

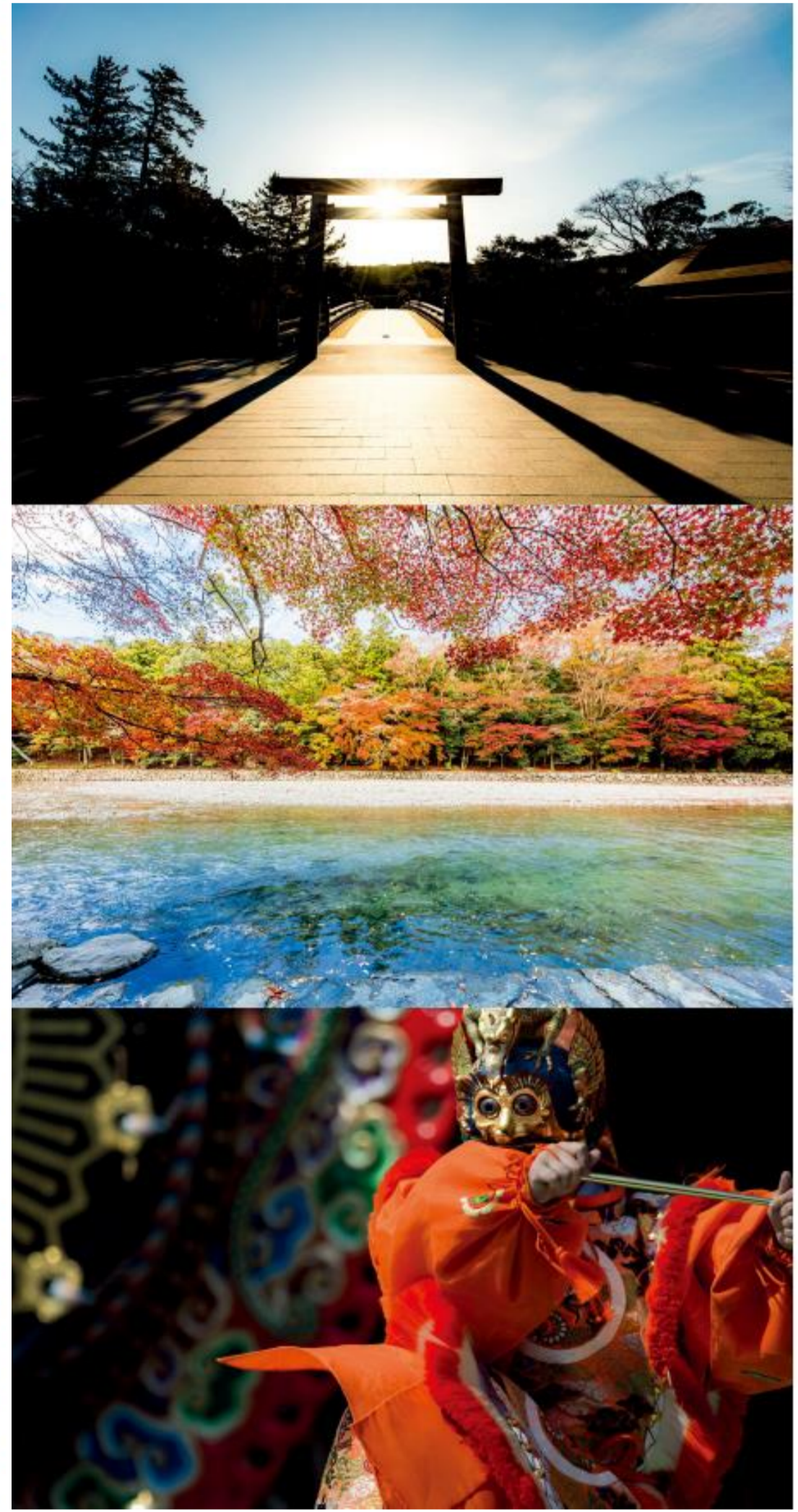


MIE TERRACE Event Calendar

MIE TERRACE

ISSUE
11
NOVEMBER
2022

11.7~9



伊勢の 神宮写真展

伊勢の神宮を、都内で感じる。

日時 伊勢市名産品無料配布致します
(なくなり次第終了)
令和4年
11/7(月) ▶ 11/9(水)
10:00 ~ 20:00
※9日は19時まで

11月7日(月)~9日(水) 10:00~20:00
(9日のみ10:00~19:00)
伊勢の神宮写真展

11.12

三重のブランド米「結びの神」イベント

新米を食べて学ぼう

お米の健康と美味しい食べ方

参加費無料

参加者全員に
精米(結びの神)とバックご飯
(結びの神、伊賀米コンヒカリ)
プレゼント!!

