

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 『メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト（ARITA 400 project）』 帰国展 フランス・パリで大好評を博した出展品の数々が、首都圏の来場者を魅了！

佐賀県は、有田焼創業400年事業の一環として、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』に取り組んできました。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、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。

これら一連の取り組みを通じて得られた経験や新たに開発した商品を国内に紹介すべく、「森アーツセンターギャラリー」（10月5日～11日）と「伊勢丹新宿店」（10月19日～11月1日）にて、首都圏では初となる帰国展を展開しています。パリで大きな注目を集め、大好評を博した出展品の数々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一堂に集め、『メゾン・エ・オブジェ』展示ブースの世界観を再現。ビートたけし氏、隈研吾氏、佐藤可士和氏といった日本を代表するトップクリエイター3名と参加8事業者とのコラボレーション作品の展示も含め、首都圏の来場者を魅了しました。

また、10月4日、一般公開に先立って森アーツセンターギャラリーで実施された内覧会&レセプションには、山口祥義 佐賀県知事や奥山清行 プロデューサー、ゲストクリエイターを代表して佐藤可士和氏も登場し、これまでの取り組みを紹介しながら、常に挑戦と革新を続ける有田焼の姿を参加者に印象付けました。

10月19日からの伊勢丹新宿店での展示販売では、本館1階のザ・ステージをはじめ、メゾン・エ・オブジェへ出展した8事業者の新商品がテーマ別で5つのエリアに並べられ、実際に買うこともできます。パリでバイヤーやメディアら世界各国の“目利き”を虜にしたARITAの新たな魅力を是非体感ください。



欧州のバイヤーやメディアを魅了した『メゾン・エ・オブジェ』出展ブースの世界観を再現した帰国展



山口佐賀県知事、奥山プロデューサー、佐藤可士和氏らも参加した内覧会&レセプション

佐賀県では、パリで得られた手応えを国内にも還元し、国内外における有田焼の新たな市場開拓と産業振興を推進すべく参加事業者とともに更なるチャレンジを進めていきます。

## ■ 『メゾン・エ・オブジェ』 帰国展 開催概要

### 森アートセンターギャラリー「ARITA 400project - 伝統と革新 -」

▷ 会期：10月5日（水）～11日（火） 開館時間 10：00～20：00

▷ 会場：森アートセンターギャラリー（東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズ森タワー 52F）

### 伊勢丹新宿店「ARITA 400project × ISETAN SHINJUKU」

▷ 会期：10月19日（水）～11月1日（火） 開館時間 10：30～20：00（※フロアによって一部会期が異なります）

▷ 会場：伊勢丹新宿本店（本館1階、5階、7階、地下1階）（東京都新宿区新宿三丁目14番1号）

## ■ プロジェクト WEB サイト

詳細内容につきましては、『ARITA 400 project』のWEBサイト（<http://arita400project.jp/ja/>）をご覧ください。



有田焼 400 年の歴史を振り返り、海外へ向けた視点で再構築した『メゾン・エ・オブジェ』展示ブースの世界観を再現



パリで世界各国から集まったバイヤーやメディアといった“目利き”を魅了した数々の出展作品を一堂に集めて展示



日本を代表するゲストクリエイターとのコラボ作品も展示、有田焼の多様な可能性と魅力を訴求



## Topics 2 プロユースプロジェクト『DINING OUT ARITA&』

有田・伊万里・唐津の窯元 13 社が、世界が注目する新進気鋭の料理人・渥美創太氏と共創！  
「Re-spect」をテーマに有田焼 400 年の歴史とその起源を回顧し、次世代の器のあるべき姿を提示

佐賀県では世界を舞台に活躍するスター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」を開発して、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、2016 年 10 月 8 日（土）～10 日（月・祝）の 3 日間限定で、スターシェフとの共創によって、器としての有田焼の魅力も加えて、五感で料理を堪能してもらう野外レストラン企画『DINING OUT ARITA&（ダイニングアウト アリタ アンド）』を、佐賀県唐津で開催しました。



