



三重県の魅力をまるごと“まる三重”にするニュースリリース

三重県の
魅力を
発掘・発信

東京・日本橋「三重テラス」で三重県の味わいを堪能！ 三重県産養殖マダイの販売及びメニュー提供を開始

新型コロナウイルス感染症の影響により、需要が激減している三重県産養殖マダイの魅力を発信し、販売を促進するため、三重テラス（三重県アンテナショップ）において、初めて三重県産養殖マダイの販売及びメニュー提供を開始しました。

1 概要

新型コロナウイルス感染症の影響により、ホテルや飲食店等における三重県産養殖マダイの需要が激減し、生産者が厳しい状況におかれています。そこで、生産者の皆さんを応援するとともに、首都圏での三重県産水産物の魅力を発信し、継続的に三重の水産物をお届けできるよう、今回、三重テラスにおいて初めて、三重県産養殖マダイ（伊勢まだい※）の商品販売やメニュー提供を開始しました。



2 販売内容

※伊勢まだい

三重県産の「海藻」「かんきつ」「茶葉」の粉末をブレンドしたエサを与えて育てた、三重県産ブランド養殖マダイ。

(1) 販売開始日

令和2年8月7日（金）

(2) 販売場所

- ・三重テラス ショップ 【営業時間：10時から20時】
- ・三重テラス レストラン【営業時間：11時から21時 ※ラストオーダー20時】
【東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX 1 F】

※営業時間等は、新型コロナウイルス感染症の状況により、変更となる可能性があります。

(3) 取扱商品

・三重テラス ショップ

- 「伊勢まだい 柵炙り半身（冷凍）」
（刺身向け商品） 3, 100円（税込）
- 「伊勢まだい 柵半身（冷凍）」
（刺身、調理向け商品） 2, 980円（税込）

※店頭での販売の他、今後、三重テラスECサイトでの販売を実施する予定です。

・三重テラス レストラン

本日のお薦めメニュー（コース料理内）として、日替わりで提供



伊勢まだい
柵炙り半身（冷凍）



伊勢まだい
柵半身（冷凍）



メニュー（例）
伊勢まだいの地中海風焼き蒸し

3 一般からのお問合せ先

三重テラス ショップ 03-5542-1033 / 三重テラス レストラン 03-5542-1030

【三重テラスHP <https://www.mieterrace.jp/>】

【報道関係者お問い合わせ先】

三重県化隊<三重県PR事務局>（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤(080-3579-5352)、北澤(080-4952-8681)、阿部

TEL：03-6894-3200 / FAX：03-5413-3050 / MAIL：mie_pr@ssu.co.jp