

News Release

つぎのミライは、
あなたの街から
はじまる。

NTT東日本グループ

2023年3月24日

東日本電信電話株式会社 千葉事業部

千葉市美浜区にミニショールーム「Chiba Mini NTTe-City Labo」をオープンしました

～ 千葉の地域循環型社会実現に向けた実証・体感フィールド！ ～

東日本電信電話株式会社 千葉事業部（執行役員千葉事業部長：境 麻千子、以下「NTT 東日本」）は、このたび、幕張テクノガーデンビル（千葉市美浜区）内にある自社オフィスに、千葉県内の自治体や企業の皆さまを対象としたミニショールーム「Chiba Mini NTTe-City Labo」をオープンいたしました。

1. 背景

NTT 東日本は、これまで情報通信分野において地域密着を特徴・強みとして事業を展開してまいりましたが、地域における社会課題は時代とともに変化し多岐に及んでいます。

こうした背景のもと、当社では地域の産業や特性に応じた適切なソリューションや新たな価値を今後もより一層創造し、地域の皆さまから頼れるソリューションパートナーとして選んでいただけるよう、NTT 東日本グループによる幅広い分野の取り組みやソリューションを体感いただくことが可能なフィールドとして、2022年5月に東京都調布市に「NTTe-City Labo」をオープンいたしました。

今回は、そのコンセプトを踏襲しつつも、千葉県内のお客さまを中心に、より身近で手軽にアクセスしていただけるよう、展示内容をコンパクトにしたミニショールームとして「Chiba Mini NTTe-City Labo」をオープンしました。

2. 特徴

「Chiba Mini NTTe-City Labo」では、千葉県内で地域創生に向けて取り組む自治体や、千葉県内の市場性などを踏まえて新たなビジネス展開を検討されている企業の皆さまに、様々な分野の最新技術を身近で手軽に触れていただくことが可能です。

県内でも注目されているスマート農業に不可欠な「ドローン」や地域産業の付加価値増大に欠かせない「氷感庫」、千葉市美術館が所蔵する貴重な浮世絵をニューノーマルな文化鑑賞として鑑賞可能なデジタルミュージアム「ArtTechView」など、千葉県の特色を活かした産業や文化・芸術をベースとし、地域活性化に資するサービス等を中心に実証・体感いただけます。

また、幕張というロケーションは、距離的・時間的な制約から「NTTe-City Labo（東京都調布市）」にはアクセスしづらいといったお客さまに対しても、そのご要望に応えることが可能です。

3. 展示内容 ※展示内容・公開時期については変更が生じる場合があります。あらかじめご了承ください。新たな分野の展示も準備中です。

■ 農業分野で活躍する「ドローン」 展示

軽量かつコンパクトなドローンで農作業を効率化・担い手不足を支援します。



■ 先進技術が実現する芸術作品の新しい鑑賞体験ができる「ArtTechView」 展示

貴重な絵画を高精細にデータ化し、鑑賞機会の増加・後世へ継承します。



■ 食材の鮮度をそのままに保つことを実現する「氷感庫」 展示/実証

食材に電圧をかけながら保存する技術×ICT で、精緻な管理により食材の価値を高め、フードロスも削減します。



■ NTT が独自に開発した世界初の PSZ 技術搭載『パーソナルイヤースピーカー「nwm（ヌーム）」』 展示/実証

「耳元だけに音を閉じ込める」PSZ(パーソナライズド・サウンド・ゾーン) 技術により、耳をふさがないのに音漏れしにくく、音楽を聴きながら周囲の音や声をバランスよく聞くことが可能です。高性能マイク付きでクリアな通話が可能！リモートワークやオンライン会議に最適です。



4. 基本情報

- ・名称 ; Chiba Mini NTTe-City Labo
- ・所在地 ; 千葉県美浜区中瀬 1-3 幕張テクノガーデンビル D 棟 13 階
NTT 東日本 千葉事業部 オフィス内
- ・アクセス ; JR 京葉線 海浜幕張駅 北口 徒歩 (約 5 分)、JR・京成幕張本郷駅 南口 バス (約 15 分)
- ・見学方法 ; 完全予約制
#「NTT 東日本 千葉支店/千葉西支店」Web 内に設置のバナー
「Chiba Mini NTTe-City Labo」からお問い合わせください。
URL) <https://www.ntt-east.co.jp/chiba/>
- ・見学料金 ; 無料

5. その他

2023 年 3 月 6 日 (月) に、ベイエフエム (bayfm:78.0MHz) の番組「プレシャスレポート (生放送)」で「Chiba Mini NTTe-City Labo」を紹介いただき、展示中の「氷感庫」を中心に取り上げていただきました。

レポーターの佐藤 由季さんからは、「氷感庫」で 1 ヶ月半の間に渡って保存中の「ほうれん草」を手にとっていただき、「パリパリで新鮮ですね！食材に関する流通や小売業、食堂・レストランの皆さまに活用していただけそうですね！」と感想をいただいております。

当日のレポート模様



当社 社員(左側)と、レポーターの佐藤 由季さん (右側)