

VISON 全店舗紹介プレスリリース

初出店
新業態

マルシェ ヴィゾン

1	店舗名	第十八甚昇丸 だいじゅうはちじんしょうまる		三重県で唯一の底引き網漁船『甚昇丸』では、深海に住むさまざまなエビを中心に、キンメダイやノドグロなどを捕っています。その漁師が手がける「第十八甚昇丸」では、そのような深海魚を中心としたさまざまな魚を販売しております。お店では、産地でしかお目にかかれない深海の魚やエビを使った美味しい料理など、珍しい料理もご提供いたします。
	カテゴリー	深海魚		
	運営	(株)甚昇		
2	店舗名	海女小屋 なか川 あまごや なかがわ		現役の海女が心を込めておもてなしをさせていただき、地元鳥羽のリアルな海女小屋。新鮮な海の幸をお客様の目の前で焼きます。
	カテゴリー	伊勢海老、鮑		
	運営	(株)なか川		
3	店舗名	脇口の鮪 わきぐちのまぐろ	東海地方 初出店	生まぐろ水揚げ高日本一的那智勝浦町、勝浦漁港から明治30年、創業120余年「ヤマサ脇口水産」鮪仲卸より直送直売。【明治30年創業120余年「ヤマサ脇口水産」】×【ミシュランシェフ「手島竜司氏」】による持続可能な新しい水産の未来を実現します。鮪の解体スペースを常設し、卸売、小売、飲食を一体化した世界初の体感型まぐろ専門店です。
	カテゴリー	マグロ		
	運営	AQUA.WAKIGUCHI(株)		
4	店舗名	鈴木水産 すずきすいさん		鈴木水産は地元の魚介を中心にその鮮度を生かした料理を30年来提供して参りました。鈴木水産 VISONでは店内の活魚水槽で生き活きと泳ぐ魚がご覧になれます。手島竜司フランス版ミシュラン獲得シェフ監修の元、その新鮮な魚介の旨みを味わって頂くため、よりシンプルな形にこだわり、出来立て、さばきたてのこの上ない鮮度の魚を召し上がって頂けます。
	カテゴリー	活魚		
	運営	(有)鈴木水産		
5	店舗名	竜吟虎嘯 りょうぎんこしょう		香りにコンセプトをおき、松阪牛や伊勢海老など三重県の食材を主に使用したフュージョン料理レストランです。
	カテゴリー	肉レストラン		
	運営	(株)NIKURU		
6	店舗名	薪炭炙庵 秀 しんたんあぶりあんしゅう		産直肉市場の中央に位置する肉カウンター。薪焼き、炭焼きという日本で古来から伝わる伝統的な技術であり、全く違う焼き上がり効果と香りを出す。食材により薪炭を効果的に使い分け、豪快であり繊細な料理を提供します。
	カテゴリー	肉カウンター		
	運営	(株)NIKURU		
7	店舗名	baraque バラック		産直肉市場のこだわりのお肉を使ったフィンガーフードや時期に合わせた軽食・ドリンクを販売する賑やかな屋台店舗です。
	カテゴリー	産直屋台		
	運営	(株)NIKURU		
8	店舗名	若竹 わかたけ	新業態	地元多気町で、松阪牛を飼育する竹内牧場の直営精肉店です。上質で、美味しく、そして安心して召し上がっていただけるお肉に仕上げるために、愛情と感謝を込めて一頭一頭大切に育てています。牛たちにじっくりかけた時間と手間を、お肉のおいしさとともに味わっていただけたら幸いです。
	カテゴリー	松阪牛精肉		
	運営	(有)竹内牧場		
9	店舗名	WARASHIBE たいやきわらしべ		伊勢志摩発祥のたいやき専門店として、東海3県を中心に店舗を構えております。生地には三重県産小麦(あやひかり)を使用している為、外はパリパリ、中はもちっとした食感が楽しめるこだわりのたいやきです。
	カテゴリー	たいやき		
	運営	わらしべ飯高駅前店		
10	店舗名	新兵衛屋 しんべえや		明治十五年の創業以来、素材の新鮮さと、手間を惜しまぬ昔からの製法で、老舗の味を守り続ける、新兵衛屋の丹精込めた本物の味わい。今回、熊野灘で水揚げされた小魚を 骨ごとすり潰して練り上げてつくる、地魚揚げを生すり身から実演販売いたします。
	カテゴリー	ねりもの		
	運営	(有)新兵衛屋		
11	店舗名	rue de Terrasse リュウドゥ テラス		産直市場で新鮮な食材をマルシェベースの大屋根の脇でBBQをしていただくための機材貸出、食材、ドリンクなどの物販店舗です。
	カテゴリー	BBQ		
	運営	(株)NIKURU		
12	店舗名	マーケットリア マーケットリア		市場のとなりの小粋で自由なカフェテリア。「地球の未来は今日の食事から」をコンセプトに手島竜司フランス版ミシュラン獲得シェフ監修の元、農家・漁業者・畜産業者様の食材や、マルシェヴィゾンの食材を利用し食品ロス削減に積極的に取り組み、持続可能な社会を作っていく第一歩のお店を目指します。素材を活かした野菜スープ、地元でとれた魚や牡蠣、季節のフルーツシェイクにフェアトレードコーヒーで気軽に立ち寄り、地球の未来をほんの少し考えて頂けたら幸いです。
	カテゴリー	市場カフェ		
	運営	(有)鈴木水産		
13	店舗名	覚王山フルーツ大福 弁才天 かくおうざんフルーツだいふくべんざいてん		市場から直送される季節のフルーツを、黄金比にこだわりをもつ素材の味を生かした甘さ控えめの白餡と、高級羽二重粉を使用した上品な求肥で手包みしたのが「覚王山フルーツ大福 弁才天」の大福です。保存料や乳化剤などは一切加えておらず、フルーツそのものが持つ甘さを引き立てるために生地への加糖は極力控え、お米本来の上品な素材の甘みを感じられるよう仕上げております。
	カテゴリー	フルーツ大福		
	運営	S-DREAM(株)		

