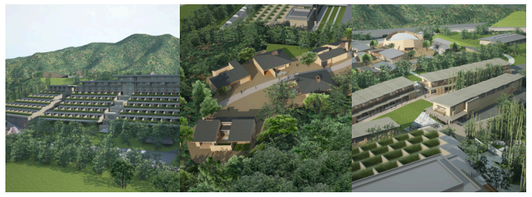
全体計画

2014年、三重県多気町からの依頼により本プロジェクトの構想が開始し、2015年10月には株式会社アクアイグニス、イオンタウン株式会社、ファーストブラザーズ株式会社、ロート製薬株式会社の4社からなる合同会社「三重故郷創生プロジェクト」が設立、事業計画がスタートしました。アクアイグニスは飲食・リゾート分野を、イオンタウンは大型商業施設の開発運営、ファーストブラザーズは事業スキーム、ロート製薬は美容と健康の領域を担当。三重にゆかりのある4社がノウハウを結集させ、三重県、多気町、地元大学が共に産学官連携で事業に取り組んでいます。

1. VISONを体感できる3つの宿泊施設



ラグジュアリーな離れのヴィラ、眺望の良いテラス付きのホテル、四季と賑わいを感じる旅籠と、好みや用途に合わせて選べる宿泊施設。

2. 薬草湯で癒す温浴施設

三重大学とロート製薬株式会社が連携し薬草湯のレシピを開発。施設内や周辺の薬草畑の薬草を活用し季節ごとに様々な効能の湯を提供。

3. 三重の産直市場

ミシュランガイド パリ1つ星の「レストラン パージュ」のオーナーシェフ手島 竜司氏が、松阪牛や伊勢エビ、鮑をはじめとした三重県産の海の幸、山の幸を集めた産直市場をプロデュース。

4. 国内外の一流料理人と、サンセバスチャン

日本の料理人と海外の料理人が、三重の食材や地元の無農薬食材を使い、共に最高の食文化を発信。また、多気町とサンセバスチャン市は美食を通じた友好の証を締結。サンセバスチャンの人気バルが出店。必見のライフスタイルショップも並ぶ。

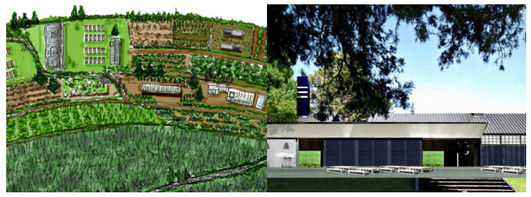
5. スイーツ、石釜パン、苺とカカオハウス

辻口 博啓氏によるケーキや石釜で香ばしく焼き上げる石釜パンのほかカカオ園と苺ハウスを併設し、食材の魅力あふれる店舗を展開。

6. 和食文化と魅力の発信エリア

日本の伝統的な料理道具をはじめ、昆布、鰹出汁、醤油、味噌など素材のための工房を備えた、和食関係の専門店が集結。和食の文化や魅力を、味わって学んでショッピングもできる。

7. オーガニック農園、料理学校



施設内のオーガニック農園と農園内のレストランは「キユーピー農園・レストラン」として展開。食文化・技術の両面が学べる場としても機能する。

8. MaaSモビリティハブ、自動運転

スマートインターチェンジの新設により、交通の要所であるこの場所を観光プラットホームとして機能させ、三重県内の多くの観光地へスマートに訪れることを可能に。また施設内では自動運転モビリティが走行し、快適な滞在をサポート。

VISON

Beautiful Village in TAKI

合同会社三重故郷創生プロジェクト

施設全体図

VISON

事業概要・商環境・アクセス

事業概要

所在地	三重県多気町地内
事業体	合同会社三重故郷創生プロジェクト
事業者	株式会社アクアイグニス イオンタウン株式会社 ロート製薬株式会社 ファーストブラザーズ株式会社
事業内容	ホテルなど宿泊施設・温浴施設・ 飲食店・製造販売店・物販店・産直市場・ 農園ほか（約50店舗）
敷地面積	35万坪（開発面積16万坪）

