

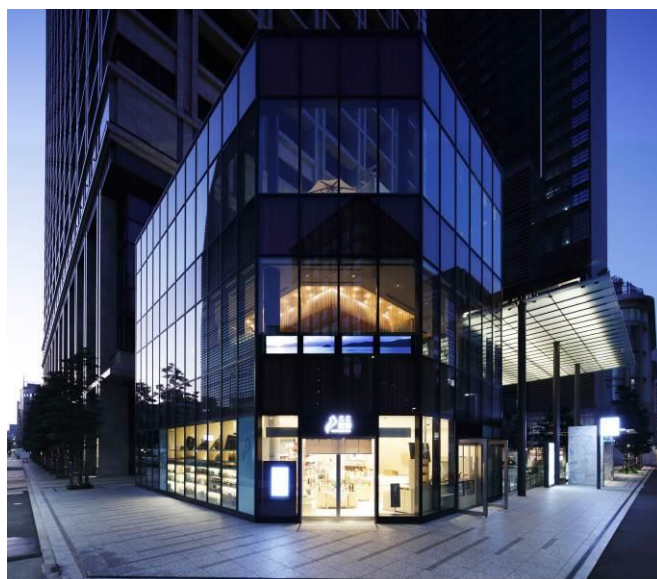


第17-G20号

2017年10月27日

滋賀に誘う情報発信拠点 「ここ滋賀」を東京・日本橋に開業

小田急グループの UDS 株式会社(所在地: 東京都渋谷区、代表取締役社長: 中川敬文 以下 UDS)は、2017 年 10 月 29 日(日)、滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(<http://cocoshiga.jp>)を東京・日本橋に開業します。



■ ここ滋賀とは

滋賀県の情報発信拠点です。UDS が滋賀県より企画、内装設計、運営業務を受託し、滋賀県とともに開業準備を進めてきました。

ここ滋賀では、琵琶湖を中心として発展してきた豊かな自然、歴史、食文化、各地のヒト、コト、モノといった滋賀県の魅力を、実際に見て、触れて、食べることができる体験型の発信を行います。地域情報や観光案内などの一方向の情報発信にとどまらない取り組みで、滋賀県の交流人口増加を目指します。

■ UDS の取り組みの特徴

UDS はここ滋賀の運営事業者として、業態、発信コンテンツや運営計画などの企画、内装設計、運営、そしてホームページや発行物の製作まで一気通貫で手がけています。物販、飲食、イベントや観光案内など全て UDS が自社にて運営を行います。

UDS では全国各地でまちづくりや地域活性のプロジェクトを手がけてきました。これまでは地域に出向いてその地で賑わいのある場作りを行ってきましたが、地域の外で、その地域のいいヒト、コト、モノを発信していく重要性が高まっており、ここ滋賀はまさにその発信を行っていくプロジェクトとなります。

地域の外で発信を行っていく形の地域活性において重要なポイントとなるのが飲食と小売であり、ここ滋賀でも滋賀県の豊かな自然や歴史、文化といった大きな魅力に基づいた飲食と小売に取り組んでいきます。このように各地域の魅力を背景にした飲食および小売のノウハウを蓄積し、強みにしていくことで、各地の魅力を伝えその地を活性化に寄与していくことを目指します。

また UDS ではここ滋賀開業にあたり、滋賀県近江八幡市に現地オフィスを構えました。現地出身の UDS 社員が常駐し、滋賀県現地での情報収集、コーディネートなどを行い、東京からの送客と現地での受け入れの両機能を備えた、東京と滋賀とが密につながった運営を行います。今後はここ滋賀に加え、地域活性視点での新たなプロジェクトを現地で立ち上げることも検討しています。

このように地域の現場、そして地域の外、両面からアプローチしていくことによる交流人口の増加、地域活性に取り組んでいきます。

■ ここ滋賀運営のコンセプト

1. 語りべ+体験

ただ商品や情報を並べるにとどまらない、人にフォーカスした運営を行います。作り手の想いを語り、人の言葉で伝えることで滋賀の魅力を体験するイベントを積極的に開催していきます。

2. とともに創り・稼ぐ

“滋賀県民のみなさんとのコーポラティブ・ショップ”と“産官学民連携”の視点を持ちながら、滋賀県各地域の作り手らと協力し、その丹精込めた仕事を東京や世界に向けてより分かりやすく表現するオリジナル商品の開発を行います。滋賀の魅力を伝えることができる商品力の高い商品を販売していくことで、地域の雇用創出、事業承継に貢献することを目指しています。