14	店舗名	軽トラマルシェ けいとらマルシェ		「軽トラマルシェ」では、三重県内の農水畜産物を取り扱う複数の生産者や事業者が、毎日入れ替わり販売するイベント会場です。シェフと生産者が直接交流できる場、またシェフが日々仕入れに来るようなマルシェを目指し、高鮮度でこだわりのある三重県のプレミアムな産品を提供いたします。
	カテゴリー	産直イベント		
	運営	ヴィソン多気(株)		
15	店舗名	マルシェ ヴィソン マルシェ ヴィソン		「マルシェ ヴィソン」では、三重県内及び周辺地域のこだわりの生産者や事業者を応援し、「とびっきり鮮度」、いわゆる料理人が日々仕入を行うような高品質でおいしい農産物や加工品を提供いたします。無農薬や減農薬栽培の農産物の販売も行い、価値に応じた価格での販売を推進いたします。
	カテゴリー	産直市場		
	運営	ヴィソン多気(株)		

スイーツヴィレッジ

16	店舗名	Confiture H コンフィチュールアッシュ		コンフィチュール アッシュは、究極の地産地消を実現するパティシエ辻口博啓のパティスリーです。どこよりも素材に近い場所でお菓子作りができるVISIONはパティシエにとって最高の場所。素材を選び抜き、独自の製法で作り上げ、味のみならず視覚や香りが考え抜かれたケーキ、焼き菓子、コンフィチュールなどがお楽しみいただけます。
	カテゴリー	スイーツcafé		
	運営	ヴィソン多気(株)		
17	店舗名	Mariage de Farine マリアージュドウ ファリーヌ		パティシエ辻口博啓の手がけるベーカリー。店内の石臼で三重県産小麦を挽き、厳選した小麦と組み合わせることで、ここでしか生み出せない粉の持つ旨みや深みを引き出したパンを提供します。お持ち帰りだけでなく、イートインでもお召し上がりいただけます。
	カテゴリー	ベーカリー		
	運営	ヴィソン多気(株)		
18	店舗名	カカオハウス カカオハウス		「カカオハウス」では、チョコレートの原料となるカカオの研究・栽培に製油㈱と共同で行います。将来的にはコンフィチュールアッシュVISION店にて提供することを考えております。
	カテゴリー	カカオハウス		
	運営	ヴィソン多気(株)		
19	店舗名	いちごハウス いちごハウス		コンフィチュールアッシュVISION店に併設された苺園。天敵生物の活用などにより、減農薬栽培で作られ、光透過性の高いフィルムを張られた軒高の高いハウスにより、たっぷりと陽の光を浴びた糖度の高い安心安全な苺の栽培を地元の生産者と協力し実現します。素材にこだわるパティシエ辻口博啓が、素材を作るところから考え、究極の地産地消を実現させる苺園です。
	カテゴリー	いちごハウス		
	運営	ヴィソン多気(株)		

