

オンライン体験
同時開催

Ise-Shima Nouveau

伊勢志摩ヌーヴォー



～ 2020年生まれの真珠を誰よりも早く楽しむ～

令和2(2020)年 11月22日(日)

2回開催 [第1回] 13:30～14:30 [第2回] 15:30～16:30

伊勢志摩ヌーヴォーは、本格的な真珠の収穫が始まる12月を前に「その年生まれの真珠を誰よりも早く楽しもう」をコンセプトに、今年で4回目の開催です。

2020年は、三重テラスとオンラインでの同時開催。

伊勢志摩から現役の真珠養殖業者さんがオンラインで参加し

真珠づくりの魅力や今年の真珠づくりについてお話しします。

三重テラスと伊勢志摩、全国の参加者をオンラインでつなぎ、みんなで、伊勢志摩の海で育てられた貝から、真珠を取り出します。ただし、どんな真珠が出てくるかわかりません。

また、真珠が出てこないこともあります。“リアル”な真珠取出しを体験してみませんか。

オンライン参加者には、11月21日(土)に、真珠貝と取出体験キットをご自宅にお届けします。
後日、ご希望の方は、取り出した真珠をアクセサリーに加工できます。
(加工に伴う金具、送料などは別途有料です)

| | |
|--------|---|
| ナビゲーター | 渥美 貴史氏 (三重県農林水産部、日本真珠振興会認定パールアドバイザー(シニア)、学術博士) |
| スピーカー | 伊勢志摩の現役真珠養殖業者 |
| 会場 | 三重テラス2階イベントスペース 東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX オンライン (ZOOMでのご参加となります) |
| 参加料 | 1,000円 [三重テラス] 当日会場でお支払いください。 [オンライン] 事前に指定口座にお振込みください。口座はお申込み後にご案内いたします。 (振込手数料はご負担ください。送料・取出体験キット込の値段となります) |
| 参加方法 | 先着順の事前申込となります。 ※三重テラス2階イベントスペース会場参加 11月18日(水) 締切 ※オンライン参加 11月16日(月) 締切 右のバーコードを読み取り、三重テラス、オンラインの各申込フォームからお申込みください。 |
| 定員 | [三重テラス] 各回10名 [オンライン] 各回20名 |



お問合せ先 | 三重テラス事務局 TEL03-5542-1035 mieterrace@pref.mie.lg.jp
主催 | 三重県真珠養殖連絡協議会・三重テラス 協力 | 有限会社P・J 中村インターナショナル



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 ~ 22:00)

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

