

座♥みえ OKAMI FESTA

OKAMI FESTA FROM MIE
2019

みえの
ものすごい
おかみの面々が
とっておきの伊勢の魅力
をお伝えします!

「真珠アクセサリー・伊勢うどん・高級干物
本場カレー・ソムリエソース・自家焙煎珈琲・萬古焼き」
「おかみの魅力」とともに、三重テラスにやってきました!!



MIE TERRACE

■特別企画：三重県魅力を語るミニトークイベント

「三重のおかみ」と「伊勢うどん大使」の石原壮一郎さんが語る『OKAMI が語るとっておきの伊勢の魅力』トーク

令和元年 7月7日(日) ▶ 7月8日(月)

(11:00~18:00) (11:00~16:00)

三重テラス 2階
MIE TERRACE

東京都中央区日本橋室町 2-4-1 YUITO ANNEX 2 階

入場無料

試飲食料 500円/真珠ストラップ材料費 1000円
真珠プレスレット材料費 2000円 ※事前申込不要

お問い合わせ

「座・みえ OKAMI フェスタ」
実行委員会

事務局：有限会社 山藤
TEL：0599-69-3489 山本 (平日 9:00~16:00)
MAIL：mieokami2019@gmail.com

三重県の魅力を語るミニトークイベント

『三重のおかみ』と『伊勢うどん大使』の石原壮一郎さんが語る
「OKAMI が語る **とっておきの伊勢の魅力**」トーク



■イベント詳細

・7月7日(日)

▶13:00～ / ▶15:00～

・7月8日(月)

▶12:30～

【石原壮一郎さん プロフィール】

コラムニスト。1963年三重県松阪市生まれ。月刊誌の編集者を経て、1993年に『大人養成講座』でデビュー。大人の素晴らしさと奥深さを世に広めた。以来『大人の女養成講座』『大人力検定』『大人の合コン力』などなど、大人をテーマにした著書を次々と発表。新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、ウェブ、ゲームなどあらゆる媒体で活躍し、日本の大人シーンを牽引している。2012年7月に「伊勢うどん友の会」を立ち上げ、故郷の名物・伊勢うどんの応援をスタート。その呆れるほど熱心な活動ぶりと伊勢うどんへの太い思いが認められ、2013年8月には世界初の「伊勢うどん大使」(伊勢市麺類飲食業組合&三重県製麺協同組合公認)に就任。2016年4月より「松阪市ブランド大使」も務めている。

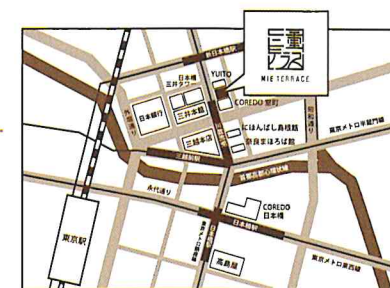
三重テラス 2階

東京都中央区日本橋室町 2-4-1
YUITO ANNEX2階/TEL:03-5542-1035

東京メトロ半蔵門線銀座線「三越前」駅直結(A9番出口)

JR 総武線快速「新日本橋」駅直結(A6番出口)

JR 山手線・中央線・京浜東北線「神田駅」より徒歩5分



メッセージ

つながりをつくり、三重の魅力を表現するおかみ(OKAMI)たちの集まり。つながりを大切に、キラキラとした瞳に夢を…女性ならではのアイデアを県外に異業種連携でどのように表現できるかのチャレンジです。ヒト・モノ・コトをどのように表現できるか。地域産品を女性からの視点を加えたことで、女性をはじめ、これまでとは違った層に三重の産品の良さを感じてもらえたら…そして、ファンになってもらいたい! 2回目を迎える今回は「OKAMI が語るとっておきの伊勢の魅力」をテーマにお届けします。

ものすごいみえの OKAMI たち

●伊勢志摩高級干物 有限会社 山藤

てんねん・てびらぎ・天日干し・片手で食べるプチ干物

伊勢志摩で水揚げされた魚を使い、気になる骨を取り除いて程よく焼き上げた新しい形の「骨なし串ひもの」です。袋から出してそのまま召し上がって頂けます。



●ミエマン醤油 合資会社西村商店

伊勢の溜り醤油がいきる伊勢うどん

・しょうゆ醸造元が「伊勢うどんのたれ」から伝えたい「伊勢うどんの魅力」・あおさ伊勢うどんミニサイズ・港で噂の「#ストレートそうめんひやむぎつゆ」三重テラス初御目見得致します。



●株式会社 スズ木

四日市萬古焼の炊飯土鍋

耐熱陶器の土鍋などは熱の伝わり方がやさしく煮炊きには相性よく、直火で炊くごはんの魅力やそれで炊いたごはんの美味しさを紹介させていただきます。



●隠タカラモノ農産加工所

ワインパミス入りソムリエソース・ソルト

かけるだけで簡単&オシャレな料理が作れる魔法の調味料は、発売から2年でファンも増えていきます。



●日印食品開発有限会社

伊勢人の憧れ、ソウルフードの本格スパイスカレー

・「グルテンフリー、無添加カフェカレー」
・カレー3種味見体験



●株式会社 UND-K (アンドケー)

バリスタチャンピオンがオーナーの自家焙煎珈琲のカフェ

イベント当日はオーナーである吉良自らが会場にてドリップコーヒー、カフェラテを淹れに伺います。



●KEIKO 有限会社 FORSELLER 伊勢志摩の真珠加工の技術を体感

真珠の産地にある地産加工メーカーだから
知ってほしい本当の真珠の魅力

【ワークショップ】

- ・真珠と勾玉のストラップ作り(材料代:1,000円/別途消費税)
- ・真珠とパワーストーンを組み合わせたオリジナルのプレスレット製作(材料代:2,000円/別途消費税)



座♥みえ
OKAMI
FESTA 三重テラス