アトリエ ヴィソン

20	店舗名	KATACHI museum / museum shop かたち みゅーじあむ / ショップ		国内最大級の土壁で作られた大きな納屋のような建物は、「食」をコンセプトにした博物館。世界各地で昔に作られた「食」にまつわる様々な道具を独自の切り口で選定し、あたかもアート作品であるかのように展示します。また、併設されるミュージアムショップでは、現代の職人が手がけた上質な調理道具や機能美あふれるキッチンツールなどを展示販売。「食」を通して施設の文化的な要素を発信し、VISIONのフラッグシップの役割を担います。
	カテゴリー	博物館		
	運営	(株)アクアイグニスアートマネジメント		
21	店舗名	GALLERY 空白 uhaku ギャラリーウハク		緑の中に佇む白くて小さな小屋は、「白」をコンセプトにしたギャラリー&ショップ。柔らかく清潔感のある白い空間で、定期的に様々なジャンルのアーティストや作家の個展や企画展を開催するほか、アーティストの作品やプロダクト商品、アンティークやヴィンテージの器など上質な白いモノを紹介します。そしてもう一つ、ギャラリーにポツンと開いた小窓からは、滋賀県比良山、湖西の牧場より直送のミルクから作る真っ白でプレミアムなソフトクリームを販売します。
	カテゴリー	ギャラリーショップ/ソフトクリーム		
	運営	(株)アクアイグニスアートマネジメント		
22	店舗名	SUTUDIO 672 スタジオロクナナニ		SUTUDIO 672は、実験工房的要素を持つ陶芸スタジオ「lab (※ラボ)」。観光施設などによくある体験型の教室や陶芸工房とは違い、料理人やメーカーと細かな打ち合わせを重ね、コミュニケーションを計りながら、器や道具などの注文品やオリジナル商品の制作や、見本や原形などのプロトタイプなどを制作します。※labの上に、小さ文字ラボと入れる
	カテゴリー	陶芸工房		
	運営	(株)アクアイグニスアートマネジメント		
23	店舗名	猿田彦珈琲 さるとひこコーヒー	東海地方 初出店	私たちは「たった一杯で、幸せになるコーヒー屋」をモットーに、東京 恵比寿にて創業したスペシャルティコーヒー専門店です。創業者である大塚朝之が自ら厳選した高品質のコーヒー生豆を、私たちの持つ知見と技術を生かし、焙煎から抽出までこだわりと誇りをもって提供しています。ひとりでも多くの方の笑顔を生み出すことができるよう、一杯のコーヒーに思いを込めてお届けします。
	カテゴリー	珈琲		
	運営	猿田彦珈琲(株)		

木育

24	店舗名	kiond キオンド	新業態	「木と楽しい体験を」。kiond(キオンド)は、木をテーマとした体験・体感型施設。ウッドクラフトを始めとしたワークショップや、森でのアクティビティを通して、新たな木との関わり方を提案します。施設内のキッズパークは、国産木材を使用した木の香りあふれる温かみのある空間となっており、子どもの感性や創造性を育みながらのびのびと遊んでいただけます。併設のカフェには、自然を眺望できるテラス席もあります。
	カテゴリー	木と森の体験施設		
	運営	(株)カーゾック		

