

日本初の磁器として、佐賀県が世界に誇る有田焼は、2016年（平成28年）に創業400年を迎えました。佐賀県ではこれを機に、有田焼発展の礎となった400年の歴史を「EPISODE 1」と位置づけて区切りをつけ、新しい有田の物語を綴る全17プロジェクト「ARITA EPISODE 2」に取り組んでいます。この節目の年、つぎの100年へむけて、有田焼が大きな第一歩を踏み出します。佐賀県有田焼創業400年事業実行委員会では、各プロジェクトの情報を「オフィシャルニュースレター」として取りまとめ、報道関係の皆さまに向けて定期的にお届けしていきます。「ARITA EPISODE 2」にご期待いただくとともに、皆さまの企画や記事にお役立て頂ければ幸いです。

Topics 1 プロユースプロジェクト『世界料理学会 in ARITA』

世界で活躍する気鋭のトップシェフたちが有田に集結！器の創り手と交流を深める“器と料理のマリアージュ”
5月3日（火・祝）・4日（水・祝）「焔の博記念堂」にて初開催！県内外から5,500人が来場！

佐賀県は、国内外で活躍するトップシェフや料理業界の関係者と連携し、一流の料理人が使用する“プロユース食器”を開発することで、有田焼の新たな需要を喚起・拡大する「プロユースプロジェクト」を展開しています。本プロジェクトの一環として、ゴールデンウィーク期間中の5月3日（火・祝）・4日（水・祝）の2日間、“器と料理のマリアージュ”をテーマに、世界で活躍するトップシェフ約40名を招聘した『世界料理学会 in ARITA』を初開催しました。器の“使い手”である料理人と器の“創り手”である有田焼の職人、それぞれが互いに刺激し合いながら交流を深め、器と料理の新たな可能性を探るとともにその成果を国内外に発信しました。2日間で延べ5,500人も一般来場者が県内外から集まり、会場全体を賑やかに盛り上げました。



『世界料理学会 in ARITA』参加シェフ



アンドニ・ルイス・アドゥリス 氏のプレゼンテーション

120万人もの観光客で賑わったゴールデンウィーク期間の一大イベント「有田陶器市」に合わせて実施したことで、『世界料理学会 in ARITA』にも、料理人や職人とどまらない多くの一般来場者が訪れました。メインホールで行われた「料理学会」では、気鋭のシェフが次々に登壇。それぞれの料理哲学や感性を表現するための器選びや盛り付けの工夫、有田焼の職人による器創作の現場映像などを続々と発表し、多くの参加者を魅了しました。また、一流シェフたちが腕によりをかけた逸品料理を提供する「ARITA-バル」も大好評で、県内外から集まった多くの来場者が他では味わうことのできない料理の数々に舌鼓を打ちながら、“器と料理のマリアージュ”を堪能しました。来場者からは、「身近な佐賀の食材が、こんなにおいしい料理になるなんて驚きました！」「有田陶器市では毎年たくさんの器を買っています。これからは“おいしい料理”という楽しみもできました！是非毎年開催してほしいです」など、高い満足度が伺えるコメントが多数聞かれました。このほか、プロジェクトを通じて生み出されたプロ仕様の器や佐賀県が誇る豊かな地の食材を展示・販売する「見本市」も併設されました。

佐賀県では「有田に行けばシェフが使いたい＆作りたい器が手に入る」という、カスタムメイドのものづくりが可能な産地としての評価を定着させることをめざして、今後も、“焼き物のまち・有田”での開催を重ね、世界中から料理人が集う環境を整えるとともに、器（有田焼）と美食のまちづくりや観光化による地域産業の活性化を目指します。



「ARITA-バル」で提供された一流シェフの逸品料理



県内外から集まった来場者が絶品料理の数々を堪能



シェフ×有田焼職人のコラボ器（植木将仁×吉右エ門窯）



トークセッション（一流シェフによる有田焼の器を使った独創性豊かな料理の盛り付けの解説）

開催実績

開催期間 5月3日（火）・4日（水） 料理学会、見本市、ARITA-バル

開催場所 歴史と文化の森公園「焔の博記念堂」（所在地：佐賀県西松浦郡有田町黒川甲 1788 番地）

コンテンツ ①料理学会

気鋭の料理人が、自らの哲学や感性を表現するための器選びや盛り付けの工夫等を映像とともに発表。有田焼の職人による料理人が求める器創作の現場等を披露。

■料理学会チケット（2日間共通）前売チケット 2,500 円（当日チケット 3,000 円）

②見本市

シェフ仕様の食器の展示や佐賀県産食材を紹介。

③ARITA - バル

料理学会に参加する一流シェフが作る、ここでしか味わえない一品料理を提供。

■バルチケット（5枚つづり）前売チケット 2,500 円（当日チケット 3,000 円）

来場者数 5,500 人（5月3日・4日の2日間の延べ来場者数）

Speaker's CHEF

アンドニ・ルイス・アドゥリス 氏「MUGAITZ」（スペイン）
植村 良輔 氏「料理屋 植むら」（兵庫・神戸）
川手 寛康 氏「フロリレージュ」（東京・青山）
佐藤 伸一 氏「Passage53」（フランス・パリ）
高澤 義明 氏「TAKAZAWA」（東京・赤坂）
長谷川 在佑 氏「傳」（東京・神田）
吉武 広樹 氏「Sola」（フランス・パリ）

