

# 東京・虎ノ門で「奈良」PR

吉野杉を内装に使い、奈良県産の食材を使った料理を提供するカフェなどが入る複合施設「フォレスト虎ノ門」が15日、東京の官庁・ビジネス街のど真ん中、港区虎ノ門1丁目にオープンする。日本橋・三越前の県施設「奈良まほろば館」に次ぐ、新たな奈良のPR拠点になりそうだ。  
(神野武美)

## 新拠点 ビジネス街の真ん中に

施設は広さ約6000平方メートル。「森カフェ」と名付けられた飲食店(約3000平方メートル)は客席が70席。内装に川上村産の吉野杉約200本を使い、緑の箸袋に入った割り箸を、杉の丸太に枝のように差した独特のデザインだ。吉野町の観光をアピールし、地元酒や吉野葛、卵、シイタケなど使う。  
印刷の受注窓口「プリント

## 県産食材の飲食店も

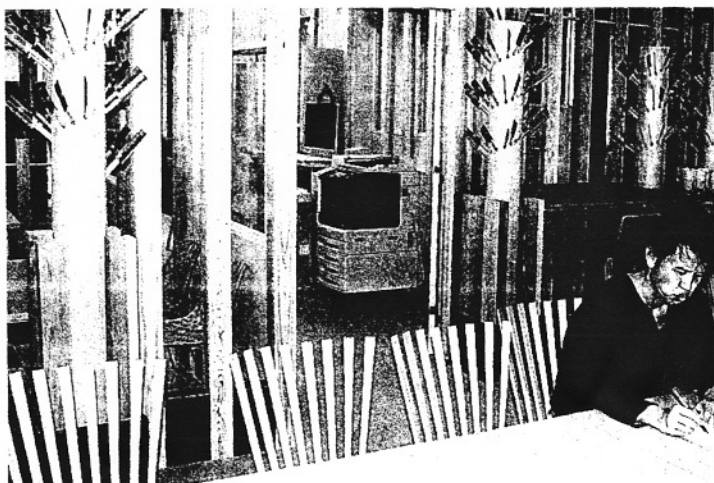
ワークス」、ギャラリーや展示販売の「レントスペース」などもあり、3月中旬には、県主催の「吉野材を使った『暮らしの道具』デザインコンペ」の発表会も予定されている。  
吉野の特産品の割り箸と縁が深い箸袋製造で国内トップの溝端紙工印刷(和歌山県かつらぎ町)のグループ企業「きんだい」(溝端正社長)

が運営する。

溝端紙工印刷は、前身を含めると創業100年を超える老舗企業で、紙おしぼりや紙ナブキンなどの紙製品を製造する。溝端社長は「吉野地方の割り箸を扱ってきた感謝を込めるとともに、木と箸の関係を印象づけるデザインを採り入れ、森林の循環機能や間伐材活用という林業の価値をアピールしたい」と話す。

県農林部マーケティング課は「虎ノ門というサラリーマンの街に奈良の食材を扱う店ができるのは大きい」と期待を寄せる。

フォレスト虎ノ門(03・5510・6825)は郵政福祉ビル1階。営業時間は午前7時半〜午後11時。無休。



「フォレスト虎ノ門」の「森カフェ」店内。いすのデザインは割り箸をイメージしている。東京港区虎ノ門1丁目