本草湯					
25	店舗名	本草湯	ほんぞうゆ	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します。カフェではお風呂上りのお客様に向けたオリジナルドリンクを、お土産SHOPでは辻ロシェフ、笠原シェフ、奥田シェフの商品を中心にオリジナルシャンプーなどのアメニティ類も展開します。またミネラルミスト浴Lo Furoも併設しています。	
	カテゴリー	本草湯・ショップ・カフェ			
	運営	ヴィソン多気(株)			
26	店舗名	Wellness Salon by TEUZUSIKI	ウェルネスサロン バイ てうずしき	スペイン マヨルカ島発 ビューティーアーティスト 鈴木サリープロデュース Wellness=心身共に輝くように生き生きしている状態のこと。氣(いのち)を育む多気の空気、良質な水に癒されながら、世界基準のウェルネスメニューが揃うサロン。ハーブヘッダーラや花、葉、根など植物すべてを使用し呼吸を楽にするメニューや感情の浄化までサポートするアスリートテック、Saly Beautismの香りによるリリースアブローチに加え、アーユルヴェーダ、植物学の知見に基づいたイタリア発オーガニックコスメブランド ラクシュミのプロダクトを使用するウェルネスメニューを提供します。	
	カテゴリー	リラクゼーション、マッサージ			
	運営	(株)TEUZUSIKI			
27	店舗名	笠庵 賛否両論	かさあんさんびりょうろん	大自然に囲まれたこの場所で温泉に浸かり、ゆっくりのんびりくつろいで、気の合う仲間や家族とおいしい和ごはんが楽しめる・・・、僕がお客さんになりたいな。想い出づくりのお手伝いができたらいいな。「笠庵」はそんなマスター笠原の思いが詰まった、「腕・舌・遊び心」をモットーに繰り広げる、敷居の高い日本料理店です。	
	カテゴリー	日本料理			
	運営	ヴィソン多気(株)			
28	店舗名	本草研究所	ほんぞうけんきゅうしょ	「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、共同研究を締結しました。三重県発症の本草学(ほんぞうがく)を現代の技術で研究しなおし、季節の薬草油を活用した様々な薬湯を提供いたします。施設内には研究所を併設いたします。	
	カテゴリー	製造所・薬草園管理			
	運営	ヴィソン多気(株)			
29	店舗名	rinne	りんね	本草湯に使用する薬草湯の原料を製造する本草研究所内にある小売り店及びカフェ及びワークショップスペースです。ハーブティー・バスハーブや健康的な暮らしに関わる様々な生活雑貨・石けん・コスメや食材などを販売します。定期的にワークショップが開かれます。スタッフは、ハーバリストや農家経験者、食のプロなどが揃っています。	
	カテゴリー	ショップ・カフェ			
	運営	(株)りんねしや			
和 ヴィソン					
30	店舗名	福和蔵	ふくわくら	新業態	福和蔵では、三重の豊かな風土が育む清らかな水と良質な酒米を使用し、清酒醸造工程の機械化と温度管理を徹底することで、年間(四季)を通じて酒造りを行っています。店舗では、このつくりたての生酒を味わえる飲食スペースと、つくりたての生酒をご購入いただける販売スペースを設置しています。
	カテゴリー	日本酒・酒蔵			
	運営	井村屋(株)			
31	店舗名	尾糸	おくめ	東海地方 初出店	明治四年創業、豊洲市場の水産仲卸「尾糸商店」が、150年の歴史で培った目利き力を生かし、全国各地から厳選したおいしい食材や調味料を販売する「食のセレクトショップ」を立ち上げます。施設内には、全国のご当地サワーをはじめ、当社自慢の食材を使用した定食などをご提供する飲食スペースの他、ストア内には日本初のだし加工場もあり、お客様へ「世界にひとつだけの出汁」をご提案します。
	カテゴリー	食品総合			
	運営	加納コーポレーション(株)			
32	店舗名	鮎処 喜ぜん	すしどころ きぜん		「三重県の恵み、旬の味わいを贅沢に!!」三重の漁港から直接仕入れ、旬の魚を使用し丁寧な作られた美味しい鮎や一品料理、三重が誇る松阪牛や季節ごとに食材の持つ本来の味わいが堪能できる料理の数々を提供いたします。シャリ、にぎり、包丁の入れ方ひとつひとつを大切にしています。
	カテゴリー	鮎			
	運営	喜ぜん			
33	店舗名	天ぷら天孝 伊勢の国	てんぷらてんこういせのくに	東海地方 初出店	三重の生産者から料理人、そして調理する風景、お客さんがすべてを見通すことができる天ぷら店。本当の地産地消を目指し三重の食材をふんだんに使い、食材の個性(旨味)を引き出した天ぷら料理をご提供します。生産者が「あそここの店で使って欲しい!」というような声が出る人の温かみを感じれる店を目指します。
	カテゴリー	天ぷら			
	運営	伊勢国天孝			
34	店舗名	HAPPA STAND	はっぱすたんど		NOT OLD, BE CLASSIC「時代を越える粋なモノ」をコンセプトとし日本の伝統文化である「おちゃとつわ」を現代の粋なライフスタイルに落とし込んだブランド。HAPPA STANDの名前は茶っば(CHAPPA)を語源に、もっと自然や地球環境にも目を向けて欲しいという想いから大義の意味合いで、葉っぱ(HAPPA)にしました。
	カテゴリー	高級茶			
	運営	(株)code			
35	店舗名	スギモト	スギモト		創業110余年の歴史を持つ老舗「スギモト」本店では、松阪牛をはじめとした、厳選された良質の血統和牛の中でも最上級のお肉のみを使用しております。口の中で優しくとろける、旨みたっぷりの柔らかい和牛霜降り肉を、ぜひご堪能下さい。「安心・安全でおいしい食肉をご提供し、豊かな食文化に貢献する」それがスギモトの想いです。
	カテゴリー	すきやき			
	運営	(株)ワイエムダイニング			
36	店舗名	豊農米蔵 produce by AKOMEYA TOKYO		新業態	お釜のふたを開けると現れるツヤツヤと輝くごはん。選りすぐりの味わいで彩る食卓。それは人が「幸せ」を感じるひととき。「豊農米蔵 produce by AKOMEYA TOKYO」は、JA全農の協力のもと、お米のおいしさを楽しめる商品や雑貨を取り揃え、JAグループが推進する「みんなのよい食プロジェクト」にある心と体を支える食の大切さ、そして日本のお米の価値を伝えて参ります。
	カテゴリー	米・食品・雑貨			
	運営	ヴィソン多気(株)			
37	店舗名	嬉野とうふ のせ	うれしのとうふ のせ		地元の大豆にこだわり三重大学と共同で作った自慢の大豆を使用して豆腐づくりをしています。豆腐は出来立てが一番美味しく召し上がっていただけます。VISION店では出来たての温かなお豆腐を販売します。豆腐はもちろんそのままでも美味しいですが、地元で作られた薬味を乗せる召し上がり方もご提案します。
	カテゴリー	豆腐			
	運営	(有)野瀬商店			
38	店舗名	伊勢 翁	いせ おきな	東海地方 初出店	そば打ちの神様の異名を持つ「翁達磨」創立者、高橋邦弘氏。東海4県初となる暖簾分けがここVISIONに店を構えます。完全自家製粉を広めたそばの名店「山梨翁」、フランスのパリ、サンジェルマン・デ・プレにある「Restaurant YEN」にて研鑽を積んだ伊藤愛三郎氏が開業した「伊勢翁」。全国のそば名産地より玄そばから取り寄せ、店内で完全自家製粉することにより、そば本来の香り、風味、色味をバランスよく引き立たせるそばを提供いたします。
	カテゴリー	蕎麦			
	運営	伊藤 愛三郎			
39	店舗名	うなぎ四代目菊川	うなぎよんだいめきくがわ		創業90年続くうなぎ卸問屋から生まれた、うなぎ料理店「うなぎ四代目菊川」。卸問屋にて厳選されたうなぎを蒸し入れず、自社ブランド炭で焼き上げます。名物「一本重」、信楽焼の専用の器でうなぎ丸ごと一本をそのまま鰻重としてご提供します。皮はパリッと身はフワッと、口のなかで脂がトロッと広がる、最高の食感をお届けします。
	カテゴリー	鰻			
	運営	(株)パッションギークス			

