

---

日本最大級の商業リゾート施設 VISON [ヴィソン]に5つの新エリア・73店舗が開業!

「和ヴィソン」・「農園」・「サンセバスチャン通り」

「アトリエ ヴィソン」・「HOTEL VISON [ホテル ヴィソン]」

## 7月20日 VISON グランドオープン

---

衣食住のミュージアムが揃う！多様性と専門性が楽しめる新しい地方創生スポット

「ヴィソン多気株式会社」（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社からなる会社）による、日本最大級の商業リゾート施設『VISON [ヴィソン]』は4月より段階的に開業を行ってきました。今回の第三期オープンは、「和ヴィソン」・「農園」・「サンセバスチャン通り」・「アトリエ ヴィソン」・「HOTEL VISON」の5エリアが7月20日に開業し、ついに全エリア73店舗がグランドオープンを迎えます。

今回新たに開業するエリアは、和食の魅力が堪能できる「和ヴィソン」、持続可能な農業を目指す「農園」、スペイン・サンセバスチャン市の人気バル、生活雑貨、スイーツ・カフェなどが並ぶ「サンセバスチャン通り」、食にまつわる様々な道具が集まる「アトリエ ヴィソン」、そしてヴィラ、ホテルなどお好みや用途に合わせて選べる宿泊施設「HOTEL VISON [ホテル ヴィソン]」です。

その他、日常に寄り添ったファッションやインテリアでデザインに込められた思いを伝える「minä perhonen museum」、食にまつわる過去様々な道具から培われた文化を伝える「KATACHI museum」、そして、毎日触れる物だから良いものを長く使うという気持ちの大切さを伝える「くるみの木」といった、人の営みに欠かせない「衣」「食」「住」に関するミュージアムが揃います。



### ■VISON が担う地方創生について

「すべては、いのちを喜ばせるために。」をテーマに、伝統と革新を融合させる新しい地域経済の活性化に向け、三重県・多気町・地元大学が共に産学官連携で VISON 事業に取り組んでいます。東京ドーム24個分(約119ha)の広大な敷地に、「食」をテーマとした圧倒的な専門性を持つ施設を軸に、日本の各地方が抱える“若い世代の大都市への流出”や“地域経済の活性化”に焦点を当て、未来に残る商業リゾート施設を目指します。

## ■和ヴィゾン

食のエリア「和ヴィゾン」では和食の味を支える米、味噌、醤油、みりん、出汁などのメーカー企業が集い「学んで体験できる蔵」を展開します。さらには鮨・天ぷら・うなぎ・すき焼き・蕎麦など、世界に誇る魅力を備えた和食店が集結します。

### 【kiond 縁日（きおんどえんにち）】



#### 縁日

VISON の「食祭広場」にて縁日屋台を展開。射的、スマートボールなどの懐かしい遊びができます。お子さまはもちろん、大人も童心に帰ったように夢中になってしまうこと間違いなし！

【営業時間】 11:00～20:00

### 【福和蔵（ふくわぐら）】



#### 日本酒

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するなどテロワール※1に根差し、いつでもつくりたてのお酒を提供できる四季醸造の酒造りを行っています。福和蔵の店舗では、このつくりたての生酒を味わえる飲食スペースと、蔵出しの生酒をご購入いただける販売スペースを設置しております。※1 テロワール:テロワール(terroir)は、ワイン用語として『土地(土、土壤、大地)の要素』、『気候の要素』、『人的要素』を総合したぶどう作り・ワイン造りの環境のことを指し、ワインの味を決める重要な要素とされています。

【営業時間】 10:00～19:00(冬季～18:00)

### 【無添加商店 尾糸（おくめ）】



#### 出汁・全国セレクト食品

世界に一つのオリジナルだしパック 2,500円～(税込)

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”。全国のご当地サワーをはじめ、水産仲卸で培った目利き力で選んだ自慢の食材を使う定食を施設内のスペースで召し上がることも。また、ブレンド、製粉、包装して「世界にひとつ」のだしパックを作ることのできる特許出願済の日本初のだし製造場も併設。

