



2018年7月7日(土) 11:00~18:00

8日(日) 11:00~17:00

※両日とも、体験受付は終了30分前まで

三重テラス 2階

東京都中央区日本橋室町2-4-1
YUITO ANNEX 2階

入場無料

体験料(試飲試食付)1,000円 ※事前申込不要

問い合わせ

みえといろ事務局

090-4084-9795 (クラフトアルマジロ:永田)
mietoiro.mie@gmail.com

三重の
ヒト・モノ・コトを
味わう会

Vol.
2



2018年

7月7日(土)・8日(日)

11:00~18:00 11:00~17:00

※両日とも、体験受付は終了の30分前まで

三重テラス 2階
MIE TERRACE

入場無料

体験料1,000円 ※事前申込不要

鯛めし(各日30食限定)、萬金丹ジェラート、
日本酒「天慶・天一」、奈良漬、トマトジュース、
伊勢茶等、チタンカップ、伊賀焼、萬古焼での試飲試食付き

「みえといろ」とは

2012年からの4年間、三重県の事業として、プロデューサーの川野正彦氏、ライフスタイルコーディネーターの小野恵美子氏、陶芸家の内田鋼一氏をアドバイザーに迎え、県内の多様な分野のモノづくりに関わる事業者が集い、ブランディングを勉強してきました。三重県の事業終了に伴い、2016年4月からは、参加事業者が引き継ぎ、「みえといろ」として、個々のファンづくりに向けて、永く愛されるロングセラーな商品づくりを目指して活動しています。

ごあいさつ

このたび、三重テラスにて第2回のみえといろの展示会をさせていただきますことになりました。

みえといろメンバーが生み出したものを持ち寄り、それぞれの個性を活かし、しつらえ、演出し、触れて味わっていただける展示会を企画しました。

試食では、伊勢の海で手塩にかけて育てた鯛と伊賀のお米を萬古焼の土鍋で炊く鯛めしや、鈴鹿山脈の伏流水で作られたお酒、伊勢伝統薬・萬金丹のジェラートなどをご用意しております。

この機会に私たち十人十色の想いを感じていただけたら幸いです。

みなさまのお越しを心よりお待ちしております。

みえといろ一同
監修：内田鋼一

みえといろ事務局

090-4084-9795 (クラフトアルマジロ：永田)
mietoiro.mie@gmail.com

みえといろ事業者案内

有限会社
かねき伊藤彦市商店

伊藤彦市商店

かつての東海道47番目の宿場町であった閑宿で三重県産の茶葉「伊勢茶」を扱う製茶問屋です。



伊勢くすり本舗
株式会社



伊勢くすり本舗

伊勢で600年の歴史のある伝統薬「萬金丹」をはじめとする薬草にこだわった商品づくりを行っています。



有限会社藤総製陶所



急須をはじめ、軽量食器や土鍋、ご飯釜などを製造。また、自社で釉薬を調合しており、四日市萬古焼では珍しい志野釉、灰釉を施した製品作りにも力を注いでいる。



合資会社
早川酒造部

早川酒造部

鈴鹿山脈を源流とする清流朝明川の伏流水に恵まれる川越町にて百年余日本酒を醸造している。



銀峯陶器株式会社

Ginpo

銀峯陶器は、1932年創業。土の調合から焼成までの一貫生産を行っている四日市萬古焼の窯元です。



馬場建具店

馬場建具店

伊賀で伝統的な技術を使い、様々な文様を組んだ建具を製作。



大下水産

寶鯛

南伊勢町の海で鯛を養殖。自らの手で育てた鯛を西京漬けにし、人と人を繋ぐ贈り物「寶鯛」を作っている。



株式会社トーヨーフーズ

TOMATTO

「みえの安心食材」認定を受けた四日市産のミニトマトを絞ったストレートジュースを販売



クラフトアルマジロ
株式会社

This speed is flammable.
MAVERICK
RACING EXHAUST FROM SUZUKA

オートバイレーシングパーツ、マフラー、チタンカップ製造販売。



やまほん陶房

本

私たちは、村がより良いものになるためにやきもの仕事をしながら考えたり、勉強したりしています。新しいヒントを見つけに行きたいと思っています。



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
TEL 03-5542-1035

※東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅地下直結
※JR総武線「新日本橋」駅地下直結