40	店舗名	林商店 はやししょうてん		私達が精魂込めてひとつづつ手づくりでつくった自慢のお漬物を全国の皆様にご賞味いただけるよう毎日頑張っています。是非一度、伊勢たくあんやポントキムチ、若抜き大根、若大根白漬けネタ割り漬けなどを食べてください。当店の商品すべてに自信があり商品すべてが自慢です!!
	カテゴリー	伊勢たくあん・漬物		
	運営	(有)林商店		
41	店舗名	のりもも のりもも	新業態	三重県桑名市でまもなく創業60周年を迎える海苔屋の福井が立ち上げた新ブランドが「のりもも」です。市場ではなかなか出まわらない希少な海苔をお求めいただけます。お手頃価格の海苔から桑名産や伊勢志摩ブランドの他、味付け海苔、あおさ海苔まで幅広く取り揃えています。試食有り、ワークショップ有り、すぐにお召し上がりいただける絶品テイクアウトグルメもあります。
	カテゴリー	海苔		
	運営	(株)百福		
42	店舗名	奥井海生堂 おきいかいせいどう	東海地方 初出店	明治4年の創業から150年、大本山永平寺御用達として100年を超える歴史の昆布専門店です。奥井海生堂VISON店では本社同様の蔵囲昆布蔵を設け、天然鳥羽利尻昆布を蔵囲・熟成保管し、その様子をご覧いただけます。当店では国産に拘った各種昆布を豊富に取り揃え、ご家庭はもちろん、料理人にも支持を得ており、贈答品や各種催しにも喜ばれる贈り物も揃えています。
	カテゴリー	昆布蔵		
	運営	(株)奥井海生堂		
43	店舗名	VIRIN de Ise ビリン デイセ		明治43年の創業以来、みりんの本場三河にて、国内産のもち米・米麴・自家製本格焼酎だけを原料に、添加物も一切使わない昔ながらの「純天然醸造」で、もち米のおいしさを引き出しています。仕込んでから1年以上もじっくりと熟成させたいえ、自然の風味を活かすため加熱殺菌を行わず、ビン詰め後も熟成が進み、さわやかな甘味と自然の旨味が一層増していく、これが三河の四季に育まれた自然なおいしさです。
	カテゴリー	みりん蔵		
	運営	(株)角谷文治郎商店		
44	店舗名	蔵乃屋 くらのや	東海地方 初出店	蔵乃屋は東京豊洲市場に本店を置く味噌専門の卸売店です。プロユースから一般のお客様へ全国各地のご当地味噌や関連商材を販売。パック詰めの商品だけでなく、秤りりて様々な味噌をお好きな量だけ購入できます。また、VISON店では日本の伝統食品である味噌について楽しく学べる味噌食べ比べ教室や味噌仕込み教室を店舗内で開催しています。(要予約)
	カテゴリー	味噌蔵		
	運営	マルコメ(株)		
45	店舗名	MIKURA Vinegary みくら ヴィネガリー		木桶で作るお酢のメーカー。機械を使わない「表面発酵」製法。ゆっくり時間をかけて米酢、粕酢、飲む酢を作ります。醸造設備、工場併設です。お酢の出来上がる様子を店舗からご覧頂けます。お酢の販売のほか、お酢を使った加工品など幅広くいろいろを販売しています。テイクアウトのドリンク、ソフトクリーム、サラダ、スイーツなどを取りそろえてお待ちしております。
	カテゴリー	酢蔵		
	運営	(株)トーエー		
46	店舗名	削節本舗 伊勢和 いせわ	新業態	星付き料理人や高級ホテルから注文をうける、地元松阪の業務用削節卸店「伊勢和」がイートインを備えた小売店舗を初出店します。プロ仕様の削節をはじめ、とりたて出汁のボトリング販売や料理人の知恵満載の「だし調味料」「だし商品」を揃えました。店内の「お椀bar」では顧客料理人レシビの「だし料理」が味わえ、新開発の「だしを生かした和スイーツ」はテイクアウトが可能です。削節の削りとだし取りの体験ができる「だし活ラボ」も設置しております。
	カテゴリー	削節蔵		
	運営	(有)伊勢和		
47	店舗名	伊勢醤油本舗 いせしょうゆほんぽ		伊勢神宮にも奉納される醤油。三重県産の丸大豆と小麦で仕込みました。吟味した素材を丹念に仕込んだ「伊勢醤油」は、たまりのようなまろやかで深い旨みと、華やかな濃口醤油の香りを併せ持っています。「伊勢醤油」は三重の地醤油で、三重の素材と空気と土地だからこそできる醤油です。江戸時代のおかけ参りの頃から使われていた醤油を今の技術で再現しました。
	カテゴリー	醤油蔵		
	運営	ヤマモリ(株)		

