

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 今年一番の目玉『有田焼創業400年記念イヤー事業』の概要を発表！

**見て楽しい『特別企画展』と、有田焼を“USE＝使う”体験型施設『USEUM ARITA』を期間限定オープン！
ARITA EPISODE 2の成果を一同に紹介するほか、有田焼の器で楽しむ特別な食体験を提供**

1616年に朝鮮陶工の李参平が有田の泉山で良質な磁石を発見し、日本初の磁器である有田焼が誕生してから400年。佐賀県は、この有田焼創業400年という大きな節目を迎えた今年、現地・有田の九州陶磁文化館を拠点として7月より展開する、記念イヤー事業を発表しました。本事業は、九州陶磁文化館の館内で開催する『特別企画展』と、館外のアプローチデッキに仮設する体験型施設『USEUM ARITA（ユージウム アリタ）』からなり、有田焼のこれまでと現在、そしてつぎの100年へ向けた第一歩を体感いただく場を提供するものです。館内の『特別企画展』は7月1日よりはじまり、佐賀県が誇る人間国宝と三右衛門の超絶技巧から、これまでの歴史、未来を感じさせる新しい潮流まで、有田焼の魅力を詰め込んだ4つの企画展からなります。一方、館外の『USEUM ARITA』は、有田焼を目で見て楽しむ「MUSEUM」の要素に加えて、実際に有田焼を「USE＝使う」ことができる仮設の体験型施設で、8月11日オープン予定です。佐賀の食材にこだわったメニューを、人間国宝や三右衛門、「ARITA EPISODE 2」の各プロジェクトで作られた有田焼の器で提供し、日常では味わえない特別な食空間を演出するほか、各プロジェクトの成果発表展示やワークショップ等を行います。

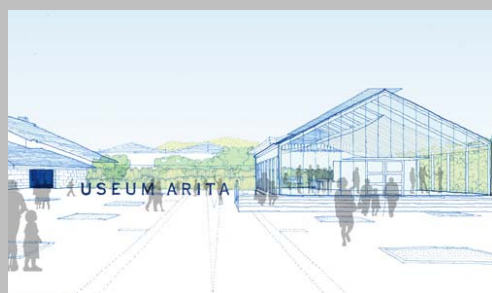


MUSEUM

有田焼の作品を目で見て楽しむ、九州陶磁文化館の館内をつかった「MUSEUM」



USEUM ARITA



USEUM

佐賀県が誇る人間国宝や三右衛門の作品を実際にUSEできる(使える)、使い方を提案する「USEUM」

■ 九州陶磁文化館の館内で開催する『特別企画展』概要

「メゾン・エ・オブジェ (ARITA 400 project)」帰国展

フランス・パリで年に2回開催される世界最大級のインテリア&デザイン国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」への出展品を中心に「ARITA 400 project」を紹介。

- 会期： 2016年7月1日(金)～7月18日(月)
- 会場： 第1展示室
- 内容： クリエーターのコラボ作品の展示、各社出展品の展示、グラフィックパネルの展示 等

「人間国宝と三右衛門」展

佐賀県が誇る人間国宝と歴代三右衛門の代表作を展示。

- 会期： 2016年8月11日(木)～9月25日(日)
- 会場： 第3展示室
- 出品： 人間国宝： 井上萬二氏、中島宏氏、今泉今右衛門氏
三右衛門： 今泉今右衛門氏、酒井田柿右衛門氏、中里太郎右衛門氏

「日本磁器誕生」展

有田磁器の革新と発展を軸に日本磁器400年の歩みと美を紹介する。

- 会期： 2016年10月7日(金)～11月27日(日)
- 会場： 第1・2・3展示室
- 構成： 日本磁器の創始と色絵の誕生、肥前磁器の発展と継承、日本各地の磁器の誕生と多様性

「日本磁器の源流」展

17世紀初頭に誕生した有田磁器が目指し、世界市場のスタンダードであった中国磁器を超えようとした有田焼の源流を紹介する。

- 会期： 2016年12月9日(金)～2017年1月15日(日)
- 会場： 第1・2・3展示室
- 構成： 中国の染付のはじまり、戦国大名が求めた景德鎮磁器、織豊政権時代の中国磁器、有田磁器が目指した明末の中国磁器、有田磁器と競った中国磁器、清朝後期の中国磁器と中国磁器写

■ 『USEUM ARITA (ユージアム アリタ)』概要

九州陶磁文化館のアプローチデッキに期間限定の体験型施設を設置。人間国宝や三右衛門の器、そして有田焼創業400年事業「ARITA EPISODE 2」各プロジェクトで作られた器で、佐賀の食材にこだわったメニューを提供し、日常では体験できない特別な食空間を演出。そのほか、海外や国内で取り組んできたプロジェクトの紹介や開発商品の展示、ワークショップなどにより、事業の取組と成果を分かりやすく紹介。

- 期間： 2016年8月11日(木)～11月27日(日)
- 場所： 九州陶磁文化館 アプローチデッキ
- 営業時間： 10:00～16:30 ※月曜休業/月曜日が祝日の場合は営業
- 席数： 30～40席程度
- 食器： 人間国宝と三右衛門の器 ※この他、有田焼創業400年事業の開発商品も器として使用
- メニュー： 佐賀の朝ごはん、佐賀のランチ、佐賀のスイーツ、ドリンク



Topics 2 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” 「有田陶器市」に合わせて、5月2日（月）～4日（水・祝）「焔の博記念堂」にて開催！

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5月2日（月）～4日（水・祝）の3日間、世界で活躍するトップシェフを有田に招聘する『世界料理学会 in ARITA』を開催します。器の使い手である国内外の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す。