- * 五ツ星お米マイスター 澁谷梨絵さんによるお米の炊き方講座
- * 県産ブランド米「結びの神」の試食
- * 三重のお米に関するクイズ
- ※ 各回1名様に抽選で「松阪牛ハンバーグ」プレゼント

11/12 土

時間 14:00~、16:00~ (各回20人)
会場 三重テラス 2F イベントブース

11月12日(土) 14:00~15:20、16:00~17:20
三重のブランド米「結びの神」イベント
新米を食べて学ぼう!
お米の健康と美味しい食べ方

11.18~23

三井高利生誕400年
記念事業

三井高利展

~三井家と松阪~

11月18日・11月23日

ふるさと納税
感謝祭
11月19日・20日

11月18日(金)~23日(水・祝)
10:00~17:00

三井高利生誕400年記念事業
三井高利展~三井家と松阪~
(同時開催 ふるさと納税感謝祭)

11.26~27

東紀州
特産品祭り
In三重テラス

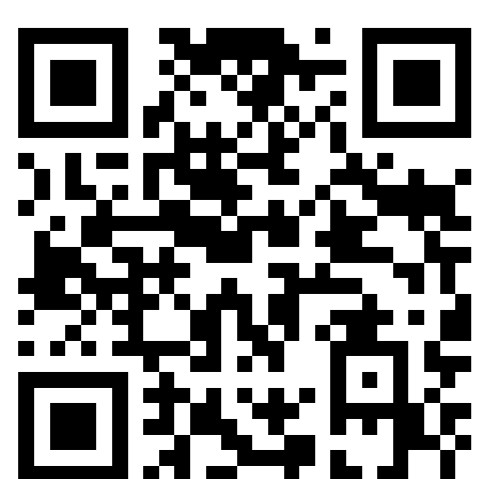
11/26(土)・11/27(日)
10:00~17:00 10:00~15:30

会場 三重テラス2F
イベントスペース
(東京都中央区日本橋室町2-4-1)

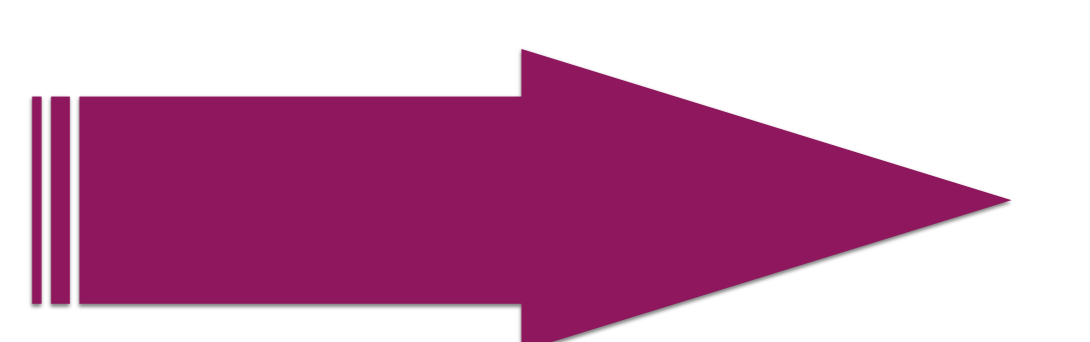
11月26日(土)~11月27日(日)
26日 10:00~17:00
27日 10:00~15:30

