり・おかやま新橋館」概要



住所：東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「もてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階 10:00～21:00

2階 11:00～21:30 (L.O.21:00)

※営業時間は変更となる場合があります。最新情報は公式HPをご確認ください。

公式HP：<https://www.torioka.com/>

◇ 本プレスリリースに関するお問い合わせ先 ◇

鳥取県広報事務局（KMCgroup株式会社内）担当：道中・関口・堀川

TEL：03 - 6261-7413

FAX：03-6701-7543

Mail：info@kmcpr.co.jp