商環境

三重県は日本のほぼ中央に位置し、伊勢エビや松阪牛をはじめとした山海の幸に恵まれ、日本の心の故郷といわれる伊勢神宮や世界遺産の熊野古道などを有しています。

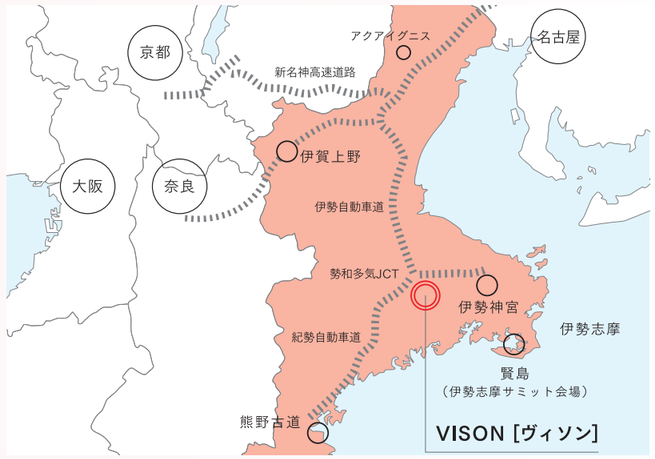
豊かな自然環境の中、世界サミットの会場にもなった伊勢志摩の英虞湾は、美しいリアス式海岸での真珠の養殖が盛んです。伊賀上野は、伊賀流忍者の発祥地として外国人観光客にも人気があります。

VISON［ヴィソン］の計画地は、最大高低差が200mあり、変化に富んだ山々の自然とスマートインター直結の利便性が共存した立地にあります。伊勢神宮をはじめとする周辺の観光地との相乗効果を考慮すると、VISON［ヴィソン］は三重観光の拠点とも捉えることができ、広域的な経営戦略による高い集客力が期待できます。

アクセス

伊勢自動車道と紀勢自動車道が交わる勢和多気JCTから連結し、伊勢方面からもスマートインターにより直結。
伊勢神宮まで車で20分と参拝にも観光にも最適な立地です。

東京から	約3時間
名古屋から	約1時間30分
京都から	約1時間30分
大阪から	約2時間
奈良から	約1時間30分



薬草の温浴施設・本草研究所
「三重大学」と「ロート製薬株式会社」の共同研究

「三重大学」と「ロート製薬株式会社」は、アカデミアの知見と製薬会社のノウハウを融合し三重県の地域活性化に取り組むために、2018年1月26日共同研究を締結しました。
三重県発祥の本草学（ほんぞうがく）を現代の技術で研究しなおし、季節の薬草を活用した様々な薬湯を提供。施設内には研究所を併設します。

三重大学　ROHTO

全国の中でも肥満度が最も低く、健康寿命も女性全国8位、男性全国10位（厚労省2015年調査）と、健康で長寿な三重県。これまで県民の生活を支えてきた固有の素材は“シャクヤク”など約100種類ほどあり、古くから健康に良いと言われてきました。

このたび三重大学とロート製薬株式会社が協力し、三重県独自の食品や素材がどう良いのかその機能性を探索。特に三重県が生んだ江戸時代中期の本草学者、野呂 元丈（のろ げんじょう）や丹羽 正伯（にわしょうはく）らが作りあげた「本草学（ほんぞうがく）」を現代人の暮らしに合わせて研究し、新しい健康学の確立を目指します。

VISON［ヴィソン］では、本草学を施設の主要なコンセプトのひとつとし、その知見と共に、薬草湯や健康食品などを提供します。

VISON

宿泊施設

VISON

「H.I.S. ホテルホールディングス株式会社」、「住友林業株式会社」の新会社による宿泊施設は全室眺望の良いテラス付メインホテル、カジュアルな滞在ができる旅籠、露天風呂付でラグジュアリーな滞在ができるヴィラ、それぞれ異なるコンセプトを提案します。
造形作家・陶芸家の内田 鋼一氏を筆頭に、本プロジェクトに参加いただくデザイナー・クリエイターが各所を監修します。