東紀州特産品祭りin三重テラス

最新情報は
こちらから



イベント詳細は裏面をご覧ください



11 NOV.

参加費／参加方法／

日時	イベント／お問い合わせ	内容	対象者
11月2日(水) 16:00~19:00	伊賀市産業交流セミナーinTokyo TEL: 0595-22-9669 Mail: shoukou@city.iga.lg.jp 主催: 伊賀市商工労働課	伊賀市にゆかりのある企業を招待し、伊賀市への企業誘致等PRを行います。 これに伴い、11月1日~3日まで三重テラス1階レストラン及びショップで伊賀フェアを実施します！ レストラン: 伊賀の秋の味覚を活かしたメニューを期間限定で提供 ショップ: IGAMONOを中心とした物産フェアを実施	受付終了 ※伊賀フェアは 申込不要・一般
11月4日(金) 12:00~17:00	蕉郷句会 (日本橋句会) TEL: 090-7420-8525 主催: 蕉郷句会 (日本橋句会)	日本橋は松尾芭蕉ゆかりの地です。蕉郷句会は、日本橋・三重テラスで他人の投句の良さに学び、自分の投句に対する意見に学び、力をつける句会です。	関係者
11月5日(土) 15:00~17:00 オンライン有	第15回 秘蔵のくに伊賀の キュレーションイベント The はせをざんまい・The Basho Zanmai セミナー&トークイベント TEL: 080-8851-6934 主催: 上野高校同窓生有志の会	松尾芭蕉が51年の人生でその大半を過ごした故郷伊賀上野。その故郷から奥の細道を改めて読み解くと共に、伊賀に残る芭蕉関連の資料・史料が多数デジタルアーカイブ化された「デジタルミュージアム秘蔵の国伊賀」の最新状況をその活用方法とともに紹介します。 <第一部> 「伊賀と芭蕉とデジタルアーカイブ」 講師 田山健二さん TRC-ADEAC (株) 取締役会長 上級デジタルアーキビスト <第二部> 「伊賀から読み解く奥の細道」 講師 高井悠子さん 三重県伊賀市芭蕉翁記念館学芸員	 申し込みは こちらから 無料 事前申込 一般
11月7日(月) ~11月9日(水) 7・8日10:00~20:00 9日10:00~19:00	伊勢の神宮写真展 TEL: 046-875-2681 主催: 神青協一都七県協議会	日本で最も尊い神様をお祀りする「伊勢の神宮」の魅力が詰まった写真展を開催。四季折々の幻想的な情景を余すことなくご覧いただけます。伊勢神宮提供の貴重な写真や、Kankan氏、南川三治郎氏、加藤直人氏といった名だたる写真家の写真を展示します。また、神宮で今尚行なわれている火おこしの体験や雅楽の演奏、神職の衣装展示も行います。	無料 申込不要 一般
11月10日(木) 15:30~17:00	「夢・志事塾」第2回トップセミナー Mail: eiichi.yamaji@gmail.com 主催: 夢・志事塾	三重県内の企業等のさらなる発展のため、人材創生塾「夢・志事(しごと)塾」経営会議の皆様等を対象に、経営の原理・原則等について議論するセミナーを開催します。	関係者
11月11日(金) 14:00~15:30	中央区民カレッジ第1回 「伊勢神宮を取り巻く女性たち」 ~斎王と斎宮~ TEL: 03-5542-1035 主催: 中央区役所・三重テラス	紀伊半島の東に位置する三重県。みなさんはどのようなイメージをお持ちですか? 忍者、海女、熊野古道、松阪牛・伊賀牛、伊勢えび、あおさ、伊勢うどん…。この講座は、「三重の「いいところ」ぜんぶ日本橋へ。」をテーマに日本橋室町で情報発信を行っている三重テラスとの連携講座です。海、山、川の美しい自然の中で、農業や林業、漁業が盛んに行われている三重県の歴史や文化、伝統など、たくさんの魅力を学びましょう。今回の連携講座では、「伊勢神宮」をテーマにお届けします。	受付終了
