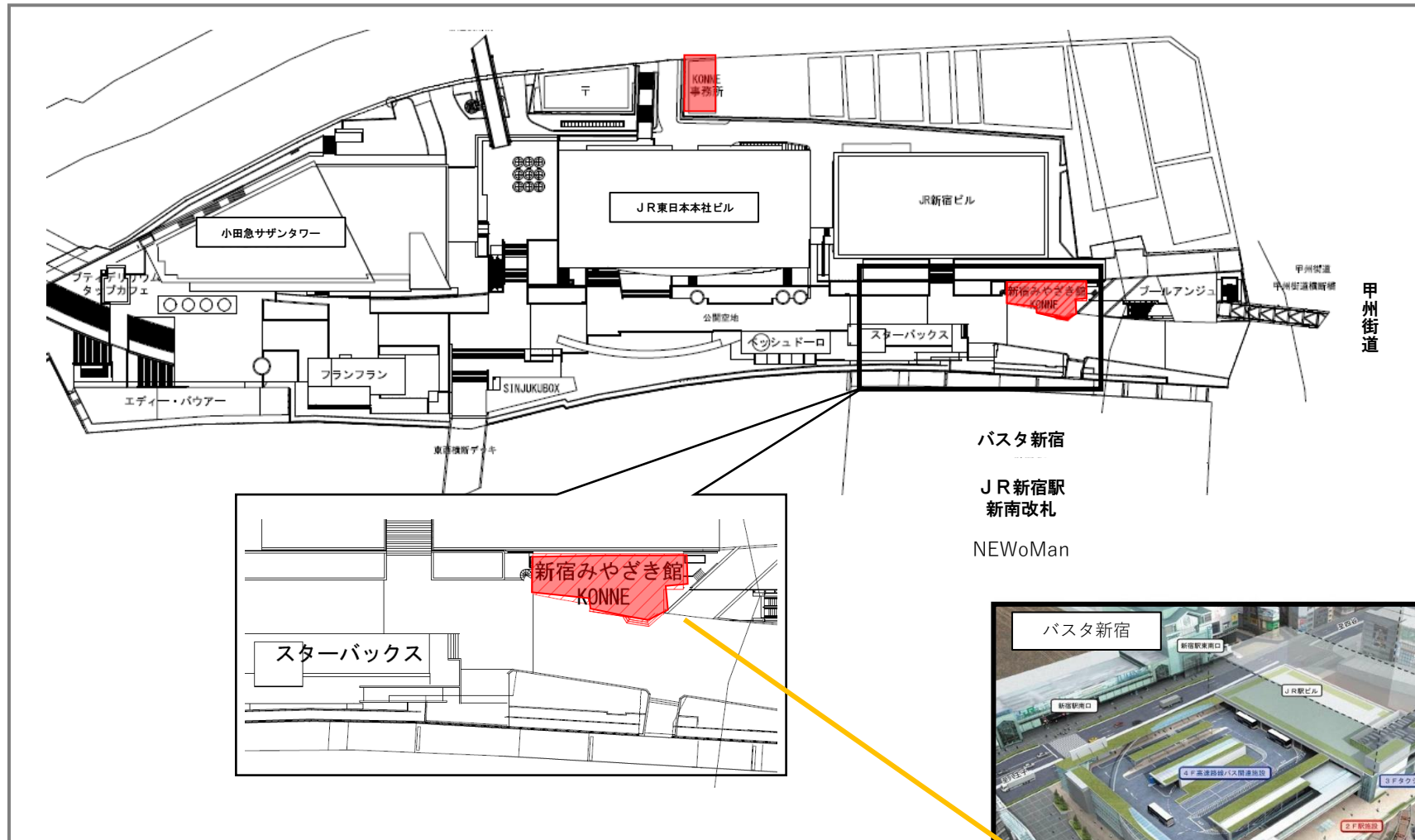


宮崎県首都圏情報発信拠点
「新宿みやざき館K O N N E」の概要



1 周辺図、位置図（新宿サザンテラス付近）



バスタ新宿

JR新宿駅
新南改札

NEWoMan



2. 施設の概要

(1) 建物の概要

施設名称	新宿みやざき館K O N N E		
所在地	東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内		
施設面積	1階（物販店舗）	167.8㎡（50.8坪）	物販コーナー、観光情報コーナー、テイクアウトコーナー等
	2階（飲食店舗）	122.1㎡（37.0坪）	レストラン(約99㎡)、共用スペース(約23㎡)
	合計	289.9㎡（87.8坪）	
情報発信設備	デジタルサイネージ	・縦1.8m×横2.9m ・透過型LED（ピッチ幅 縦7mm×横5mm） ・放映時間 7:00～23:00	
	室内モニター	・65インチ液晶	
みやざき スギの 使用量	1階店舗内	1.95㎡	レジカウンター周り、商品棚ルーバー、商品陳列トレイ等
	2階店舗内（階段壁面含む）	2.76㎡	壁面、天井、床面、カウンターテーブル、客席テーブル等
	店舗装飾部分（1、2階壁面ルーバー）	3.60㎡	
	合計	8.31㎡	

