接続する民間施設

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。

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。

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ビを開発。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。

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。

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。

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。

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。

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 完成イメージ図