HIS

木と生きる幸福
住友林業

HOTEL VISON
［ホテル・ヴィソン］

眺望の良い
テラス付きのホテル

VILLA VISON
［ヴィラ・ヴィソン］

ラグジュアリーな
離れのヴィラ

HATAGO VISON
［旅籠ヴィソン］

四季と賑わいを
感じる旅籠

料理の素

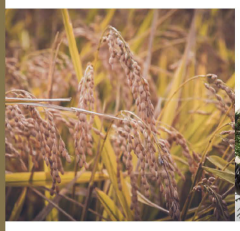
味噌 marukome

みりん

酒蔵 imuraya group

酢 MI KURA

醤油 yamamori


米 全農

出汁

昆布 奥井海生堂

和食総合 尾粂

和食

和食 笹庵

天ぷら 天孝

おでん
焼き鳥

寿司 喜せん

すき焼き スギモト

食のエリア

食のエリア［和ヴィソン］では、和食の味を支える味噌、醤油、味醂、出汁などのメーカー企業が集い「学んで体験できる蔵」を展開。道具のエリア［アトリエ・ヴィソン］では包丁や鍋や食器など料理道具の文化を発信。造形作家・陶芸家の内田 鋼一氏のプロデュースにより、「作り・伝える」「学べる・買える」場として、伝統産業の活性化に取り組みます。
さらには鮨・天ぷら・鰻・すき焼きなど、世界に誇る魅力を備えた美味しい和食店が集結します。

内田 鋼一（造形作家・陶芸家）

1969年生まれ。愛知県立瀬戸窯業高等学校陶芸専攻科修了後、東南アジアや欧米、アフリカ、南米など世界各国の窯場に住み込み修行を重ねた後、1992年三重県四日市市に窯場を構え独立。国内外で精力的に発表。著書に、作品集「UCHIDA KOUICHI」（求龍堂）、「MADE IN JAPAN」（アノニマスタジオ）がある。2015年三重県四日市市に、明治～昭和時代の萬古焼を集めた「BANKO archive design museum」を開館。

鰹節削り器

硝子

包丁

陶器

鍋

木工

料理道具・食器

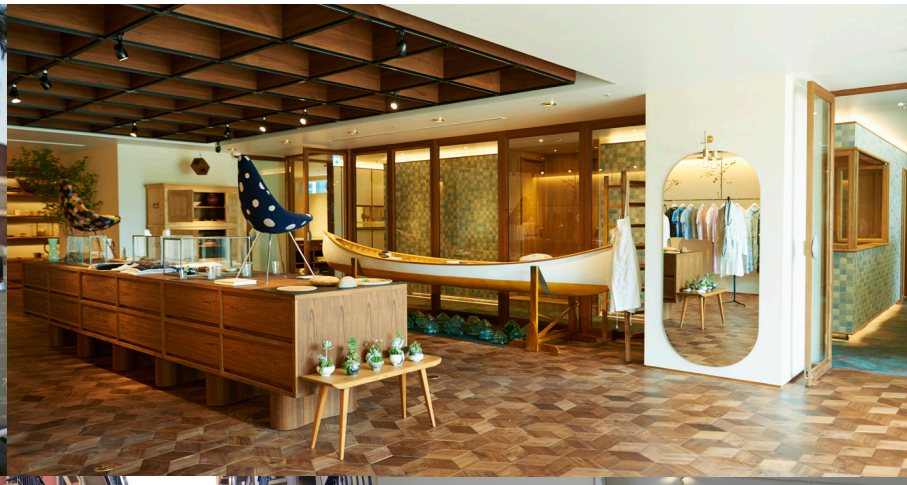
VISON

サンセバスチャン通り

サンセバスチャン通り エリア

サンセバスチャン通りでは、「minä perhonen」の皆川 明氏、「くるみの木」の石村由起子氏のプロデュースするショップや、ナガオカケンメイ氏の「D&DEPERTMENT」をはじめとする人気のライフスタイルショップが立ち並びます。
さらに食の分野では、スペイン・サンセバスチャンでも人気を誇るバル3店舗を中原 慎一郎氏が率いる「ランドスケーププロダクツ」がデザイン。
「井村屋グループ株式会社」がプロデュースする小豆をテーマとしたショップ、「マルコメ株式会社」の米麹カフェ、「伊勢プリンの鉄人」のショップも出店します。