【営業時間】 10:00～21:00

### 【鮭処 喜ぜん (すしどころ きぜん)】



#### 鮭

食材豊かな三重県。その恵まれた環境から水揚げされる新鮮魚介、文化が育てた松阪牛。そして豊饒な大地で育まれた野菜。この地で育つ様々な食材をふんだんに使い、地産地消にこだわる和の匠が積み重ねた思いと経験の味をご堪能ください。

【営業時間】 11:00～14:30/17:00～22:00

### 【天ぷら 天孝 伊勢の国 (てんぷらてんこう いせのくに)】



#### 天ぷら

三重の食材が持つ個性。「旨味」を引き出し、生産者から「あそこの店で使ってほしい!」といった声が出る。そんな温かみのある店を目指す天ぷら料理店。美しい日本の四季、顧客によってそれぞれの思いやシチュエーションに合わせた対応にて、お客様に寄り添う料理を提供します。

【営業時間】 11:00～15:00/17:00～22:00

### 【HAPPA STAND (はっぱすたんど)】



#### 御茶・器／焙じ茶らて 550円(税込)

日本の伝統文化である「おちゃとうつわ」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」。オーガニックの粉焙じ茶ときび糖、ミルクのみを使った「焙じ茶らて(550円税込)」やオーガニック豆乳を使用した「煎茶とうふあいすくりーむ(600円税込)」がおすすめ。ブランドオリジナルで縁起の良い八角形のYUNOMIやKYUSUなどの茶器も取り扱う。

【営業時間】 8:00～17:00

### 【すき焼き スギモト】



#### すき焼き

#### **松阪牛すき焼き食べ比べコース(お昼)6,800円(税込)**

創業120年の歴史を持つ老舗「スギモト」では、厳選された松阪牛を使用し、噛みごたえがあり濃厚な味わいを楽しめるウデや、とろけるような食感と松阪牛の上品であっさりとした脂の甘みと香りを味わえる、霜降りの入りが一番きめ細かい最高級のロースをお召し上がりいただけます。

【営業時間】 11:00～15:00/17:00～22:00

## 【豊農米蔵 produced by AKOMEYA TOKYO】



### 米・食品・雑貨

お釜のふたを開けた瞬間に溢れ出るあたたかい湯気。それは日本人が幸せを感じる瞬間。ツヤツヤと輝く炊き立てのごはんには人を幸せにする力が宿ります。

豊農米蔵は懐かしくて新しい、お米がテーマのライフスタイルショップ。伊勢神宮外宮奉納米「結びの神」羽釜炊き卵漬ごはん（500円税込〜）。オープン限定 豊農ロール（500円税込〜）もどうぞ。

【営業時間】 10:00~18:00

## 【嬉野とうふのせ（うれしのとうふのせ）】



### 豆腐

三重大学との共同にて作った「地元の大豆」にて、こだわりの豆腐づくりを続けています。

豆腐を美味しく食べていただけるように、VISON 店ではできたてで温かい、一番美味しいお豆腐を召し上がっていただけます。

【営業時間】 7:00~17:00(冬季~16:00)

## 【伊勢 翁（いせ おきな）】



### 蕎麦

そば打ちの神様の異名を持つ「翁達磨」創業者高橋邦弘氏。東海初となる暖簾分けが、ここ VISON に店を構えます。完全自家製粉を広めた「山梨翁」にて研鑽を積んだ伊藤愛三郎氏による「伊勢 翁」は、全国のそば名産地より取り寄せ、完全自家製粉にてそばの持つ本来の香りや風味、色味をバランスよく引きたて提供します。

【営業時間】 11:00~15:00/17:30~20:30

## 【うなぎ四代目菊川（うなぎよんだいめきくがわ）】



### 鰻／一本うなぎ 4,950円(税込)

90年以上続くうなぎ卸問屋直営「うなぎ四代目菊川」歴史に裏打ちされた確かな目利きと素材へのこだわり。店舗で捌きたての鰻を自社ブランドの備長炭で外側はパリッと旨味を閉じ込め、中はフワッと肉厚に、脂が口の中でトロッととろける『パリッフワットロツ』の食感で焼き上げた名物「一本うなぎ」の一本重（4,950円税込）・一本ひつまぶし（5,060円税込）を是非ご賞味ください。

【営業時間】 11:00~15:00/17:00~22:00

### 【林商店（はやししょうてん）】



#### 漬物

私達が精魂込めてひとつず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、若大根白漬けナ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!!