11月12日(土) 第1回14:00~15:20 第2回16:00~17:20	三重のブランド米「結びの神」イベント 新米を食べて学ぼう! お米の健康と美味しい食べ方 TEL: 059-229-9081 (J A全農みえ) Mail: zz_me_beikokuka@zennoh.or.jp 主催: みえの米ブランド化推進会議	『結びの神』は三重県が12年の歳月をかけて作りあげたブランド米です。「五ツ星お米マイスター」澁谷梨絵さんを講師にむかえ、『結びの神』の魅力にせまるとともに、お米の美味しい炊き方を学びましょう。萬古焼の土鍋で炊いた新米『結びの神』の試食体験もありますよ。ご参加いただいた方全員に「結びの神」精米をプレゼント! さらに各回につき抽選で1名様に「松阪牛ハンバーグ」を後日プレゼント!! ①お米の美味しい炊き方、保存の秘訣(お米の研ぎ方、水加減など)を実演 ②「結びの神」の特長、お米を食べる意義などの講演 ③「結びの神」の試食会 ④「三重の米」に関するクイズ大会	無料 事前申込 一般
11月13日(日) ~11月15日(火) 13・14日11:00~16:30 15日11:00~16:00	伊勢型紙と型染展 TEL: 090-4024-9685 E-mail: tanpura5@docomo.ne.jp 主催: 野画工房	伊勢型紙彫師の那須恵子さんをお招きし、伊勢型紙彫刻の実演など伊勢型紙の魅力をお伝えします。会場では伊勢型紙の彫刻の体験を実施するほか、伊勢型紙を使って染めた作品の展示・販売も行います。	無料 申込不要 一般
11月18日(金) ~11月23日(水祝) 10:00~17:00	三井高利生誕400年記念事業 三井高利展~三井家と松阪~ (同時開催 ふるさと納税感謝祭) TEL: 0598-53-4357 主催: 松阪市役所観光交流課	近世の日本を代表する大商人であり、三井グループの祖・三井高利が今年で生誕400年を迎えることを記念し、高利の生い立ち、驚異的な成功を収めた三井家の商法、松阪と東京日本橋の繋がりを紹介するパネル展示等を行います。また、19・20日はふるさと納税感謝祭を開催します。空くじなしの松阪市の特産品が当たる抽選会もあります。	無料 申込不要 一般
11月26日(土) ~11月27日(日) 26日10:00~17:00 27日10:00~15:30	東紀州特産品祭りin三重テラス TEL: 0597-89-6172 主催: 一般社団法人東紀州地域振興公社	三重県最南部に位置する東紀州地域は、熊野灘に面した自然豊かで温暖な地域。豊かな資源に恵まれた漁業はもちろん、温暖な気候を活かしたみかんなどの柑橘栽培も盛んです。イベントでは東紀州地域の特産品や観光、ふるさと納税品のPR、みかんや柑橘類、ノベルティグッズの配布も行います。東紀州の秋の味覚を楽しみにしてください。	無料 申込不要 一般
11月28日(月) 19:00~20:00 オンライン有	伊勢志摩ヌーヴォー TEL: 03-5542-1035 E-mail: mieterrace@pref.mie.lg.jp 主催: 三重県真珠養殖連絡協議会、三重テラス	伊勢志摩では12月に入ると本格的な真珠の採取が始まります。伊勢志摩ヌーヴォーは「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6回目の開催となるイベントです。真珠養殖産業発祥の地「伊勢志摩」の現役真珠養殖業者さんからオンラインで、真珠づくりの魅力や今年の真珠づくりについてのお話を伺うとともに、伊勢志摩の海で育てられた貝から、真珠を取り出す体験を行います。ただし、どんな真珠が出てくるかはわかりません。真珠が出てこないこともあります。オンラインで参加の方には、イベント前日、真珠貝を自宅にお届けします。後日になりますが、ご希望の方は、取り出した真珠のアクセサリー加工も可能です(金具等、別途有料)。	2,000円 事前申込 一般 三重テラス20名 オンライン20名

※イベント内容、日程等は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。



三重テラス 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-4-1 「YUITO ANNEX」1F・2F
 〈イベント・観光案内〉10:00~20:00 TEL03-5542-1035
 〈ショップ〉10:00~20:00 〈レストラン〉11:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)
 〈定休日〉年中無休(年末年始を除く) <http://www.mieterrace.jp>

