



ミナツドエ in TOKYO - 創業 marche -

TSU × 創熱 × TOKYO

また会いたくなる 津の創業人、ここに集う。



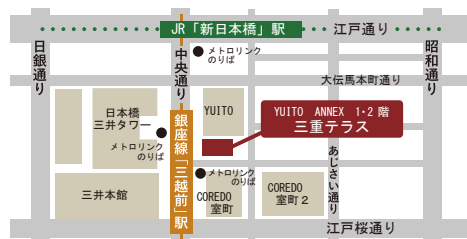
5/18(土) 10:00 ~ 16:00

@ 東京日本橋 三重テラス

東京日本橋で三重県津市に出会おう。

第62回

つてい



ACCESS

- ▶ 東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅徒歩1分(A9出口)
- ▶ JR「新日本橋」駅徒歩7分



つてい



ミナツドエ in TOKYO、始動。

津市で創業した創業者を多くの人々に知ってもらうために開催している起業・創業フェスティバル、「ミナツドエ」。今年で8年目となるミナツドエは、津を飛び出し、さらなる飛躍を目指す熱い創業者たち6人が集い、初となる東京・三重テラスで開催します。個性あふれる創業者それぞれの「商品」、それぞれの「サービス」、それぞれの「思い」、それぞれの輝きをぜひ体感してください。

出展者紹介

ホエイパスタの製麺・飲食店
4658



小柴 大地 (Daichi KOSHIBA)

世界一周の旅でパスタに出会い、帰国後、パスタを2万食売って起業することを決意。試行錯誤の上、健康新食材のホエイを使用した「ホエイパスタ」を開発。2万食を売り切り起業。現在、製麺所、飲食店2店舗、地域活性化イベント主催、オンラインサロンを主宰している。

出展内容

三重県産ホエイ、小麦を使用した「ホエイパスタ」の試食・販売

杉焼き料理・体験工房
CEDAR WORKS



後藤 卓也 (Takuya GOTO)

1981年津市生まれ。社会福祉士・ケアマネージャーを経て、2017年5月に「CEDARWORKS」を創業。2018年には県内初となるJBS認定ブッシュクラフトインストラクターとなる。

出展内容

地域産の「無垢杉」で焼き上げた杉焼き料理の試食・販売

パン教室とパン販売
COVOPAIN



三矢 しんこ (Shinko MITSUYA)

1976年広島県尾道市に生まれる。結婚を機に三重県に拠点を移し、2012年からパン教室を定期的に開催。自宅を改装し、COVOPAINの店舗を構えて、自家製酵母を使ったパンなどの販売もはじめる。

出展内容

三重県産小麦にこだわったニシノカオリ食パン、もち小麦食パンの試食・販売

本真珠ネイル専門サロン
Lucina 〜ルキナ



大西 克美 (Katsumi ONISHI)

子育て真っ最中に生まれ育った大阪を離れ三重に移住。慣れない環境の中、オリジナルのネイル技術を考案。2008年にサロン「ルキナ」を開業。翌年、世界で初めて本真珠を取り入れたネイルを発表。夢を叶えたい女性を応援し、社会を元気にしたいと願う。

出展内容

本真珠ルキナパールを使ったあなただけのネイルチップが作れるワークショップを開催

昭和人形館・人形教室
夢うつゝ



泰良木 ゆめ (Yume YASURAGI)

1949年津市生まれ。独学で人形創りを始め、国内外で20回以上の展覧会を開催。2004年ラスベガス美術館賞等多数受賞。2017年7月「昭和人形館夢うつゝ」をオープン。2018年8・9月パラミタミュージアム美術館特別企画展「昭和からの伝言」を開催。

出展内容

三重県での人形文化の紹介と作品集の販売

「わごころマナー」で人材育成
STYLE UP SCHOOL



波多野 すみ子 (Sumiko HATANNO)

日本文化を通じて「和の心」を知り育むことに重点を置いた「大人の女性磨きスクール」を設立。「内面から輝く」ことを目的としたレッスンで、豊かな暮らしを提案する。その後「わごころマナー」人材育成プログラムを開発し、企業向け人材育成事業を展開させ現在に至る。

出展内容

「わごころマナー」人材育成プログラムの紹介