植木 将仁 氏「Restaurant MASA UEKI」（東京・銀座）
梶原 大輔 氏「souRce」（佐賀・武雄）
小岸 明寛 氏「オーグードジュールメルヴェイユ博多」（福岡・博多）
須賀 洋介 氏「SUGALABO」（東京・麻布台）
徳吉 洋二 氏「Restaurant TOKUYOSHI」（イタリア・ミラノ）
山本 征治 氏「日本料理 龍吟」（東京・六本木）

「世界料理学会 in ARITA」総合ディレクター

秋山 能久 氏「六雁」（東京・銀座） 総料理長

「世界料理学会 in ARITA」名誉顧問

深谷 宏治 氏「レストラン バスク」（北海道・函館）

プロジェクトホームページ

「世界料理学会 in ARITA」ホームページ <http://wcam-arita.jp/>

Topics 2 『ARITA Revitalization』

プロジェクトの成果製品 255 点を、アジアをけん引するインテリア・デザインの国際見本市で一同に展示・発表！

有田焼の潜在的な魅力を掘り起し、国内市場の再活性化を目指すプロジェクト『ARITA Revitalization』では、6月1日～3日までの3日間、東京ビッグサイトにて開催されたインテリア・デザインの国際見本市「Interior Lifestyle Tokyo（以下、インテリア ライフスタイル）」に出展。当プロジェクトでブラッシュアップを重ねてブランド化した15の窯元・商社の成果製品225点を一堂に展示しました。



『ARITA Revitalization』は、有田のものづくりの歴史をたどり、これまでに培ってきた資産を活かして生活雑貨としてのリブランディングを図る「つたうプロジェクト」、経営改善や商品の再編集を軸に個別事業者のブランディングを図る「リバイタライズ・プロジェクト」、既存技術や型を活かして高付加価値な業務用食器の新ブランド構築を目指す「業務用ブランディング」、これら3事業を通じて国内市場の活性化を目指す取り組みです。このたびの「インテリア ライフスタイル」への出展では、「つたうプロジェクト」と「リバイタライズ・プロジェクト」の参加企業の中から、15の窯元・商社が成果品を出品。アジアをけん引するインテリア・デザインのキーイベントとして注目を集める場で、約3万人の来場者に向けて、各製品のポイントなどを丁寧にプレゼンテーションしながら、有田焼の新たな魅力をアピールしました。ブースを訪れたバイヤーからは「各ブランドごとにしっかりと特徴が出ていて素晴らしい」「有田焼の多様性・可能性を感じる。様々な商材があるので、いろんな世代や一般用だけでなく業務用など様々な提案ができそうだ」など、高く評価するコメントが多数聞かれ、出品した窯元・商社も「多くの引き合いがあり、早速具体的な商談もできた」「まだまだ手を付けきれていない市場があることを確信した」など大きな手応えを掴みました。

今回の展示品をはじめ、『ARITA Revitalization』プロジェクトの成果としてできあがった製品群は、9月16日～19日に東京ミッドタウンで開催する特別企画「アリタノカタチ ARITA PORCELAIN STYLE」にて展示・販売するほか、「業務用ブランディング」の製品については、屋外レストランで実際にこれらの器に盛り付けた料理を提供します。首都圏で最新の有田焼を体感できる場として、ご期待ください。

■ インテリアライフスタイル出展事業者

貝山製陶所／皓洋窯／溪山窯／親和伯父山／副千製陶所／田清窯／陶悦窯／福珠窯／文翔窯／利久窯／梶謙製磁社／瀬兵／副久製陶所／文山製陶／まるぶん

■ 今後の首都圏でのプロモーション展開

「アリタノカタチ ARITA PORCELAIN STYLE」

▷会期：2016年9月16日（金）～19日（月・祝）

▷会場：東京ミッドタウン ガレリア B1

▷内容：（1）アトリウム（屋内）
○有田焼を“知る” 『有田焼 400年の歴史展・トークショー』
○有田焼を“感じる” 『伝統工芸士による実演・体験』
○有田焼を“買う” 『プロジェクト開発商品の販売』
（2）コートヤード（屋外）
○有田焼を“使う” 『屋外レストラン』