### ■ 窯元 13 社の匠の技が、新進気鋭のスターシェフ渥美創太氏とコラボレーション！

毎回、日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン「DINING OUT」。昨年 9 月も有田で開催されましたが、このたびその第 9 弾として唐津で実施された『DINING OUT ARITA&』では、「Re-spect (リ・スペクト)」をテーマに、これからの器のあり方が、そこに盛りつけられる料理とともに探究され、表現されました。「Re-spect」という言葉には、“有田焼の起源と伝統の歴史を振り返り、当時の意匠や作為を今に捉えなおし、未来に向けて再価値化する”、“今を、過去を見つめ捉え直す(Re + spect)”、“伝統の歴史や先人に学ぶ (Respect)”という意味がこめられています。

この壮大なテーマに挑んだ料理人は、今、パリで最も人気なレストラン「CLOWN BAR」のシェフ、渥美創太氏。そして料理の要となる器は、日本の伝統工芸に新たな価値を加えて世の中に発信し続ける「丸若屋」の丸若裕俊氏をクリエイティブプロデューサーとして迎え、有田・伊万里・唐津の窯元 13 社がオリジナルで制作しました。作り手たちの伝統と革新の技と感性が結集して創り上げられた器と、スターシェフ渥美氏とのコラボレーションによるスペシャルな食事体験は、有田焼の次なる可能性を強く提示し、“プロユース食器”としての確かな手ごたえを獲得しました。また、「シェフ渥身の新作料理の数々、ワインとオリジナルジュースのペアリング、料理を引き立てる器たち、篠笛の音色、そして歴史を感じさせる空間、それらが相まって五感を強く刺激され、感動さえ覚えた」など高い評価を得て参加者の心をはっきりと捉え、有田焼創業 400 年を印象付けました。



壮大なテーマに挑んだ新進気鋭の料理人 渥美創太氏



器のディレクションを担当したクリエイティブプロデューサーの丸若裕俊氏

## ■ 食×器 — 渥美創太氏によるプレミアムな料理と窯元の技とのコラボが生み出した究極の 12 皿



1 皿目：レンコンのガレット

耐火煉瓦“ボシ”（窯を焚くときに使う



2 皿目：クエセビーチェ

「福珠窯」と「徳幸窯」共作の蓋物



3 皿目：豆乳フラン

「吉右エ門窯」の円筒形蓋物



4 皿目：イソギンチャクとツガニのビスク

「中里太郎右衛門窯」と  
「健太郎窯」の蓋物



5 皿目：桐岡ナス

「由起子窯」の鉄釉深鉢



6 皿目：イチジクと鰻

「殿山窯」の鉄釉平皿



7 皿目：イノシシの煮込み

「瑞峰窯」の瑠璃釉の深鉢



8 皿目：トピナンブールのコンソメ

「畑萬陶苑」の反鉢



9 皿目：ソールハ丁味噌

「隆太窯」の粉引皿



10 皿目：黒リゾット

「やま平窯」の白磁輪花向付



11 皿目：香るブドウ

「李荘窯」の銀杏形手塩皿



12 皿目：モンブラン

「文祥窯」の型打ち輪花皿

## ■ 『DINING OUT ARITA&』 — 出演者

### ▷料理人： 渥美創太氏（パリ「CLOWN BAR」）

千葉県生まれ。辻調理師専門学校フランス校を卒業後、ロアンヌの「トロワグロ」、パリの「ステラマリス」、ジョエル・ロブション研究所、「レストラン・トヨ」を経て、2012年より「ヴィヴァン・ターブル」シェフに就任。2014年5月、往年の老舗「CLOWN BAR」を自然派ワインで人気のレストラン「サチュルヌ」が買い取り再オープンした際に、シェフに抜擢される。フランスレストランガイドとして大きな影響力を誇る「ル・フーディング」の2015年全仏最優秀ピストロ賞を受賞。その類まれなる若き才能が話題騒然の人気店となっている。



