

# 三重県の首都圏営業拠点

## 『三重テラス』

9月28日(土) 15:00 東京・日本橋にオープン

三重県は、1階のショップ、レストラン、2階の多目的ホールで構成される首都圏営業拠点『三重テラス』を、9月28日(土)15時に、東京・日本橋にオープンします。

『三重テラス』は、“三重県の文化にふれてもらうおもてなしの場”、“三重県への旅のきっかけ、準備を提供する場”、“三重県への共感を呼ぶ、三重県ファンづくりの場”、“三重県民、県出身者などが「自分ごと」として活用できる場”をコンセプトにした複合施設です。

1階のショップは、三重県の食の名産品「伊勢うどん」や「お茶」、「地酒」などの食品のほか、伝統工芸品「伊勢木綿」を使用したオリジナルグッズなど、約1,000商品を取り揃えます。

また、同フロアで展開するレストランは、伊勢えびやマグロ、松阪牛など三重県の旬の食材をイタリアンスタイルで仕立てたメニューをご提供いたします。

さらに、2階の多目的ホールは、三重県の文化や伝統・風土などを感じていただく場として企画展やセミナー、生産者と事業者との商談会などに活用していきます。

内装は、尾鷲ひのきをふんだんに使用したファサードや什器、建具職人の手作りによる組子を使用した照明、伊勢木綿のカーテンや伊勢形紙の照明、四日市萬古焼や伊賀焼のタイルなど、三重県の伝統工芸品をあつらえた品格のある空間を演出しています。

三重県では今後、『三重テラス』を核に、「食」や「観光」、「歴史」、「文化」、「産業」などの魅力を情報発信します。また、三重県ゆかりの店舗や企業等の皆様との連携によるネットワークづくりを進めるなど、営業活動を総合的に進め、県内への観光誘客や県産品の販路拡大につなげていきます。



『三重テラス』外観

— 本件に関するお問い合わせ先 —  
三重県雇用経済部 三重県営業本部担当課 首都圏営業推進班(三重テラス)  
TEL: 03-5542-1035 FAX: 03-5542-1034

# 「三重テラス」フロアガイド

## ショップ

「本物志向」、「品質重視」、「価値重視」を基本に、三重の豊かな自然や歴史に育まれた産品約 1000 点を、地域ならではの物語とともに販売します。三重テラスオリジナルのブランド商品もラインナップします。



ショップ（パース）

### 【取扱商品ジャンル】

お米 農産物 うどん・麺類 菓子類  
 お酒 飲料（ソフトドリンク） 調味料  
 水産加工食品 肉加工食品  
 伝統工芸品 雑貨 等

### 【展開アイテム例】

写真はすべてイメージです。

#### ブランド牛



三重県を代表する食材である「松阪牛」や「伊賀牛」。地元の名店から直送でお届けするローストビーフやしくれ煮などを展開いたします。三重県の豊かな自然、伝統等地域の特性をいかし育てられ、良質な脂肪を多く含んでおり、焼くことで香りもより一層引き立つ三重のブランド牛を存分にご堪能ください。

#### 伊勢うどん



伊勢詣での名物として 400 年以上前から親しまれる伊勢うどん。太くて柔らかい麺にダシとたまり醤油を合わせた黒いタレが特徴です。

U(うどん)1グランプリでも5位に入り癖になる美味しさ「伊勢うどん」ブームが起ころうとしています。そんな伊勢うどんを 10 種類以上取り揃えます。

#### 新種の柑橘 にいひめ 「新姫」



熊野市新鹿町で発見された新種の柑橘である「新姫」がもつ、高血圧抑制などの高い機能性成分と爽やかな香りや酸味を活かして「ドリンク」「果汁」「ぼん酢しょうゆ」などが誕生しました。三重県熊野市にしか無い「新姫」の新しく深い味わいをご堪能ください。