(2) 管理・運営受託者

受託者	施設管理・物販店舗運営	公益社団法人宮崎県物産貿易振興センター
	飲食店舗運営	株式会社エー・ピーホールディングス

2 外観・各フロア配置、特徴等

① 外観等



<外観の特徴>

みやざきスギの集成材を用いたルーバー※により洗練されたイメージを醸し出す一方で、木製であることで、宮崎の温かさを表現しています。

また、ルーバーは、太陽の角度と方位による光の射し具合や、通行人からの商品の視認性を考慮して湾曲しており、デザイン性の高さと機能性の高さを併せ持たせています。

壁面のサインには、「日本のひなた宮崎県」のシンボルであるひなたマークを配し、MIYAZAKIを大きくアピールしています。

ルーバー：羽板をタテ又は横に平行に並べたもの。意匠、日よけ、風除け等の目的で設置される場合が多い。



<大型ビジョン「みやざきひなたビジョン」>

ガラス面の内側に、約2.9m×約1.8mの最新型LED透過性ディスプレイ（デジタルサイネージ）を設置し、「みやざきひなたビジョン」として、店舗前を行き交う多くの人々に館内情報や宮崎の魅力を発信します。

② 1階

＜営業時間＞
10:00～20:00

＜冷蔵・冷凍コーナー＞

＜工芸品コーナー＞

＜県産材＞

平成3年以降26年連続素材生産量
日本一の本県を代表する木材である
みやざきスギを使用したルーバー
や陳列棚、飾り棚を配置し、木の持
つあたたかみや宮崎らしさを表現して
います。

＜スタッフユニホーム＞

カラーは宮崎の海をイメージ
したネイビーブルーを基本とし、活
動的で明るく洗練されたデザインに
刷新しました。

＜県産酒コーナー＞

県内各地で造られた芋、米、麦、
そばなど多様な原料による本格
焼酎をはじめ、県内ワイナリー
製造のワインや地ビールなど、
県産酒が豊富な品揃えで用意さ
れています。

＜観光情報コーナー＞

宮崎の人気の観光地・食・
観光ルートなどの最新情報
をタブレット端末やパンフ
レットで気軽に入手できる
ほか、観光宮崎に精通した
専門のスタッフが宮崎の旅
づくりをきめ細やかにコー
ディネートします。

＜テストマーケティング品の販売＞

首都圏における消費者の反応など市場調
査を目的に新商品等のテストマーケティ
ング品の販売を行います。マーケティ
ングの状況は、製造メーカーにフィード
バックし、より魅力的な商品づくりにつ
なげていただけます。

＜室内モニター＞

65型の液晶モニターを設
置し、店内のイベント・
フェア情報や、レストラ
ンメニューの他、ひなた
ビジョンと同一コンテン
ツの放映も行い、宮崎の
様々な情報を放映し、P
Rします。

＜催事・イベントスペース＞

試食販売や観光PRを展開する
催事イベントスペースを店舗入
口に確保し、県内企業や市町
村・団体等に直接出展してい
ただき、多様な催しを積極的に展
開します。

＜テイクアウトコーナー＞

世界的に著名なパティシエである江
森宏之氏の監修による宮崎特産の日
向夏を使用したスムージーや、甘乳
蘇ソフトクリームを販売します。

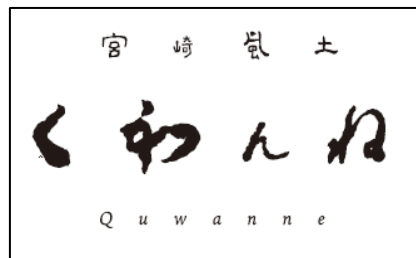
＜県産品展示・販売コーナー＞

本格焼酎や郷土料理の地鶏の炭火焼など、厳選された
「これぞ宮崎」という特産品を豊富に揃えています。
商品展示スペースは、600以上のアイテムを展示し、
洗練されながらも、木のぬくもりが感じられる店内で、
ゆったりとショッピングを楽しんでいただけます。