サンセバスチャン通り

48	店舗名	D&DEPARTMENT MIE by VISON ディーアンドディパートメント ミエ		「ロングライフデザイン」をテーマに、47都道府県に一つずつ拠点をつくりながら、物販・飲食・出版・観光などを通して各地の「らしさ」を見直す活動を行うD&DEPARTMENTの三重県の拠点がVISONにオープンします。松坂もめんや伊勢木綿、伊賀焼などの三重らしいロングライフな生活道具を紹介するショップに、スタンド式カフェも併設。三重県の息の長いデザインを掘り起こし、伝え、学ぶ場を展開していきます。
	カテゴリー	ライフスタイル雑貨		
	運営	ヴィソン多気(株)		
49	店舗名	伊勢プリンの鉄人 いせプリんのでつじん		伊勢神宮への参拝客が多く訪れる「おはらい町通り」にあるプリン専門店「伊勢プリンの鉄人」の2号店です。厳選した国産素材とマダガスカル産の最高級バニラビーンズを使用し、職人が1つ1つ店内で作る「伊勢プリン」や、プリンを使った食べ歩きスイーツ「プリントースト」、プリンの上にソフトクリームをのせた「プリンソフト」、当店オリジナルの「飲む「生」プリン」等を販売しています。白を基調とした素材でどこか懐かしいレトロな内装の「伊勢プリンの鉄人」。VISONにお越しの際は是非お立ち寄り下さい。
	カテゴリー	伊勢プリン		
	運営	(株)伊勢萬トレーディング		
50	店舗名	靴Café Produced by 魚沼醸造 こうじカフェ うぬまじょうぞう	新業態	靴サロンは米靴醸造元 魚沼醸造直営の発酵カフェです。店内では米靴を原料とした工場直送靴甘酒や発酵ドリンク、パティシエ辻口博啓氏監修の靴スイーツ、ジェラテリエ柴野大造氏オリジナルの靴ジェラートや靴甘酒ソフトを楽しめます。また、お土産用として米靴関連商品も数多く取り揃えています。
	カテゴリー	靴カフェ		
	運営	マルコメ(株)		
51	店舗名	菓子舗 井村屋 かしほ いむらや		菓子舗 井村屋は、井村屋が創業以来受け継がれた伝統と、新しい感性が織りなすお菓子を販売する和菓子店です。店舗では、喫茶スペースと販売スペースを設け、日本酒「福和蔵」を使用した当社自慢の酒饅頭や北海道産小豆を丁寧に炊いて作ったあんころもち、地元の食材活用した彩り豊かな季節の和菓子などを取り揃えています。
	カテゴリー	酒饅頭・小豆		
	運営	井村屋(株)		