### ▷クリエイティブプロデューサー： 丸若裕俊氏（丸若屋）

株式会社丸若屋代表、日本文化の再生者。2010年に株式会社丸若屋を設立。伝統工芸から最先端の工業技術まで今ある姿に時代の空気を取り入れて再構築、新たな視点から提案をする。2014年、パリのサンジェルマンにギャラリーショップ『NAKANIWA』をオープン。日本とフランスの拠点から、21世紀だからこそ見出される価値創造に取り組み、今この時代にしか生み出すことのできない新しい日本文化の形を追い求めている。



### ▷ホスト： 中村孝則氏（コラムニスト）

### ▷ソムリエ： 大越基裕氏（国際ソムリエ協会 インターナショナル A.S.I ソムリエ・ディプロマ）

### ▷パフォーマー： 佐藤和哉氏（篠笛奏者・作曲家）

## ■ プロジェクトWEBサイト

プロジェクトや商品等の詳しい内容につきましては、「DINING OUT」のWEBサイト（<http://www.onestory-media.jp/>）をご覧ください。



## Information

### ■ ARITA SELECTION シリーズ第 2 弾 『きんしゃい有田 珠玉の器紀行』—Bunkamura で特別企画展を開催

ARITA SELECTION 特別企画展第 2 弾として、『きんしゃい有田 珠玉の器紀行』の 82 点の作品と代表作 20 点および『きんしゃい有田 豆皿紀行』の豆皿 147 点を、11 月 2 日（水）から 8 日（火）までの 7 日間、Bunkamura Gallery（東京・渋谷）にて展示販売します。有田で活躍する陶芸家 16 名に焦点を当て、作家各々が大切に作る器への深い想いや技法について、個性溢れる小さな器たちとともに紹介するほか、有田町から作家を招いて作陶についてお話ししたり、鑑賞者参加のワークショップなども開催します。作家ひとりひとりの手からうみだされる、量産とは異なる希少性をもった有田焼の魅力にふれていただける企画展です。

▷会期：2016 年 11 月 2 日（水）～8 日（火）

▷会場：Bunkamura Gallery

（東京都渋谷区道玄坂 2-24-1 Bunkamura 1F メインロビーフロア）

▷内容：・『きんしゃい有田 珠玉の器紀行』の 82 点の作品と作家の代表作 20 点の展示販売

・『きんしゃい有田 豆皿紀行』の豆皿 147 点の展示販売

・染付体験ワークショップ（11 月 3～6 日 11 時～/14 時～/16 時～/18 時～ ※6 日は 11 時と 14 時のみ）

▷WEB サイト：<http://kinsyai-arita.jp/>



展示イメージ



染付体験ワークショップイメージ

### ■ 佐賀県・有田にて、日本伝統工芸フォーラム「アリタノミライ」を開催

佐賀県では、有田焼創業 400 年事業の一環として、全国の伝統的工芸品産地と連携して伊万里・有田焼産地の活性化を目指す「産地間コラボ事業」、有田焼の国内市場の需要喚起・拡大を目指す「ARITA Revitalization プロジェクト」に取り組んでいます。創業 400 年という節目の今年、11 月 17 日（木）から 19 日（土）までの 3 日間、両プロジェクトの取り組みの集大成として、日本伝統工芸フォーラム「アリタノミライ」を、佐賀県立九州陶磁文化館ほか、佐賀県有田町各所にて開催します。「アリタノミライ」を通じて、各産地が抱える課題やリーディングケースを共有し、意見交換することにより、有田焼とともに、伝統的工芸品産業の今後の方向性を探り、展望します。

▷会期：2016 年 11 月 17 日（木）～19 日（土）

▷会場：佐賀県立九州陶磁文化館ほか 佐賀県有田町各所

▷内容：・有田焼創業 400 年事業の取組・成果紹介

・産地間コラボ事業分科会

・ARITA Revitalization プロジェクト 分科会

・オープンファクトリー「職人現場検証」

・佐賀県陶磁器工業協同組合、伊万里・有田焼伝統工芸士会ビジョン発表

・エンディングセミナー

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



### 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](mailto:aritaepisode2-pr@w-az.co.jp)

ARITA  
EPISODE 2  
BY SAGA PREFECTURE