

おとな真珠学校

～令和元年生まれの真珠を楽しもう～

日時：12/10 火・11 水 19:00～21:00

場所：三重テラス MIE TERRACE
東京都中央区日本橋室町 2-4-1 「YUITO ANNEX」2階
東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅直結 (A9 番出口)

今回のおとな真珠学校は、「真珠取出体験」と「真珠講座」のセット。
令和元年生まれの真珠は、どのような色や形をしているのでしょうか。ぜひ一緒に、令和元年の真珠を楽しみましょう！

[真珠取出体験]

貝から真珠(5～6ミリ、2粒予定)を取り出させていただきます。真珠が出なかった方にも、一粒は真珠をお持ち帰りいただけるようご用意しています。またご希望の方には、金具(別途・有料)を取り付け、アクセサリとしてお持ちかえりいただけます。

[真珠講座]

現役の真珠養殖業者さんにご来場いただき、真珠づくりの魅力、今年の真珠づくりについてお話しいたします。その他、真珠の目利きやお手入れ方法など、真珠購入に役立つ話もいたします。

講師：学術博士・日本真珠振興会 認定シニアアドバイザー 渥美 貴史氏
(三重県東京事務所)

参加費：2,000円(当日お支払いください。金具代は別途頂戴いたします。)

定員：各回 36人(先着順)

申込：

右下の二次元バーコードから申込サイトへアクセスいただき、必要事項をご記入ください。

メールの場合は、件名を「おとな真珠学校申込み」として、本文に①氏名、②電話番号(当日の連絡先)③ご希望日を記載のうえ、以下までお申し込みください。

【申込締切】12月9日(月)17:00



講師プロフィール

渥美 貴史

Takashi Atsumi

(学術博士・真珠シニアアドバイザー)

平成13年 三重県庁入庁

平成15～26年度 三重県水産研究所

<研究テーマ>

真珠養殖が英虞湾に与える影響の研究

高品質真珠の生産性向上に関する研究

平成27年3月 三重大学大学院生物資

源学研究所博士後期課程卒業

博士(学術)取得

平成27～28年度 三重県農林水産部

フードイノベーション課

平成29年度～ 三重県東京事務所



MIE TERRACE

【お申込・お問合せ先】 三重テラス事務局

TEL03-5542-1035 E-mail: eigyo@pref.mie.lg.jp

主催：里海泊事業推進協議会・三重テラス

協力：有限会社P・J中村インターナショナル・株式会社森パール



MIE TERRACE

三重の「いいとこ」ぜんぶ日本橋へ。

三重県を知る。味わう。体験する。「三重テラス」
日本橋を繋ぐ、三重への旅の入り口



買う (1階 ショップ)

TEL 03-5542-1033(10:00 ~ 20:00)

伊勢うどん、伊勢茶をはじめ、地酒、干物、海藻、餅など、
三重ならではの「味」を数多く取り揃えています。

食べる (1階 レストラン)

TEL 03-5542-1030(11:00 ~ 23:00)

伊勢えびや松阪牛など三重の豊富な海・山の「旬」の
食材をふんだんに使用して、素材の良さを生かした
イタリアンスタイルでご提供します。



体験する (2階 イベントスペース)

TEL 03-5542-1035(10:00 ~ 20:00)

体験型講座、展示会などのイベントを開催し、三重の
豊かな自然、歴史、文化、食など、さまざまな三重の
魅力をご紹介します。

三重テラスのアクセスマップ

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町 2-4-1 YUITO ANNEX 2 階

東京メトロ銀座線・半蔵門線

「三越前」駅直結 (A9 出口)

JR 総武線快速「新日本橋」駅直結