【営業時間】 10:00～18:00

### 【のりもも】



#### 海苔・三重物産

店舗・まもなく創業 60 年を迎える海苔屋「福井」が立ち上げた新ブランド「のりもも」では、なかなか市場に出回らない希少な海苔からお手頃価格の海苔、地元伊勢志摩ブランドの海苔と幅広くお買い求めすることができます。厳選された海苔の数々の他、すぐに召し上がることができる絶品テイクアウトメニューも。

【営業時間】 10:00～19:00

### 【奥井海生堂（おくいかいせいどう）】



#### 昆布

昆布の老舗 奥井海生堂は明治 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 伊勢 VISON 店では本社同様の蔵囲昆布蔵を設けています。越前和紙箱・和紙包装のお土産・ご贈答品はとても喜ばれております。伊勢 VISON 店オープン記念として、越前和紙小物付きの詰合せを特別に(2,000 円税込)でご用意致しました。

【営業時間】 10:00～18:00

### 【クリンスイハウス】



#### 水

三菱ケミカル・クリンスイは「コップ一杯の水をきれいに」というスローガンのもと、雑菌まで除去できる中空糸膜フィルター採用の浄水器をはじめ、水をコントロールする浄水技術、水にまつわるサービスをグローバルに展開しています。クリンスイハウスでは、飲・食・住・環境を水の視点から考え、体験できる場として、古来より日本人が大切にし、共に暮らしてきた水にまつわる知恵をみなさまと共有していきたいと考えています。

【営業時間】 10:00～18:00

## 【美醃 VIRIN de ISE (ピリン ドゥ イセ)】



### みりん

多気町産のお米を使ったみりん造りの様子を見ながらみりんについて学ぶことができる店舗。五感を使い、実際に造っている様子を眺めることでみりんの魅力を発信。もちろん店内では、製造されたみりんを販売。将来的には仕込みや麴づくり、絞りを体験できるワークショップも計画しています。

【営業時間】 10:00~18:00

## 【蔵乃屋 (くらのや)】



### 味噌

豊洲市場で全国各地の特徴ある味噌の量り売りをしている蔵乃屋。2号店となるVISONでは、24種類の味噌を扱います。名物は北アルプスを望む標高1,000メートルに近い長野県大町市にある美麻高原蔵で仕込まれた天然醸造の味噌。2年、3年かけて仕上がる長期熟成ならではの芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめます。

【営業時間】 10:00~18:00

## 【MIKURA Vinegary (ミクラ ヴィネガリー)】



### お酢

MIKURA Vinegaryは、木桶でお酢を作るワイナリーならぬビネガリー。本店製造所は、三重県御浜町にあります。製造兼店舗のアンテナショップを初めて出店いたします。お店では、製造現場を見学頂けるほか、お酢入りソフトクリーム、お酢のドリンク、テイクアウトのサラダなどをご用意しております。木桶で時間をかけて作るお酢の味の違いをお楽しみください。

【営業時間】 10:00~18:00

## 【削節本舗 伊勢和 (けずりぶしほんぼ いせわ)】



### 鰹節

かつお節のプロが美味しさの源となる【うまみ】を科学し、そしてその味を楽しめる～新感覚店舗をオープン～。・料理人とコラボしたダシ商品の物販・【うまみ】を引き出したダシ料理。イートイン・テイクアウト両方で楽しめます！話題の「高校生レストラン村林新吾のお弁当」「澄ましのだし中華そば」は必食です！！【営業時間】 10:00~18:00

### 【伊勢醤油本舗（いせしょうゆほんぽ）】



### 醤油

#### 豆花(トウファ) 600円(税込)

県内産の小麦、大豆を使い、香りと深いコクを楽しむことができる伊勢醤油(360ml 594円税込)のほか、「いのちのたね」と名付けられた薬膳にフューチャーしたスープやカレーなどのレトルト食品も販売。

店舗にはイトインもあり、VISON 店限定として伊勢醤油ジンジャーシロップがアクセントとなる台湾スイーツ「豆花(トウファ)600円(税込)」なども提供。

【営業時間】 10:00～18:00

### ■農園

「キューピー株式会社」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、サステナブルなオーガニック農園を展開。また、奥田政行氏監修の農園レストランもお楽しみいただけます。

