

鳥取にいらっしゃおう！

旬を迎える紅ズワイガニを食べて



ハレルカニとっとり

WELCOME! TOTTORI

2022 9.14 WED ~ 19 MON

11:00~19:00

場所 八芳園「MuSuBu」1F・2F

入場
無料



在住外国人の方限定

キャンペーン

実施中

山陰周遊デジタルパス

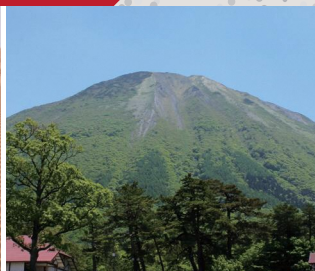
DAJPアプリ

当たる！

周遊パスで満喫！



羽田空港から 約80分



MuSuBu

HAPPO-EN PRODUCE TEAM



ムスブカニとっとり

WELCOME! TOTTORI

2022 9.14 WED ~ 19 MON 11:00~19:00

入場
無料

日本全国のかに漁獲量のうち、約半数が水揚げされている鳥取県。今回は、旬を迎える紅ズワイガニにフォーカスをあてながら鳥取を知っていただくポップアップ型ショールームを開催いたします！



鳥取グルメを満喫

旬の紅ズワイガニがたっぷり入ったリゾットがセットになった鳥取食材を堪能できるプレートをご用意！

鳥取プレート ¥1,800 (税込)

- ・紅ズワイガニのリゾット
- ・鳥取県産トマトのスープ
- ・鳥取県産白ネギとキノコのグレッグ
- ・ドリンク

二十世紀梨のかき氷 ¥800 (税込)

二十世紀梨のキャラメルポワール ¥400 (税込)

TAKE OUT



鳥取の二十世紀梨も♪

鳥取の名産品大集合！

9月から紅ズワイガニ漁解禁に！そんなカニの商品を取り揃えました♪
その他二十世紀梨など鳥取県の名産品が勢ぞろ



9月17日 SAT

14:00 ~ 鳥取県の梨農園 たにがみ農園さん

LIVE オンライン交流会 鳥取の生産者の方とつながろう！

鳥取で梨を生産しているたにがみ農園さん
現地とつながり、地元の生産者のこだわりなどお聞かせいただけます。
なかなか見れない現地もご紹介いただけます♪



SDGs に沿った
環境に優しいストロー

木のストローづくり体験

鳥取県智頭町は、樹齢約400年の「慶長杉」と呼ばれる人工林があり、歴史ある林業地として、全国的にも知られています。そんな鳥取の木を使ったストローづくりを体験しませんか？



随時
開催

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



お持ち帰りOK

所要時間：約10分

木のストローづくり体験

お一人様

¥700 (税込)

※画像はイメージです。※イベント内容は予告なく変更する場合があります。

日本と世界を、
地域と都市を人と人をむすぶ
ポップアップ型ショールーム

MUSUBU
HAPPO-EN PRODUCE TEAM



〒108-0071
東京都港区白金台 4-9-19
HAPPO-EN URBAN SQUARE
1・2F
TEL:03-6456-2030

営業時間：11:00~19:00
定休日：月・火



Musubu
オフィシャルサイト



Instagram
公式アカウント



Musubu
オンラインショップ