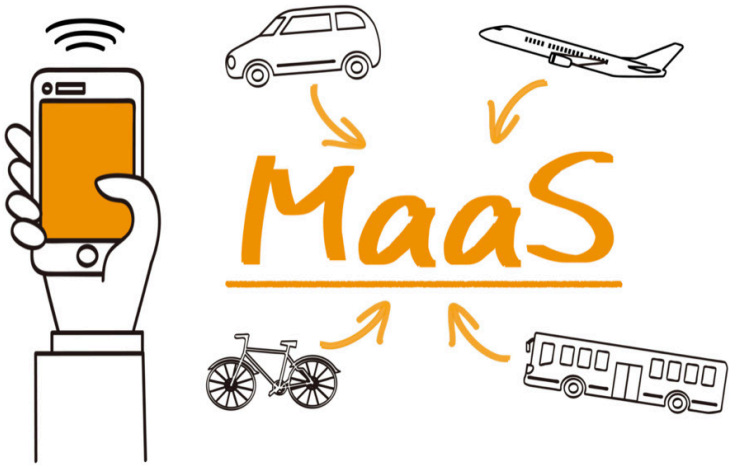
VISON

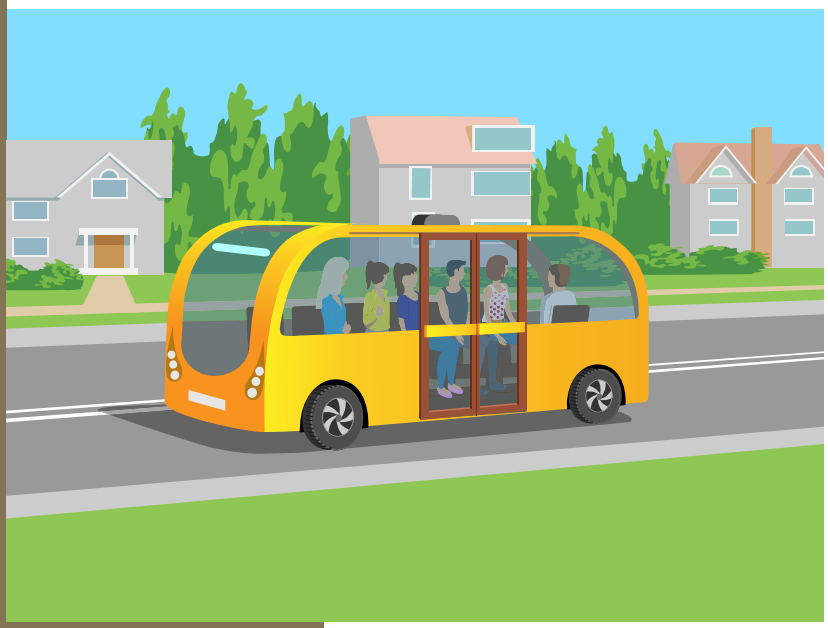


VISION

三重県MaaSモビリティハブ

伊勢神宮から車で20分。伊勢志摩、熊野への観光に
最適なこの場所を、観光プラットホームとして機能させ
三重県内の多くの観光地へのアクセスをスマートに。
観光だけでなく、農産物などの物流も便利になります。





MaaS
Mobility Hub

交通の要所であるこの場所を、バスやタクシー、レンタルサイクルなど、様々な事業者が自由に乗り入れできる観光プラットホームとして開放し、伊勢志摩や熊野などの周辺観光地にスマートな移動を実現します。

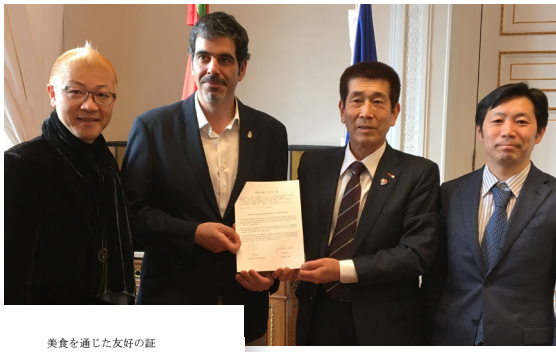
また、施設内にはモビリティ道路を設置し、自動運転車両を走行させ、お客様の移動をストレスなく快適にサポートします。

