



MIE TERRACE

2024.

11周年記念感謝祭 | 9.21(土) - 29(日)

会場 | 三重テラス(東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX 1・2階)

おかげさまで「三重テラス」は、9月にオープン11周年、リニューアルから1周年を迎えます。大阪・関西万博の開催まで200日となる中、三重県が出展する関西パビリオン三重県ブースの展示内容になぞらえて、三重県の魅力のひとつである「真珠」をメインテーマに感謝祭を開催します。

まつだしょうた

松田昇大さんが一日店長に就任！

舞台や音楽活動など幅広く活躍する俳優の松田 昇大さん(三重県津市出身)が一日店長に就任し、様々な企画を開催！



ゲスト<一日店長>
松田 昇大さん(俳優)

11周年記念プレゼント 先着50名様

9月21日(土)に1階ショップでお買い上げの方に一日店長から三重県産品をプレゼントします。

【日時】9月21日(土) 12:00~12:30

【場所】1階ショップ

トークライブ~伊勢志摩の自然と人が育む“真珠”を未来へ~

一日店長の松田さんと伊勢志摩アンバサダーの尾崎ななみさんが、志摩市で真珠養殖の体験をしたエピソードを交えながら三重の真珠の魅力を語ります。 **参加無料** **事前申込制**

【日時】9月21日(土) 13:00~14:00 (受付12:30~)

【場所】2階コミュニティスペース

【定員】50人(応募者多数の場合は抽選)

【申込締切】9月11日(水)



ゲスト
尾崎 ななみさん
(伊勢志摩アンバサダー)



ナビゲーター
生駒 芳子さん
(ファッションジャーナリスト)

一日店長考案！期間限定メニューの提供

真珠をイメージした特別なスイーツ&ドリンクのセットメニューを一日店長が考案。

期間中、1階レストランのカフェタイム限定で提供します。

【日時】9月21日(土)~29日(日)のカフェタイム
※カフェタイム 14:30~17:00 (16:30L.O.)

【場所】1階レストラン

初日9月21日(土)は松田昇大さんが提供スタート時に登場！

【第1回】14:30~15:00

【第2回】15:30~16:00

【第3回】16:30~17:00

参加費 : 1,500円(スイーツ&ドリンクのセットメニュー代)

定員 : 各回20人

申込方法 : 9月21日(土)の10時から1階レストランにて時間(回)

と座席を指定したチケットを販売します。

※お願い※近隣施設への配慮から9時以前に並ぶことはお控えください。

お菓子で真珠取り出し体験？！

~伊勢のパティシエが真珠の魅力を伝授します~

【日時】9月23日(月・振休) [第1回] 13:30~14:00
[第2回] 15:00~15:30

【場所】2階コミュニティスペース

【講師】井上 達夫さん(菓子工房ウエラボーヴ(伊勢市)/パティシエ)

【定員】1回あたり20人(先着順) **事前申込制**

【対象】小学生および保護者 ※保護者同伴でご参加ください。未就学児も同伴可能です。

【参加費】500円

【申込締切】9月17日(火)



真珠貝をモチーフにしたお菓子「ボシェル」の特別版がこのイベント限定で登場！真珠について学び、特別なボシェルを味わうことができます。

三重テラスコワーキング会員のつどい

【日時】9月24日(火)18:30~20:30

【場所】2階コミュニティスペース

【対象】三重テラスコワーキング会員

【定員】30人(先着順) **事前申込制**

【参加費】3,000円 ※立食形式、三重県産食材の料理、ドリンク1杯付

【申込締切】9月19日(木)



三重テラス2階のコワーキング会員の交流会を開催！
三重県産食材の料理を楽しみながら、会員同士で気軽に
交流しませんか？

～令和6年能登半島地震復興支援～ 「ひとにぎりの塩」チャリティ上映会

【日時】9月25日(水) 18:30~20:30

【場所】2階コミュニティスペース

【プログラム】18:30~19:00 交流タイム

19:00~20:30 上映会

【定員】30人(先着順) **事前申込制**

【参加費】2,000円以上(お気持ちをお寄せください)

※参加費は、必要経費を除き、全て「ほくりくみらい基金」へ寄付します。

【申込締切】9月23日(月・振休)



能登半島で日本最古の「揚げ浜式」と呼ばれる塩づくりに勤しむ職人たちの姿を追ったドキュメンタリー映画のチャリティ上映会を開催。交流タイムでは能登の塩を使った塩むすびを味わっていただきます。

「赤福氷」が日本橋にやってくる！

【日時】9月27日(金) 11:00~19:00

28日(土) 10:00~18:00

29日(日) 10:00~17:00

【場所】2階コミュニティスペース

伊勢名物赤福の夏の涼味「赤福氷」。餡とお餅は赤福そのものではなく、冷たいかき氷になじむよう特製しています。抹茶蜜のかかったかき氷の中に餡とお餅が別々に入っています。



特別企画展示 「輝く真珠がうまれるまで」

【日時】9月21日(土)~26日(木) 10:00~20:00

【場所】2階コミュニティスペース

※他のイベント開催時は一時休止します。

三重県は養殖真珠の発祥の地として知られています。今回の企画展示では、真珠ができる仕組みや美しく輝く真珠がどのように生まれ、うまれるのかをご紹介します。

●お問い合わせ先
首都圏営業拠点「三重テラス」
電話:03-5542-1035
E-mail:info@mie-terrace.jp

公式HP



Instagram



LINE



X
(旧Twitter)



Facebook