52	店舗名	くるみの木 くるみのき	東海地方 初出店	奈良を拠点に、ていねいな日々の暮らしを提案する、カフェと雑貨の店「くるみの木」。新しい空間が、三重・多気のVISIONに生まれます。手仕事の美しさやあたたかさ、自然素材に毎日ふれる健やかさ、用と美を兼ね備えたデザインの使いやすさ、そして、良いものを長く使う大切さを、ご提案します。皆様の日々の暮らしが、愉しく、心豊かなものとなりますように…。
	カテゴリー	ライフスタイル雑貨		
	運営	(有)くるみの木		
53	店舗名	cafe Tomiyama カフェとみやま		しっとり感とふわふわ感の両立を目指した定番のスフレロールをはじめ、丁寧に手作りするスイーツと上質なコーヒー、紅茶 (coffee kajita、マリアージュ クレール) を陶芸家 内田鋼一氏、内田京子氏の器でお召し上がりいただけます。その他人気のクリーミーな特製カレーやサンドイッチをメインにしたこだわりの朝食もご用意しております。素朴で美質なアンティーク家具とヴィンテージスピーカーから流れる心地よい音楽に包まれ、ゆったりくつろいだひとときを過ごしていただけます。
	カテゴリー	カフェ		
	運営	cafe Tomiyama		
54	店舗名	minä perhonen museum / museum shop ミナ ペルホネン ミュージアム / ミュージアム ショップ	東海地方 初出店	手作業の図案によるテキスタイルデザインを中心に、ファッションをはじめ、インテリアやテーブルウェアなど、日常に寄り添うデザイン活動を行っているミナ ペルホネンによるミュージアムとミュージアムショップ。直営店でギャラリー併設のショップやヴィンテージ等を扱うショップ、カフェや食堂の運営もしてきたミナ ペルホネンならではの、デザインの多様性をお楽しみ頂けるスペースが、多気にて始まります。
	カテゴリー	ライフスタイル雑貨		
	運営	(株)ミナ		
55	店舗名	raf ラフ	新業態	農家直送フルーツを使ったドリンクなどのカフェ、そこから発着のパーソナルモビリティレンタル、そして夜は、ローカルを味わうダイニングバーに。モビリティで星空ナイトツアーも。店名のraf (Ramble & fox) は、ぶらぶらしてたら思いがけない幸せ (きつね福) に出会うというコンセプト。多気町土着のローカルカンパニーが提案する食と体験のVISIONスタイルをお楽しみください。
	カテゴリー	カフェ・レンタル		
	運営	合同会社STRAINS		
56	店舗名	Zazpi サスピ	日本 初上陸	世界ピンチョス大会のチャンピオンであるパウルシェフのお店で、フレンチのテクニックも使ったモダンスタイルのバスク料理店です。1つ星レストランの料理を、一皿一皿単品で提供いたします。
	カテゴリー	バル		
	運営	Zazpi / ヴィゾン多気(株)		
57	店舗名	Casa Urola カーサウローラ	日本 初上陸	世界ピンチョス大会のチャンピオンであるパプロシェフのお店。サンセバスチャンで1番人気の野菜バルで、食感とソースをうまく組み合わせた純粋なバスク料理のお店です。
	カテゴリー	バル		
	運営	Casa Urola / ヴィゾン多気(株)		
58	店舗名	ARATZ アラツ	日本 初上陸	サンセバスチャン市長お勤めの熟成肉レストラン。ピンチョス、魚料理、肉料理、パエリア、デザートまで、バスク地方の伝統に基づいた料理を提供。
	カテゴリー	バルレストラン		
	運営	ARATZ / ヴィゾン多気(株)		
59	店舗名	Egun on エグオン		バスクチーズが主役のスイーツショップ。ブルーチーズをアクセントに、チーズケーキ、タルト、エクレアなど、季節ごとにラインナップを変化。日本にはない新しい味をご提供いたします。
	カテゴリー	スイーツ		
	運営	ヴィゾン多気(株)		

農園

60	店舗名	nouniyell ノウニエール		nouniyellは「これからの農業にエールを与える」をコンセプトに、キュービー株式会社協力により運営する農園とレストランです。農園エリアでは、愛農会会長の村上晋平氏監修によるサスティナブルでオーガニックな農園づくりを行い、併設されたレストランでは地産地消で有名なイタリアンシェフ奥田政行氏監修によるイタリアンをお楽しみ頂きます。毎日農園で採れた新鮮な野菜を使用した心にも身体にも健康的なイタリア料理を提供いたします。
	カテゴリー	農園・レストラン		
	運営	ヴィゾン多気(株)		

