



三重県誕生
150周年

日本橋で三重を堪能する。

2026

トークイベント

バッテリーズ

寺家 剛氏

1990年8月7日生まれ、三重県出身。
2017年、エースとバッテリーズを結成し、以来ネタ作り担当。草野球チーム「上方ホンキッキーズ」を創立し、エースが投手、寺家が捕手を務める現役のバッテリー。2024年のM-1グランプリ準優勝。ABCラジオ「がっちゃんこ」金曜パーソナリティ。二児の父。

©バッテリーズ寺家の三重おこないの風景



3.7 Sat.

バッテリーズ寺家さんと巡る、餅街道タイムトラベル

定員: 50名(応募者多数の場合は抽選、事前申込制)
場所: 2F イベントスペース

バッテリーズ寺家さん
トークイベント

申し込みフォーム

申込み締切 2月23日(月・祝)



OPEN 14:30---15:30

皇學館大学の小林郁先生を講師に、ゲストのバッテリーズ寺家さんと一緒にみえの餅街道を学ぶトークイベントです。当時の旅人がお伊勢参りの道中で楽しんだ「名物餅」について、旅人になった気分でご体験をしてみませんか?



皇學館大学 小林 郁氏

1991年生まれ。2015年3月に皇學館大学大学院文学研究科博士前期課程国史学専攻修了。同大学研究開発推進センター史料編纂所リサーチアシスタントを経た後、2016年3月から4年間、同センター神道研究所の助手として勤務。

務。2020年4月から同センター佐川記念神道博物館の助手・学芸員となり、2021年4月より同センター佐川記念神道博物館助教・学芸員として現在に至る。博士(文学)、専門は日本中世史

3.7 Sat. 8 Sun.

みえの餅街道 POP-UP Café in Mie Terrace

場所: 1F レストラン

OPEN 14:30---17:00 L.O. 16:30

かつてのお伊勢参りの旅人が楽しんだ「名物餅」が三重テラスに大集合!お餅と伊勢茶のマリアージュを楽しめます!三重テラスで特別なアフタヌーンティーを味わい、優雅なひとときを過ごしませんか?

3.6 Fri. 7 Sat. 8 Sun.

みえの餅街道 特別販売

場所: 1F ショップ

OPEN 10:00---20:00

※商品は売り切れ次第販売終了いたします。予めご了承ください。

普段店頭では販売していない餅商品も日替わりで特別販売を行います!お餅好きには、見逃せない3日間!!ぜひご来場ください。

MIE TERRACE EVENT

なが餅



関の戸



太閤出世餅



MIE TERRACE

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

TEL.03-5542-1035(受付時間10:00~20:00)

E-MAIL info@mie-terrace.jp

営業時間

ショップ: 10:00~20:00

レストラン: 11:00~22:00(L.O.21:00)

コミュニティスペース: 10:00~20:00

三重テラス
公式HP



知って、味わって、感動する！ 「美食の聖地 三重の酒」ペアリングイベント

日本酒トーク&レストラン

申し込みフォーム

申込み締切 2月16日(月)



トークイベント 時間: 18:30-19:15
場所: 2Fコミュニティスペース
定員: 50名(先着順、事前申込制)

「作」で知られる清水清三郎商店株式会社の清水慎一郎氏を講師に、三重ならではの酒造りについて、歴史を紐解きながら学ぶトークセミナーです。悠久の歴史と文化の源流に触れ、日本酒の味わいの理解を深めてみませんか。(日本酒、おつまみ付き)

三重県鈴鹿市出身。大手酒造会社などを経て、家業の清水清三郎商店(1869年創業)を継ぐ。高品質な自社ブランド酒「作」や「鈴鹿川」は国内外の数々のコンクールで好成績を収めている。また、「美食の聖地 三重の酒」のコンセプトのもと、自社のみならず三重県全体の日本酒のブランド力向上に向けて精力的な活動を行い、三重県の実業界を牽引している。

三重県酒造組合会長
清水清三郎商店株式会社代表取締役
清水 慎一郎 氏



ポップアップレストラン

時間: 19:30-21:00 場所: 1F レストラン
定員: 20名(先着順、事前申込制)

ソムリエエクセレンス、酒ディプロマとしても活躍する、レストラン「ル・バンボッシュ」の福井隆一氏による解説とともに三重の日本酒と食材を楽しむポップアップレストランを開催します。ぜひ三重の恵みをご堪能ください。

料金 ¥8,800 (税込)

日本ソムリエ協会三重支部長
レストラン「ル・バンボッシュ」オーナーシェフ
福井 隆一 氏

三重県伊勢市生まれ。大阪「ビストロ・ダ・アンジュ」で修行後、1999年に渡仏。2002年までフランスの二ツ星、三ツ星レストランで修行を重ね、フランスで最後に勤めたレストラン「ル・マクサンス」でスゴンドキュイジーヌ(副料理長で実質のシェフ)になる。帰国し、東京・半蔵門「村上開新堂レストラン」でシェフを務め、2004年に独立開業。



手仕事の魅力大発見！ 三重の伝統工芸 体験イベント

夢眠ねむさんが取材を行った伝統産業事業者による実演やワークショップを行います！
この機会に工芸品の制作の裏側を見たり、オリジナルグッズを制作してみませんか？

職人のワークショップ・実演

申し込みフォーム

申込み締切 3月12日(木)



場所: 2F
コミュニティスペース

松田 智行さん
伊賀くみひも



お好きな丸組紐を選んでいただき、マクラメ編みで組んでオリジナルキーホルダーを作ります

北田 智里さん
擬革紙



革に似せた紙である「擬革紙」。世界に一つだけのオリジナル擬革紙を作ることが出来るワークショップです。

益田 英宏さん
四日市萬古焼



「四日市萬古焼」の急須づくりをろくろで実演します。

向井 浩高さん
市木木綿



織元から学ぶ市木木綿の魅力と歴史クイズ、市木木綿を使った天然アロマの香り袋作り。素朴で優しい肌触りと香りに癒される体験を。

賀来 智子さん
なすび団扇



三重県指定伝統工芸品の「なすび団扇」の制作工程の一部を実演します。

日時 **3/20 Fri**
11:00-11:45 13:00-13:45
14:15-15:00 15:30-16:15

料金 **¥1,000**

日時 **3/20 Fri**
11:15-12:15 13:30-14:30
15:00-16:00

料金 **¥1,000**

日時 **3/20 Fri**
11:30-12:30 13:45-14:45
15:15-16:15

ろくろ実演

日時 **3/22 Sun**
11:00-12:00 13:15-14:15
14:45-15:45

料金 **¥800**

日時 **3/22 Sun**
11:30-12:30 13:45-14:45
15:15-16:15

なすび団扇づくりの実演

夢眠 ねむさんの
「三重の伝統工芸」
取材記事の配信



夢眠ねむさんの 公式noteにて
マガジン「三重県」(無料)で連載!

<https://note.com/yumemibooks>



時間: 10:00-20:00
場所: 1F ショップ

**みえのええもん
特別販売**



MIE GOOD DESIGN PRODUCTS
三重グッドデザイン

こだわりの詰まったオリジナルティあふれる美味しい三重の食品や、機能性・デザイン性に優れた革新的な伝統産業・地場産業の商品をポップアップ販売します。



伝統工芸 @crafted_mie



食 @uma_pref_mie

