

# 三重テラスの運営状況について（3月～5月）

- ・オープン以来の来館者数累計は、令和元年5月31日現在で、3,598,494人です。
- ・ショップ、レストラン、イベントスペースにおいて、三重の旬の魅力や季節行事・イベントに対応した情報を発信し、三重への誘客や販路拡大につながる取組を展開しています。

## TOPICS

### 来館者350万人！ご愛顧感謝企画を実施、改元を契機としたショップづくり

平成25年9月にオープンした三重テラスの来館者は、平成31年3月30日に350万人を超え、4月1日～26日まで「ご愛顧感謝キャンペーン」を実施しました。

#### ○三重のうまいもん特産品プレゼント（応募 2,219名）

ショップ・レストランで1,000円以上のお買い物、お食事をしてご応募いただいた方から抽選で20名様に「三重の特産品」（5,000円相当）をプレゼント

#### ○山川豊さん「スペシャルコンシェルジュ」で登場



#### ○改元をテーマにディスプレイ

新元号記念茶は、外国人のお客様にも支持されました。また、「令和」にちなんだ商品を集めた福袋を販売しました。

皇后さまのエピソードが紹介された糸印煎餅を筆頭に、伊勢の商品が売れ行きを伸ばしています。

## イベントスペース



#### ○丸山千枚田魅力発信プロジェクト

（3月15日～16日）

➤ 熊野市と相模女子大学のコラボ企画。大学生らが収穫したお米をふるまいつつ、農業体験を通じて感じた思いや魅力を発信 [224名参加]



#### ○伊勢型紙 × お弁当 ワークショップ

（3月23日～24日）

➤ 「型染め」を体験しながらハンカチを制作。そのハンカチで三重・鈴鹿の新鮮な食材を使ったお弁当を包み、オンリーワンのお弁当を作るワークショップ [95名参加]



#### ○神都の祈り 新酒の集い（4月21日）

➤ 皇學館大学・明和町・地元酒蔵や米農家との産学官連携により作られた地元100%のお酒「神都の祈り」の紹介と新酒の試飲・販売会 [50名参加]



#### ○三重の森で遊ぼう（4月28日～5月5日）

➤ ヒノキを使ったワークショップ、ウッディースポーツ「クubb」（KUBB）、ヒノキのボールプール「もりぼーる」や積み木、「三重の木ふるさと三重かるた」など... 三重のヒノキのぬくもりを感じるイベント [926名参加]



#### ○初夏の江戸三大祭 神田祭の魅力

（5月7日）

➤ 「神田祭」の魅力について、日本文化案内人の秦まゆなさんが講演 [34名参加]



#### ○伊勢茶ワークショップ（5月10日～11日）

➤ 伊勢茶についてのお話と飲み比べ、新茶の美味しい淹れ方のワークショップ。 [64名参加]

## ショップ

### 【3月】

- 生あおさを季節商品として展開
- ホワイトデー商品として打ち出した「HANADAMA(華玉)」、「パールドロップ」が好調
- 毎月第3土曜日はみえセレクションの日。3月は、三重テラスの主要商品の一つ「シェル・レーヌ」を初の試食販売

### 【4月】

- 新茶とお茶請け菓子、改元をテーマに正面棚を展開
- 改元にちなみ、伊勢海老などのおめでたい商品を展開
- デカルネロカステの「羊のカスティーリャ」販売開始(毎週木曜日限定販売)

### 【5月】

- 「令和」記念限定福袋の他、関連商品を取り揃え、新元号キャンペーンを実施
- 母の日ギフトの提案POPを設置



ホワイトデーで人気のHANADAMA(華玉)



新元号「令和」関連商品

## レストラン

### 【3月】

- ドリンクメニューを大幅に変更し、三重の日本酒の取り揃えを拡充
- 4,500円のパーティープランは、メインを松阪牛のタリアータに変更

### 【4月】

- 紀北町のムラサキ雲丹をPR。商品を直接お見せしてプレゼンし、セールストークを実施
- インバウンド対策として翻訳機を導入
- 相可高校卒業生がレストランスタッフの仲間入り(鎌田恵弥さん)

### 【5月】

- ランチ英語メニューを作成し、店先に掲示
- 新元号「令和」をラベルにした宮の雪で三重の日本酒のPR
- 「るみ子の酒」とのコラボイベントを実施

### RECOMMENDED MENU

Allergy Information | Milk  Egg  Wheat  Shrimp  Crab  Buckwheat  Peanut

#### Matsusaka Beef Tagliata 4,000yen

Matsusaka beef is famous for its high fat content, causing it to almost melt in your mouth. This dish consists of a hearty steak, grilled before being finished in the oven. It is then sliced into bite-sized portions and served with seasonal vegetables. It comes with a mildly spicy mayonnaise and shallot sauce or salt and pepper on the side. Usually medium-rare, you can request your preferred level of doneness.



#### Grilled Ise-Ebi Lobster 5,000yen

Enjoy the delicious simplicity of this spicy lobster from Mie Prefecture, just lightly salted before being grilled. They ensure full of the shell for serving, with seasonal vegetables and a sauce on the side made from mayonnaise and sliced shallots that has been prepared like anchovies. Soothe lobster's sea breeze with a glass of beer.



レストランの外国語表記メニュー

## DATA

### 「三重テラス」の来館者数及び売上額の状況

#### 1. 三重の魅力体験者の状況

(単位:人)

	30年度計	R1 年度計 (4/1~5/31)	累計
ショップ	77,471	12,479	89,950
レストラン	29,743	5,144	34,887
イベントスペース	66,650	13,161	79,811
その他	11,037	2,358	13,395
合計	184,901	33,142	218,043

#### 2. 売上状況

(税込・単位:千円)

	25年度計	26年度計	27年度計	28年度計	29年度計	30年度計	R1 年度計 (4/1~5/31)	累計
ショップ	60,616	103,695	142,438	149,547	137,547	139,839	23,363	757,045
レストラン	46,030	96,513	106,107	114,137	105,419	114,463	19,319	601,988
合計	106,646	200,208	248,546	263,684	242,966	254,302	42,682	1,359,033

#### 3. 来館者状況

(単位:人)

	25年度計	26年度計	27年度計	28年度計	29年度計	30年度計	R1 年度計 (4/1~5/31)	累計
三重テラス来館者	275,243	566,521	674,256	743,074	668,847	575,591	94,962	3,598,494

\*端数処理の関係上、合計が一致しない部分があります。