将来は観光だけではなく、地域の方も便利に利用できる生活モビリティの活用を目指します。

世界一の美食の町
サンセバスチャン市と
「美食を通じた友好の証」締結

多気町は、世界一の美食の街として知られるスペインのサンセバスチャン市と 2017年1月、「美食を通じた友好の証」を締結しました。また、ホテル・ヴィソンの最上階に両市町の友好レストランを設立することについても締結しています。

友好の証を記念して名付けた［サンセバスチャン通り］沿いには、サンセバスチャン市でも人気を誇るバル 3 店舗が出店し、美食を中心とした両市町の文化や歴史を通して、友好を深めていきます。



美食を通じた友好の証

美食の町スペイン国バスク地方サン・セバスティアン市と美食の町を目指す日本国三重県多気町は、食を通じた友好関係をさらに推進するため次の友好の証を締結する。
両市町およびその市町民は、食に関する文化、教育、経済などの分野での交流を通じて、さらなる発展と互いの理解と連携を深めることに努めるものとする。
本友好の証は、日本語及びスペイン語を等しく正文とし署名の日から効力を生ずる。

2017年1月13日　サン・セバスティアン市庁舎にて

Tratado de amistad mediante la Gastronomía

La ciudad gastronómica de San Sebastián en el País Vasco y el pueblo que aspira a convertirse en un lugar gastronómico, pueblo de Taki en la prefectura de Mie en Japón están preparando un acuerdo de amistad con la finalidad de promover aún más la amistad a través de la gastronomía.

Ambos lugares y sus ciudadanos van a enforzarse aún más en desarrollar y profundizar la comprensión mutua mediante la utilización de intercambios de cultura, educación y economía relacionados con la gastronomía

Este acuerdo de amistad entre Japoneses y Españoles es auténtico y tendrá efecto desde el día 13 de Enero del 2017 cuando sera firmado en el palacio municipal de San Sebastián por el Alcalde de la ciudad de San Sebastián del País Vasco y el Alcalde Yukio Kubo de el pueblo de Taki, Distrito Taki, prefectura de Mie.

Alcalde
Ciudad de San Sebastián

Alcalde
Ciudad de Taki

VISON

ホテル・ヴィソンの
最上階の交流レストランでは、
3つ星獲得レストラン
「ArZAK（アルサック）」が協力

Zazpi
（サスピ）
世界ピンチョス大会、
チャンピオンの店

Casa Urola
（カーサウローラ）
サンセバスチャンで
1番人気の野菜バル

ARATZ
（アラッツ）
サンセバスチャン市長
お勧めの
熟成肉レストラン

ORGANIC FARM

［オーガニック農園］

オーガニック農園、
レストラン、木育 エリア

「キユーピー株式会社」協力により運営する農園エリアでは、愛農会会長の村上 真平氏監修による、サスティナブルなオーガニック農園を展開します。また、奥田 政行氏監修の農園レストランも併設します。

「遊べる木育」をテーマにした［木林学林］では、木工だけでなく、木こり体験や生物多様性体験を通じて、子供たちが楽しく遊んで学べる場を提供します。

愛農会 村上 真平

イタリアン 奥田 政行

Wood Play Area

［木林学林］

パティシエ 辻口 博啓

SWEETS VILLAGE

［スイーツヴィレッジ］

スイーツヴィレッジ・マルシェ エリア

［スイーツヴィレッジ］では、パティシエの辻口 博啓氏によるパティスリー、石窯パン屋を展開。また、完熟そのままを最良の状態でお届けするために、カカオ園と苺ハウスも併設します。

産直市場［マルシェ・ヴィソン］では、パリで1つ星シェフの手島 竜司氏が、これまでにない市場を監修。地域の生産者が気軽に出店できる軽トラマルシェのほか、地元松阪牛の生産者によるブティックのような精肉店や、伊勢志摩からの旬の魚介、海女の町鳥羽市相差の海女さんによる海女小屋も展開します。

VISON

MARCHÉ VISON

［マルシェ・ヴィソン］

フレンチ 手島 竜司