#### 伊勢茶



栽培面積・生産量ともに全国第 3 位である伊勢茶。全国 1 位の生産量でアミノ酸の一種である「テアニン」を多く含んだ「かぶせ茶」や、渋味の中に甘味があり濃厚な香が特徴の深蒸し茶、松阪市飯南・飯高産の伊勢茶を使った「伊勢の和紅茶」など、お茶の一大産地にふさわしい豊富な種類を取り揃えます。

#### 三重の酒



酒米として名高い「山田錦」発祥の地でもある三重県は、日本酒の名産地。各蔵元の自慢の日本酒を 50 種類以上取り揃えます。「利き酒セット」で、数種類を味わいながらお選びいただけます。

#### 松阪木綿



藍染で独特の縞模様で織られ、粋好みの江戸っ子に愛され生活に根ざしてきた無形文化財「松阪木綿」。現代の生活様式に合わせ、モダンにアレンジした「松阪木綿」をご紹介します。

## レストラン

三重県全域の採れたての旬の食材を使用したメニューを提供いたします。

メニューの監修は、南青山のイタリアンレストラン「イル デジデリオ」の佐藤 真一シェフが担当。北勢から東紀州までの三重県の豊富な海・山・里の旬の幸を、食材の良さを活かすイタリアンスタイルのメニューに仕立てることで、料理と共に、日常の中であたかも三重県を旅をしているような楽しさや新しい発見を提供いたします。



レストラン（パース）

### 〔メニュー例〕

#### ランチメニュー

- ・ 桑名の海
- ・ 秋の伊賀の山
- ・ 松阪イタリアン
- ・ 伊勢国<sup>いせのくに</sup>
- ・ 熊野灘の恵み など

#### カフェメニュー

- ・ 熊野温州みかんのジュレ <sup>いいたか</sup>飯高の豆乳のとろけるプリン
- ・ 川原田農園のイチジクのコンポートと椿の森のハチミツジェラード
- ・ 四日市の安納芋<sup>あんのういも</sup>の水羊羹 伊勢茶のジェラード
- ・ ほろ苦い伊勢茶と山村牛乳のふんわりティラミス など

#### ディナーメニュー

- ・ 毎日直送の<sup>まと やわん</sup>的矢湾の真力キ（10月より）
- ・ 金盛丸カルパッチョ <sup>きんせいまる</sup> 尾鷲<sup>おわせ</sup>直送本日の鮮魚
- ・ 伊賀忍者 三重のごま油と伊賀じかのたたき
- ・ 米を食べて育った伊勢美稲豚<sup>うまいねぶた</sup>の自家製“イタリアン”ソーセージ
- ・ 伊勢湾リゾート サザエ、アサリ、ムール貝
- ・ 桑名スパゲティ 桑名の蛤と伊勢あおさのり
- ・ 松阪スパゲティ 世界の松阪牛 極上ミートソース
- ・ 熊野灘の恵み 新鮮魚介の焼蒸イタリアンスタイル
- ・ 志摩半島の伊勢海老のグリル 1/2 本 胡麻塩レモンオイル など

#### ランチ・ディナー共通メニュー

- ・ 御食<sup>みけ</sup>つ国<sup>くに</sup>



メニューイメージ

## 「三重テラス」施設概要

オープン日時：平成25年9月28日(土) 15:00

所在地：東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX 1・2階

営業時間と連絡先

〔ショップ〕 10:00~20:00

電話：03-5542-1033

FAX：03-5542-1032

〔レストラン〕 11:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)

電話：03-5542-1030

FAX：03-5542-1031

〔多目的ホール〕 10:00~22:00

電話：03-5542-1035

FAX：03-5542-1034

休業日：年末年始を除き無休で営業します。

店舗構成：〔1階〕ショップ、レストラン 〔2階〕多目的ホール

アクセス：東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅直結

ロゴデザイン：



MIE TERRACE

シンボルロゴ

三重テラス

MIE TERRACE

ロゴタイプ

ロゴデザインについて

親しみやすく、シンプルで「三重」が分かりやすいデザインとしました。

地図：