＜みやざきひなたビジョン＞
(デジタルサイネージ)

③ 2階

<店名ロゴ>



<店名>

「食べてください」を意味する宮崎県の方言から由来する「くわんね」。素朴で優しい響きの店名で宮崎らしさを伝えます。

<内装>

モダンで上品な山小屋のイメージのデザインで、飴肥杉を使った内装やテーブル、カウンターなど、木のぬくもりに包まれた、リラックスできる雰囲気を作り出しています。

<その他>

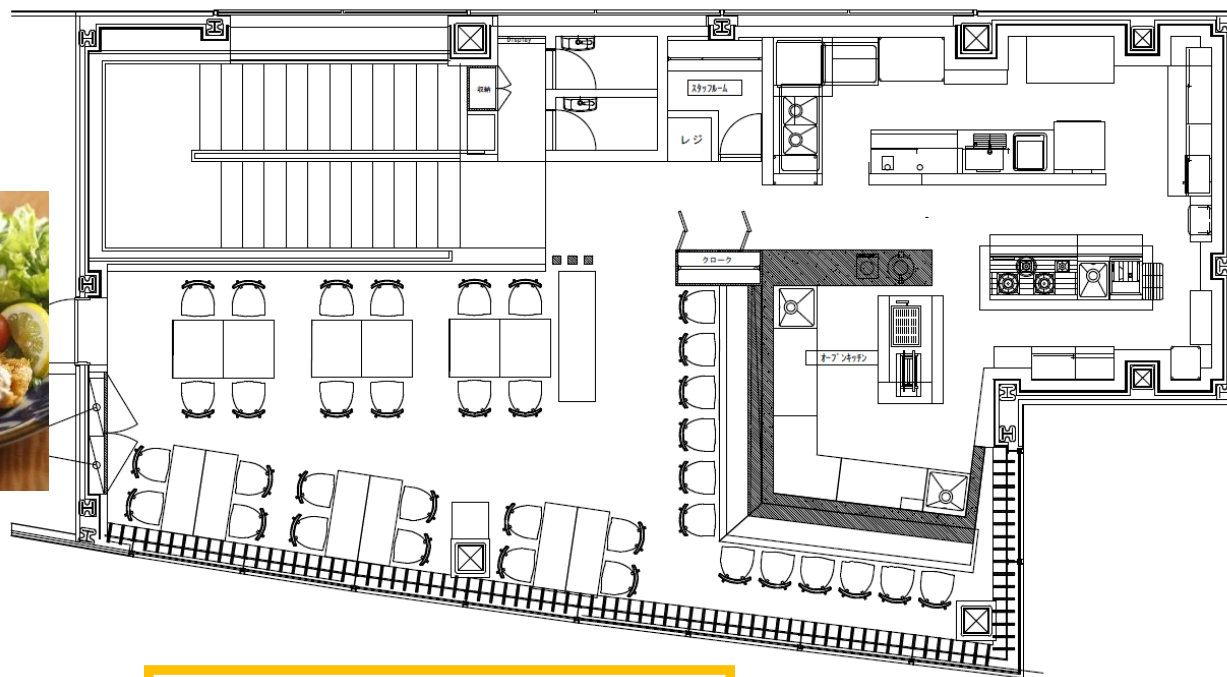
食材はもちろん、調理に使用する炭など、宮崎の良質な素材の活用にこだわり、料理のみならず、サービス、空間全体で、総合的な宮崎の魅力を伝えます。

<営業時間>

ランチ 11:00～15:00
(L.O. 14:00)
ディナー 17:00～23:00
(L.O. 22:00)

<座席数>

36席



<イベント対応設備>

店内イベントで、食材や料理を始めとする宮崎の魅力を伝えるため、大画面に映像を映し出すスクリーンやプロジェクターが準備されています。

<メニュー>

定番の宮崎の郷土料理はもちろん、新しい宮崎を発見できるような、食材の素晴らしさや生産地が思い浮かべられるような料理を提供します。また、本格焼酎や、地ビール、ワインなど、充実した宮崎の酒類も楽しめます。

<食材>

旬の新鮮な農産物や鮮魚、みやざき地頭鶏や宮崎牛など、宮崎県内の生産者とのネットワークを生かして集めた宮崎が誇る上質な食材を選び抜き、その魅力やおいしさを余すことなく伝えます。