「第6回世界料理学会 in HAKODATE」の様子

“焼き物のまち・有田”での開催を毎年重ねていくことで、「有田に行けばシェフが使いたい＆作りたい器が手に入る」という評価を獲得し、世界中から料理人が集う環境づくりを目指すとともに、器（有田焼）と美食のまちづくりや観光化により、地域産業の活性化を狙います。また、全国から100万人もの観光客が集まるゴールデンウィーク期間の一大イベント「有田陶器市」（2016年は4月29日～5月5日）に合わせて実施することで、料理人や職人だけにとどまらない多くの一般来場者に対して、“器と料理のマリアージュ”を提供します。

■ 実施概要

- 開催期間** 5月2日（月） プレイメント（招待シェフ向けの特別視察会・懇親パーティー）
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）

Speaker's CHEF（予定）

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| アンドニ・ルイス・アドクリス 氏「MUGAITZ」（スペイン） | 植木 将仁 氏「Restaurant MASA UEKI」（東京・銀座） |
| 植村 良輔 氏「料理屋 植むら」（兵庫・神戸） | 梶原 大輔 氏「souRce」（佐賀・武雄） |
| 川手 寛康 氏「フロリレンジュ」（東京・青山） | 小岸 明寛 氏「オーグドゥジュールメルヴェイユ博多」（福岡・博多） |
| 佐藤 伸一 氏「Passage53」（フランス・パリ） | 須賀 洋介 氏「SUGALABO」（東京・麻布台） |
| 高澤 義明 氏「TAKAZAWA」（東京・赤坂） | 長谷川 在佑 氏「傳」（東京・神田） |
| 山本 征治 氏「日本料理 龍吟」（東京・六本木） | 吉武 広樹 氏「Sola」（フランス・パリ） |

「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

■ プロジェクトホームページ

詳細情報、チケット購入方法等は、「世界料理学会 in ARITA」ホームページ（<http://wcam-arita.jp/>）をご覧ください。

Information

■ 「メゾン・エ・オブジェ」出展を通じた海外市場開拓を目指す「ARITA 400 project」をきっかけに フランスの香水大手グランの『ミツコ』有田焼スペシャルボトルが誕生！

概要： 「ARITA PORCELAIN LAB」ブランドを展開する窯元・有田製窯は、フランスの香水大手グランと協業し、同社の人気商品「ミツコ」の有田焼スペシャルボトルを制作しました。佐賀県の有田焼創業400年事業のひとつ、「ARITA 400 project」の一環として出展した国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」をきっかけに、2014年10月頃より協議を重ねてきました。職人の卓越した技術を駆使し、ミツコの特徴的な“逆さハート”ボトルに菊や牡丹など伝統的な文様を散りばめながらも、モダンなデザインの「ミツコ初の磁器ボトル」が完成しました。ミツコ有田焼スペシャルボトル（75ml）は、45,000円（税抜）で5月1日（日）より日本で数量限定発売、フランスや香港でも順次販売予定です。

URL： <http://www.aritaware.com/> （ARITA PORCELAIN LAB ホームページ）



■ 「Taste of JAPAN by ANA」と連携し、有田焼の魅力を機内や空港で訴求！『Flying ARITA Project』

概要： ステージとのコラボで生まれたスタイリッシュかつ機能的な機内食用の食器を通じて、有田焼の魅力を訴求する『Flying ARITA Project』。2016年は、「日本が誇る日本の価値に会う」をテーマにANAが展開している企画「Taste of JAPAN by ANA」と連動し、佐賀の食材やお酒を有田焼の器で提供。さらに国際線／国内線機内にて有田焼のプロモーションビデオを放映し、多くの方々に有田焼創業400年をアピールします。



内容： ①有田焼を使った機内食（国際線機内）および佐賀酒（羽田空港・国内線ラウンジ）の提供（3月～5月）
②有田焼のプロモーションビデオ放映（国内線／国際線 機内）（5月～7月）

URL： <https://www.ana.co.jp/tastesofjapan/>

■ 有田焼の魅力を再発見！セレクトショップ『THE COVER NIPPON – 有田焼400年特集』

概要： 売場や見せ方を工夫することで有田焼の潜在的な魅力を引き出し、国内市場の活性化を狙うプロジェクト『ARITA Revitalization』。

本プロジェクトの一環として、東京・ミッドタウンのセレクトショップ「THE COVER NIPPON」にて、年間を通じて有田焼をフィーチャーしていきます。毎月テーマを設けて“今”の有田焼を紹介。4月は『シンプルな器ではじめる新生活』をテーマに、新生活を応援します。

会期： 2016年1月2日（土）～年末 ※毎月テーマを設けて、有田焼の魅力を紹介

会場： THE COVER NIPPON TEL：03-5413-0658（東京ミッドタウン ガレリア3F）

時間： 11：00～21：00（定休日は東京ミッドタウンに準じます）

URL： <http://www.thecovernippon.jp/>



■ 酒処にある器の産地として、日本酒の美味しさを引き出す新たな酒器ブランドを開発！『酒器プロジェクト』

概要： 佐賀県は、酒処にある器の産地として、佐賀の酒の美味しさを引き出す新たな酒器ブランドを確立し、全国にARITAの魅力を伝える『酒器プロジェクト』に取り組んできました。2016年3月、同プロジェクトから新ブランド『ARITA 地の盃』が誕生しました。製品のコンセプトや開発ストーリーを盛り込んだホームページを開設。オンラインショップ開設やイベントの実施も予定しています。

URL： <https://jinosakazuki.jp/>

ARITA
地の盃
JI NO SAKAZUKI





ARITA
EPISODE 2
BY SAGA PREFECTURE

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：星野・三輪・大塚
TEL 03-5575-3228 FAX 03-5575-3222 E-mail aritaepisode2-pr@w-az.co.jp