### 【nuniyell（ノウニエール）】



### 農園・レストラン

「これからの農業にエールを与える」をコンセプトに、キューピー株式会社との協力により運営する農園とレストラン。オーガニックな農園で採れた新鮮野菜を使い、地産地消で有名なイタリアンシェフ奥田政行氏監修の「心にも身体にも健康的なイタリア料理」を提供します。

【営業時間】 7:00～20:00

### ■サンセバスチャン通り

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。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 店舗が出店するほか、井村屋グループ株式会社の酒饅頭や、マルコメ株式会社の糍茶寮、伊勢プリンの販売の他、人気ライフスタイルショップなどがオープンします。

### 【D&DEPARTMENT MIE by VISON（ディアンドデパートメント ミエ バイ ヴィソン）】



### ライフスタイル雑貨

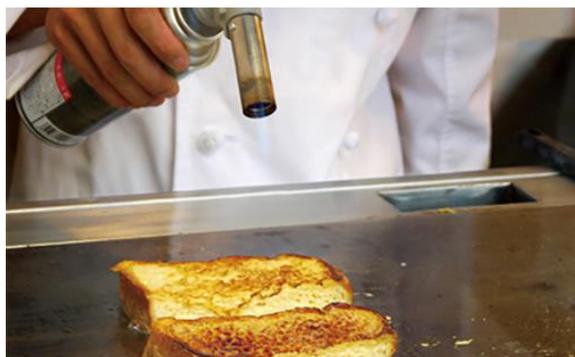
ロングライフデザインをテーマに、三重県をはじめ、全国からセレクトされた「息の長い、その土地らしいデザイン」に出会えるお店です。

スタンドカフェでは、厳選された三重県の素材を使用した「どら焼き」やドリンクを販売。

三重店オリジナル商品も是非お楽しみください。

【営業時間】 10:00～18:00

## 【伊勢プリンの鉄人（いせプリンのてつじん）】



### 伊勢プリン・プリントースト

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。マダガスカル産の最高級バニラビーンズを使用した伊勢プリン（390円税込）と、注文してから目の前で焼き上げる外はカリカリ、中はトロトロの「プリントースト（500円税込）」は試す価値のある新感覚の食べ歩きスイーツです。

【営業時間】 11:00～18:00

## 【糀茶寮 Produced by 魚沼醸造（こうじさりょう うおぬまじょうぞう）】



### 糀茶寮

豊洲市場で全国各地の特徴ある味噌の量り売りをしている蔵乃屋。2号店となるVISONでは、24種類の味噌を扱います。名物は北アルプスを望む標高1,000メートルに近い長野県大町市にある美麻高原蔵で仕込まれた天然醸造の味噌。2年、3年かけて仕上がる長期熟成ならではの芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめます。

【営業時間】 10:00～18:00

## 【菓子舗 井村屋（かしほ いむらや）】



### 和菓子

菓子舗 井村屋は、井村屋(株)が創業以来受け継いできた伝統と、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、飲食スペースと販売スペースを設け、日本酒「福和蔵」の醪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、地元の食材を活用した彩り豊かな季節の和菓子などを取り揃えております。【営業時間】 10:00～18:00

## 【くるみの木 暮らしの参考室（くるみのき ぐらしのさんこうしつ）】



### ライフスタイル雑貨

カフェと雑貨の店「くるみの木」は、1983年に奈良市の郊外で見つけた小さな建物から始まりました。「くるみの木 暮らしの参考室」はミュージアムをともなったショップです。

くるみの木が提案する暮らしの風景を住まいに仕立てた空間でご覧いただけます。日々の暮らしを慈しみ、尊ぶ心をはぐくむ場所となりますように。

【営業時間】 10:00～18:00

## 【cafe Tomiyama (カフェ トミヤマ)】



### 喫茶

松阪で15年営むカフェがVISONに出店。メニューの中でも定番は、しっとり感とふわふわ感の両立した生地に定評のあるスフレロール(550円税込)。

作家ものの器でお出しするこだわりのコーヒー・紅茶とご一緒にどうぞ。クリーミーなオリジナルカレーやスペシャルなサンドイッチ朝食などもお楽しみいただけます。【営業時間】8:00~17:00