ヴィゾン ホテルズ

61	店舗名	ホテルヴィゾン(ホテルタイプ)		「ホテルヴィゾン(ホテルタイプ)」は、全室雄大な自然の眺めを楽しめる宿泊施設です。山の存在を強く印象づける木と石を楽しむデザインであり、露天風呂やテラスディナーなど、多様なプライベートコンテンツが楽しめます。
	カテゴリー	ホテル		
	運営	ヴィゾンホテルマネジメント(株)		
62	店舗名	ホテルヴィゾン(プライベートヴィラ)		「ホテル ヴィゾン (プライベートヴィラ)」は、庭から山の眺めを楽しめる、別荘のような「戸建て隠れ家」をテーマにした宿泊施設です。各戸には薬草園に囲まれた露天風呂と外居間を設置し、一度は泊まってみたいラグジュアリーな体験ができる宿です。
	カテゴリー	ホテル		
	運営	ヴィゾンホテルマネジメント(株)		
63	店舗名	旅籠ヴィゾン		四季と賑わいを感じる「旅籠ヴィゾン」は、窓際で楽しむ日本的な「中間領域の風流」を感じさせる宿泊施設です。グループやファミリーが楽しめるカジュアルな価格設定であり、日本建築に特有の中間領域をデザインテーマとし、特色ある滞在を提供いたします。
	カテゴリー	ホテル		
	運営	ヴィゾンホテルマネジメント(株)		
64	店舗名	Izurun イスルン		新しく誕生する「ホテル ヴィゾン(ホテル棟)」の最上階にあるメインダイニング「イスルン」は、世界一の美食の町と知られるスペイン・サンセバスチャンの食文化に敬意を払い、三重県の最高食材をお楽しみ頂きます。
	カテゴリー	交流レストラン		
	運営	ヴィゾン多気(株)		
65	店舗名	BAR LAGRIMA バー ラグリマ		「ホテル ヴィゾン(ホテル棟)」最上階にあるメインバー「ラグリマ」は、スタンダードカクテルやフレッシュフルーツで作るスムージーカクテル 薬草をインフュージョンしたお酒やウイスキー ワインなど豊富なラインナップの数々をそろえております。シェーカーの音やグラスの交わる音色がBGM、隠れ家風の心落ち着ける空間が広がります。
	カテゴリー	交流レストラン		
	運営	ヴィゾン多気(株)		
66	店舗名	Orange オレンジ	東海地方 初出店	関西のアウトドア業界で注目を集める「Orange」では、定番商品からガレージブランドまでアウトドアギアがズラリと並び店内に一度踏みこめば、お宝さがし気分！ピギナーから上級者まで満足いく幅広いラインナップをお客様のお越しをお待ちしております。商品に触ってキャンプに行く想像を膨らませながら、時間を忘れてつい長居してしまう。Orangeはそんなお店を目指しています。
	カテゴリー	アウトドア		
	運営	(株)ミモナ		

67	店舗名	CLINIC VISON クリニック ヴィゾン		<p>内科・予防医療(再生医療)を提供するクリニックです。 オンライン診療やスマートデバイスを活用した予防医療の実践や、最新技術を用いた血液検査、国内屈指のヒト幹細胞培養上液を活用した再生医療など、最先端の医療を提供いたします。 また、VISONの豊かな自然・食・癒しとの融合で、心と身体の統合的な健康を創造いたします。</p>
	カテゴリー	クリニック		
	運営	医療法人Vantage Clinic		
68	店舗名	TEUZUSIKI Wellness Sanctuary Spa てうずしきウェルネスサンクチュアリスパ		<p>スペイン マヨルカ島発 ビューティアーティスト 鈴木サリープロデュース 手水敷とは、清らかな水を敷き詰めた宝石のように輝く美しい場所のこと。祓い清めからはじめる発信型スパ。聖なる場所で自分でないものをとり払う。本来の伸び伸びした状態を蘇らせるための静寂や透明感を大切にしたりトリートメント空間。「未来にも続く真の美学」は、世界中のメソッドや伝承療法からモダンテクニックまでを網羅し、肉体・スピリット・精神・心・感情・チャクラ、周波数へアプローチするあらゆる国の人々を魅了するオリジナルメニュー。さらに、アーユルヴェーダ、植物学の叡智に基づいたイタリア発オーガニックコスメブランド ラクシュミのプロダクトを贅沢に使用したトリートメントメニューを提供します。</p>
	カテゴリー	ヒーリング、トリートメント		
	運営	(株)TEUZUSIKI		