3. 滋賀に誘う

物販、飲食、イベントと連動しながら、滋賀県に暮らす人たちのおすすめするポイントなどを加え、“みんなで創る旅”を造成し、最終的な目的である滋賀の交流人口増加＝旅につながる場となることを目指します。旅は着地型旅行の企画・販売を手がける UDS の関連会社「ELLISTA」（エリスタ）を通じて、同社 WEB サイト上などで販売する予定です。

開業に合わせ、鮎ずしに代表される滋賀県で脈々と受け継がれてきた発酵食文化を、作り手の仕事ぶりを通して紹介する「滋賀食べる通信」（WEB 版 URL <http://shigataberu.com>）も発刊します。ここ滋賀と連動した滋賀の魅力を伝えていく取り組みとして、物販、イベント、飲食と連携しながら魅力発信を行っていきます。

■ ここ滋賀フロア構成 （価格はすべて税別）

1 階

マーケット

滋賀の美しい自然の恵みとして親しまれているヨシをモチーフにした天井デザインが広がる店内で、滋賀県産の旬の野菜や米などの生鮮食品や、加工食品、お茶、菓子類、信楽焼、織物などの滋賀県の魅力的な地場産品を取り揃えて販売します。



地酒バー 「SHIGA' s BAR」

滋賀県内の 33 蔵のお酒が、朝から夜まで飲めて買える地酒バーです。好みの地酒に合わせたおつまみに加え店内で販売している食品をその場で自由に楽しんでいただける角打ちスタイルで営業します。蔵元を招いてのイベントや、「酒× 旅」をテーマにしたゲスト参加型のイベントも定期的開催。昼は滋賀県産米「みずかがみ」を使ったおむすびも提供します。

<メニュー例>

滋賀の地酒	45ml	300 円～	
滋賀の地酒のみくらべ	4 種	1,000 円～	
近江の茶		500 円～	
「みずかがみ」のおむすび	200 円～		など



総合案内「SHIGA' s CONCIERGE」

滋賀県内の観光情報やおすすめツアーをご案内します。UIターンによる、移住や就職の情報提供も実施します。

イベントエリア

滋賀の魅力を体感できるイベントを随時開催します。イベント情報は冊子「SHIGA' s GUIDE」やここ滋賀ホームページでご案内しています。



2 階

レストラン 「日本橋 滋乃味」(にほんばし じのみ)

琵琶湖の恵み・滋賀の地酒・近江牛・発酵いろいろ。脈々と受け継がれてきた知恵や技術に支えられた、滋味深い滋賀の味を楽しくお楽しみいただけます。

<メニュー例>

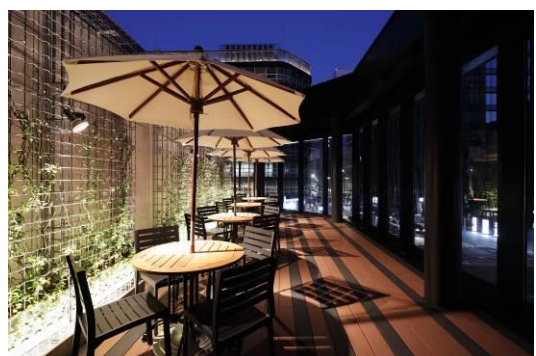
ビワマスの冷燻と炙り	1,800 円
発酵出汁の旨酸っぱい豚しゃぶ	2,500 円
本日の近江牛の炭火焼き	2,500 円
コース	5,000 円 / 8,500 円 など



3 階

テラス

緑豊かなフリーテラスです。マーケットで購入した商品をお召し上がりいただけます。



【施設概要】

名 称	ここ滋賀
開 業 日	2017 年 10 月 29 日（日）
住 所	東京都中央区日本橋 2-7-1
ア ク セ ス	東京メトロ日本橋駅 B 6、B 8 出口からすぐ JR 東京駅八重洲北口から徒歩 6 分
T E L	1F 共通 03-6281-9871 / 2 階 日本橋 滋乃味 03-6281-9872
営 業 時 間	1F マーケット・総合案内 : 10:00 -20:00 (※10/29 のみ 11:00～) 地酒バー「SHIGA's BAR」: 10:00～23:00 2F 日本橋 滋乃味 11:30～14:00/18:00～23:00 (※10/29 はディナー営業のみ)
定 休 日	年末年始 (12 月 31 日～1 月 3 日)
店 舗 面 積	1 階 145.01m ² 2 階 139.43m ² 計 284.44m ² 屋上テラス 67.91m ²
事 業 主	滋賀県
企画・内装設計	UDS 株式会社
U R L	http://cocoshiga.jp
F a c e b o o k	ここ滋賀 https://www.facebook.com/cocoshiga 日本橋 滋乃味 https://www.facebook.com/nihonbashi.jinomi

以 上