

報道関係者各位

食でローカルとまちを結ぶプロジェクト始動！



シティダイニングくうてん×ローカル開発トラボ 期間限定！月替わりで特集地域が替わる 『LOCAL TABLE』オープン！

JR博多シティは、(株)ローカル開発トラボとのコラボ企画としてシティダイニングくうてん9階に、九州の一つの地域に特化し、様々な地域産品を活かしたメニューを提供する飲食店「LOCAL TABLE」をオープンします。月替わりで地域を変えながら期間限定で営業する新しい取り組み。ぜひこの機会にご取材ください。

【 実施概要 】

実施期間：2021年11月8日 ～ 2022年3月31日 ※館の営業日に準ずる

営業時間：11時～22時（アイドルタイム：15時～17時）

企画内容：第一弾「山鹿のワインと食」2021年11月8日～2021年12月5日（予定）

販売内容：菊鹿ワイン各種、山鹿の食材を使用したピザやパスタ、地域の加工品等

ローカル開発トラボとは…

九州を中心に観光産業や一次産業の課題解決に取り組んでいる福岡市内に本社を置く企業。新型コロナウイルス感染症拡大の影響による観光産業及び一次産業の大打撃の影響を知り、今一度「ローカルの価値」を広め、地域産品の消費拡大や観光誘引に貢献することを目的とした活動を行っている。その一環として、JR博多シティとコラボして地域の魅力発信を行うプロジェクトを始動した。

第一弾企画メニュー開発

プロデューサー シェフ 水野 健児

「Pinox」@福岡県糸島市

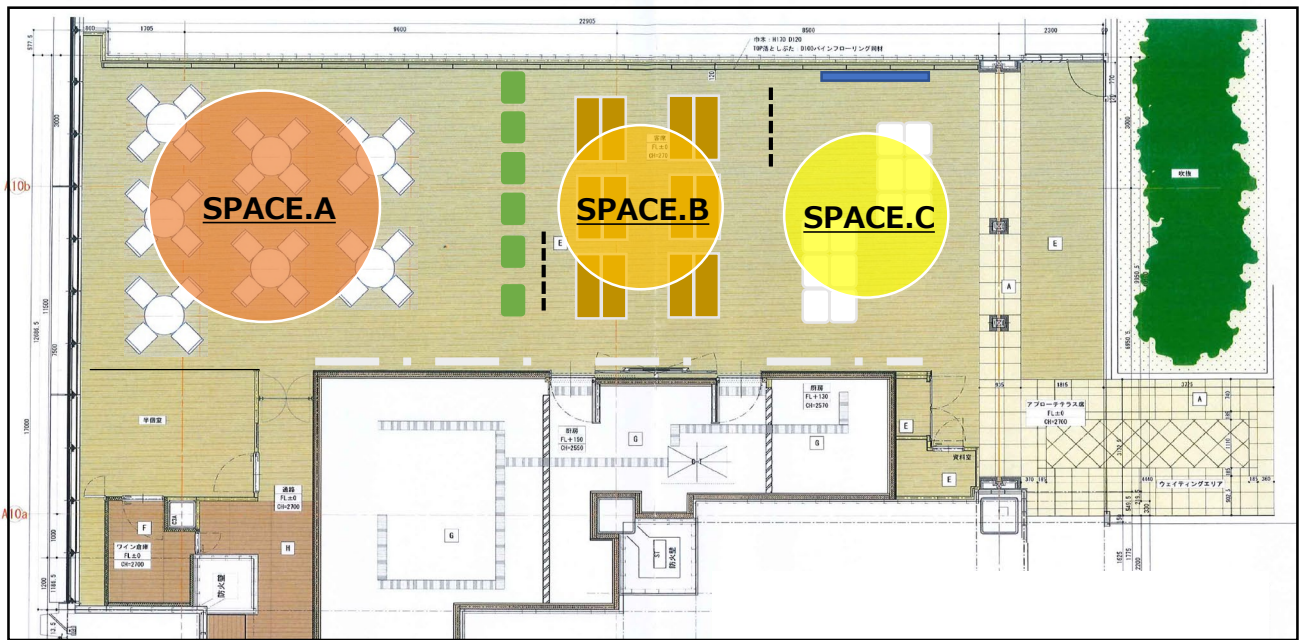
“1日1組限定のフランス料理レストラン”



ローカル開発トラボ
local development lab inc.



店舗展開図



【ローカルの価値を味わう】 SPACE.A

月替わりでローカル食材を活用したメニューを開発しており、ランチ・ディナーが楽しめるスペース。

期間限定の「LOCAL TABLE」の役割として、旬の食材を仕入れ、オリジナルのメニュー開発を行い、地域ごとの旬の恵みを感じられるイートスペースをご準備しています。

【ローカルの価値を食卓に持ち帰る】 SPACE.B

ローカルデベロップメントラボイムズ店で取り扱っていた九州各地の逸品を集めた物販スペース。

期間中は人気の調味料や、地域の様々な旬の商品を販売します。

※旬の商品については、期間ごとに入替がございます。

【ローカルの価値を知る】 SPACE.C

地域の加工品を中心とした商品の価値をより深く知るための展示販売スペース。

作り手の拘りや風土の価値を伝えることで、商品の魅力をより知ってもらうスペースとして展開します。

ローカルデベロップメントラボの今後の活動について

①『LOCAL DINING』と題して、地域の生産者とシェフのコラボによる食の探求心を深める活動としたコミュニティイベントも開催を予定しています。※時期未定。

参加人数を限定して、地域のお酒やお茶と食をペアリングした食事会を月一回程度開催します。

②地域と連携した特産品の販売や陶器市等の伝統工芸等の企画を開催します。

詳しくは、ローカルデベロップメントラボの公式インスタグラムのアカウントからご確認ください。