▷facebook ページ：<https://www.facebook.com/aritanokatachimirai/>

■ 『ARITA Revitalization』プロジェクトホームページ

「つたうプロジェクト」ホームページ <http://tsutau-arita.jp/>

「業務用ブランディング」ホームページ <http://productjapan.jp/>

Information

■ 「“メゾン・エ・オブジェ” 帰国展」を九州陶磁文化館で開催！『ARITA 400 project』

概要： フランス・パリで年 2 回開催されるインテリア&デザイン国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」への出展を通じ、欧州の市場開拓を目指す『ARITA 400 project』。世界で活躍する工業デザイナーの奥山清行氏をプロデューサーに迎え、産地の 8 事業者とともに 2014 年から 2016 年にかけて 3 年連続で出展。新しい ARITA のリブランディングと販路開拓に取り組んできました。このたび 7 月 1 日より、九州陶磁文化館にて「“メゾン・エ・オブジェ” 帰国展」を開催します。閲覧は無料、メゾン・エ・オブジェ出品品や日本を代表するトップクリエイターとのコラボレーション作品を日本で初めて展示します。

会期： 7 月 1 日（金）～18 日（月）9：00～17：00 *7/4・7/11 は休館日

会場： 九州陶磁文化館 ホール、第一展示室／閲覧無料

URL： <http://arita400project.jp/ja/>

報告会： 会期初日の 7 月 1 日、ファシリテーター下川一哉氏のもと、奥山清行氏と参加 8 事業者による報告会を実施します。17：00-17：20 プレスカンファレンス / 17：30-19：00 報告会 / 19：15-20：00 交流会・展示ツアー
電話（0952-25-7231）、Eメール（arita400-g@pref.saga.lg.jp）にてお問い合わせください。



■ 『第 36 回 有田・伊万里 やきもの夏まつり ～白磁の井上萬二、色絵の今右衛門・柿右衛門～』

概要： 有田焼創業 400 年事業の一環として、7 月 1 日（金）～8 月 7 日（日）京王プラザホテル（東京都新宿区）で開催される『第 36 回 有田・伊万里 やきもの夏まつり～白磁の井上萬二、色絵の今右衛門・柿右衛門～』に共催し、伊万里・有田焼の特別展示を今年も開催します。平成 26 年度から継続している特別展示は、焼き物文化を時代に沿って紹介するもので、一昨年は「江戸期」、昨年は「明治期」、3 年目となる今年は「現代／振り返れば未来」をテーマに、首都圏で焼き物文化の魅力を発信します。佐賀県が誇る陶芸分野の重要無形文化財保持者（人間国宝）と「佐賀の三右衛門」の作品を展示するほか、8 月からはじまる「有田焼創業 400 年記念イヤーイベント in 九州陶磁文化館」の告知展示を通じて、「ARITA EPISODE 2」をご紹介します。

会期： 7 月 1 日（水）～8 月 7 日（日）

会場： 京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿 2-2-1）3 階メインロビーほか、入場無料

TEL： 03-5322-8010（京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報）

URL： <http://www.keioplaza.co.jp/>



井上萬二作
「白磁染麥彫文 壺」

■ 欧州著名レストランとのコラボレーション／ARITA×NOBU プロジェクト

概要： 『ARITA×NOBU プロジェクト』では、有田焼の新たな需要の喚起・拡大を図るため、世界 5 大陸で世界 44 店舗のレストランを運営する国際的な日本料理シェフ松久信幸氏（通称「NOBU」）の協力のもと、世界展開に向けた商品開発を展開しています。

展開： カスタムメイドのものづくりが可能な産地としての有田焼のブランディングを目指し、海外商社、バイヤー等とのマッチングの機会を創出するため、本年 2 月に NOBU ロンドンで「ARITA×NOBU」商品発表会を開催。その結果、5 月末時点で世界 7 カ国、12 店舗の NOBU レストランに約 900 枚の器を納品するとともに、英国を代表する老舗百貨店「ハロッズ」との間でも成約に至り、日本の磁器としては初となる「ARITA×NOBU」商品の販売が 5 月から開始されました。英国での新たな販売拠点を果たしたことで、NOBU レストランでの一層の需要拡大と並行し、世界市場に向けてのさらなる展開が期待できます。

URL： <http://matsuhisa-japan.com/aritanobu/>



有田焼創業 400 年事業「ARITA EPISODE 2」について

日本初の磁器として、佐賀県が世界に誇る有田焼は、2016 年（平成 28 年）に創業 400 年を迎えました。佐賀県では、これを機に、有田焼発展の礎となった 400 年の歴史を「EPISODE 1」と位置づけて区切りをつけ、新しい有田の物語を綴る全 17 プロジェクト「ARITA EPISODE 2」に取り組んでいます。この節目の年、つぎの 100 年へむけて、有田焼が大きな第一歩を踏み出します。

▷ URL： <http://arita-episode2.jp/>

「ARITA EPISODE 2」に関する報道関係者からのお問い合わせ先

プレス窓口として、東京広報事務局を開設しました。報道関係の皆さまからのお問い合わせやリクエストにお応えするとともに、報道資料や催しを通じて、「ARITA EPISODE 2」の取り組みや各プロジェクトの進捗を随時お届けしていきます。

▷ ARITA EPISODE 2 東京広報事務局（アズ・ワールドコムジャパン内） 担当：三輪・星野・大塚
TEL 03-5575-3228 FAX 03-5575-3222 E-mail aritaepisode2-pr@w-az.co.jp

ARITA
EPISODE 2
BY SAGA PREFECTURE