## 【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)】



### ライフスタイル雑貨

手作業の図案によるオリジナルデザインのテキスタイルを中心に、ファッションやインテリ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のミュージアムとショップ。ミュージアムでは原画やプロダクトと共にものづくりの過程や背景、デザインに込められた想いなどをご覧いただき、ショップでは服や小物から家具に至るまで、暮らしを彩るアイテムが揃います。

【営業時間】10:00~18:00

(ミュージアム入館は閉館の30分前迄)

## 【raf (ラフ)】



### カフェ&バー・レンタルモビリティ

カフェから発着するモビリティレンタル。広大なVISONを風を切って自由に走る爽快感をぜひ体感ください。様々なツアーも企画中。

カフェでは、三重県産いちごを贅沢に使った大人のいちごミルク(842円税込)、地元のフレッシュ野菜と松阪豚の食べ応えたっぷりオリジナルタコス(799円税込)がおすすめです。【営業時間】11:00~18:00

## 【Zazpi (サスピ)】



### バル・タパス / ラヴィオリ 800円(税込)

ビール、チャコリ、ワインなど、落ち着いた店舗で大人の時間を提供するバル。

冷たいピンチョスや温かいピンチョスなど豊富なピンチョスメニューのほか、こだわりソースを使ったラヴィオリ(800円税込)やハンバーガー(800円税込)などのメニューも。

【営業時間】11:00~20:00

### 【Casa Urola (カサ ウロラ)】



#### バル・タパス

サンセバスチャンで1番人気の野菜バル。  
本場スペインで活躍するシェフの味を楽しめる、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。

【営業時間】 11:00～20:00

### 【ARATZ (アラッツ)】



#### バルレストラン・郷土料理・ピンチョス

##### **チョラ(ランチメニュー) 3,000円(税込)**

地元の食材である松阪牛などこだわり食材を使ったスペインの郷土料理とアルコールを提供。

メインを肉か魚から選べるランチメニューの「チョラ(3,000円税込)」は、アサリのご飯やパプリカにカニを詰めたもの、始まりのピンチョスであるヒルダに生ハムと大満足のボリューム。料理に合わせてお酒を選ぶことも。

【営業時間】 11:00～17:00/18:00～20:00

### 【Egun on (エグノン)】



#### バスクチーズケーキ・スイーツショップ

##### **バスクチーズタルト 400円(税込)**

バスクチーズタルト(1個400円、3個1,100円それぞれ税込)の専門店。

自家製のレモンソースとの相性も抜群なヨーグルトソフト(400円税込)にはキャラメリゼしたバスクチーズタルトのクラムが入っており、ヨーグルトの上質な酸味と合わせて絶品の味わい。

【営業時間】 10:00～19:00(冬季～18:00)

## ■アトリエ ヴィソン

陶芸家・造形作家の内田鋼一氏がプロデュースした、包丁や鍋、食器など調理道具の文化を発信する道具のエリア。「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。

### 【KATACHI museum/museum shop (カタチ ミュージアム/ミュージアム ショップ)】



#### 食にまつわる道具の博物館

国内最大級の土壁で作られた建物は「食」をコンセプトにした博物館として、世界各地で作られた昔の「食」にまつわる様々な道具を展示。また、併設されたミュージアムショップでは職人が手掛けた調理道具や機能美にあふれるキッチンツールなどを販売。

【営業時間】 10:00～17:00

### 【Gallery 泛白 uhaku (ギャラリー ウハク)】



#### ギャラリーショップ&ソフトクリーム

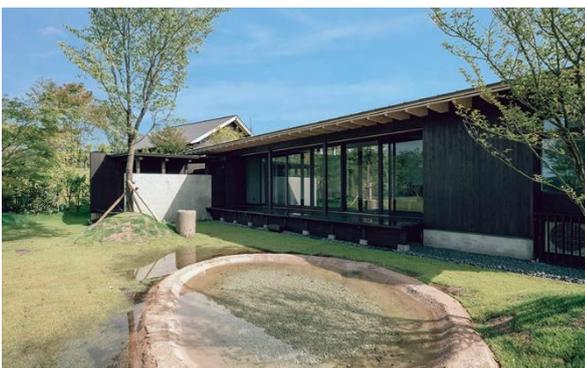
柔らかで清潔感のある白い空間で、様々なジャンルのアーティストや作家の個展や企画展を開催するほか、プロダクト商品やアンティーク、ヴィンテージの器などをご紹介します。また、ギャラリーの小窓からは滋賀県比良山、湖西の牧場より直送のミルクから作る真っ白でプレミアムなソフトクリームも販売します。

【営業時間】 10:00～17:00

## ■ヴィソン ホテルズ

身体と環境を2つの「野＝フィールド」とし、「野に遊び、野に学べ」をコンセプトに心身と自然環境をつなぐ場を提供する宿泊施設です。プライベートな滞在が楽しめる1棟独立型のヴィラ6棟、5タイプの客室全155室のホテル棟からなる「HOTEL VISON (ホテルヴィソン)」、日本の風流を体現、趣向の異なる4棟40室の「旅籠ヴィソン」の2ホテルございます。「HOTEL VISON」「旅籠ヴィソン」にお泊りいただくことで、「VISON」内で旅を総合的に楽しみいただけます。

### 【HOTEL VISON ヴィラ】



建物としての存在感を主張するのではなく、黒く塗装した三重県産の杉を使用することで、環境になじむようにし「戸建ての離れ」として、完全なプライベート空間をかなえるヴィラは全6棟。広いプライベートガーデン、露天風呂、広縁など、ご滞在中いつでも多気の大自然を一望できるようデザイン、現代的な和を演出しています。茶人、千宗屋氏監修の茶室を持つ「茶室付ヴィラ」、ワンちゃんと一緒に泊まれる「ドッグヴィラ」も。

## 【HOTEL VISON ホテル棟】



山の斜面に建ち多気の大自然を全室から望むことができるホテル棟には、5タイプの客室全155室をご用意しております。多くの客室には、客室と同等の広さのテラスを備えており、テラスでの「プチグランピング」体験をお客様に楽しんでいただけます。また、スペイン・サンセバスチャンを代表する現代彫刻家エドゥアルド・チリーダのポスターをチリーダ財団の協力のもとに全客室に飾りました

## 【旅籠ヴィゾン（はたごヴィゾン）】



日本の“風流”を体現できるよう、全客室に大きな窓を備え、客室からサンセバスチャン通りの賑わいを楽しめるようにしています。客室インテリアは、4棟それぞれ異なるデザイン会社が手掛け、レイアウト・家具・備品すべてが異なり、各棟に味わいがあります。

※2021年8月10日オープン

## 【IZURUN（イスルン）】



### バスク料理

イスルンは、日本で唯一のスペインはサンセバスチャン市との交流レストランで、ホテルのメインレストランです。松阪牛や伊勢海老、黒アワビなど、三重を中心とした東海地方の「旬」の食材を使用してサンセバスチャンの三ツ星レストランのテクニックを駆使した料理を提供します。

【営業時間】 7:00～10:30/18:00～22:00

## 【BAR LAGRIMA（バー ラグリマ）】



### 交流レストラン

ホテル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ィスキー ワインなど豊富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。

【営業時間】 18:00～23:00

## 【Orange (オレンジ)】



### アウトドアグッズ

定番商品からガレージブランドまで、充実品揃えアウトドアギア販売店。広い店内に一度足を踏み込めば、ビギナーから上級者までお宝さがし気分でどなたでも満足いく幅広いラインナップです。

商品に触れながら、キャンプに行く想像を膨らませながら、時間を忘れて楽しんでください。

【営業時間】 11:00～20:00(冬季～19:00)

## 【CLINIC VISON (クリニック ヴィソン)】



### クリニック

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。

【診療時間】 10:00～13:00/14:30～19:00

## 【TEUZUSIKI Wellness Sanctuary Spa (てうずしきウェルネスサンクチュアリスパ)】



### スパ・トリートメント

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し、あらゆる国の人々を魅了すし、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

【営業時間】 13:30～22:00

### 【報道関係者お問い合わせ先】

<VISON PR 事務局> (株式会社サニーサイドアップ内)

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

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