

【報道関係各位】

400年熟成 醗光地。



「肥前窯業圏」活性化推進協議会
2016年12月16日

日本遺産「日本磁器のふるさと 肥前」から取り寄せた器で楽しむ特別メニュー 伝統の陶磁器を“観て、触って、体験できる”期間限定イベント 「肥前やきもの圏ミュージアム」渋谷にオープン

期間：2017年1月6日(金)～2月5日(日)

場所：Shibuya City Lounge (渋谷区宇田川町21-1/渋谷ロフト2F)

「肥前窯業圏」活性化推進協議会は、2017年1月6日(金)～2月5日(日)の1ヶ月間にわたり、Shibuya City Lounge (渋谷区宇田川町21-1/渋谷ロフト2F)にて、今年4月に「日本遺産」に認定された「日本磁器のふるさと 肥前」の首都圏における認知拡大のための期間限定イベント「肥前やきもの圏ミュージアム」を開催します。

「肥前やきもの圏ミュージアム」は、“観て、触って、体験できる器のミュージアム”をコンセプトにした、新しいスタイルのカフェイベントです。展示された陶磁器の鑑賞はもちろん、料理が提供される器を選び、使っていただくまでの一連のプロセスの中で、「肥前やきもの圏」の陶磁器や、当該エリアの魅力を“体感”いただく機会を提供します。



期間中は、8つの市町で構成される「肥前やきもの圏」から取り寄せた器を使い、佐賀・長崎両県の食材をふんだんに盛り込んだ特別メニューを提供。ランチメニュー「肥前の器を楽しむ [佐賀・長崎県産]のごちそう」では、計8種の器を楽しむことができます。また、ディナーメニューの皿と、ドリンクメニューのカップは、お好きな器を選んで注文することができます。(ディナーメニューは、1月10日(火)のグランドオープンより提供開始となります。)

また期間中は、店舗中央に、直径約1.2mの円形のモニュメントを設置。ディナーメニューで使用される7種の器の絵柄を投影します。個性も彩りも異なる各地の大皿が次々と現れ、来場者の目を楽しませます。その他、器の展示と解説や、ポスター・バナー等による店内装飾、「肥前やきもの圏」の産地分布や特徴がひと目で分かるオリジナルランチョンマットなど、空間全体を“器のミュージアム”と見立て、国内屈指の“やきもの里”の魅力を発信します。

「肥前やきもの圏ミュージアム」開催概要

主催：「肥前窯業圏」活性化推進協議会

開催期間：2017年1月6日(金)～2月5日(日)

◆プレオープン：1月6日(金)～ … ドリンクとランチのみ提供

◆グランドオープン：1月10日(火)～ … ディナーの提供も開始

開催店舗：Shibuya City Lounge (渋谷区宇田川町21-1/渋谷ロフト2F)

営業時間：11:00～23:00 / 定休日：なし

※特別メニュー及びアクセス情報は、次項以降をご参照ください。



【本件に関するお問合せ】

肥前やきもの圏ミュージアム広報事務局(株オズマピーアール内) 担当：大塚、濱地

TEL：03-4531-0225 FAX：03-3265-5058

特別メニューについて

【ドリンク】 11:00～22:30 / ¥650(税込)

プレオープン 1月6日(金)～



えらべる陶磁器 スペシャルコーヒー ケニア産 ガラツ・ファクトリー
陶器か磁器のいずれかをお選びいただき、コーヒーを提供します。
陶器は、保温性が良く、また凹凸があるので、香りが立ちにくく味が丸くなります。磁器は、カップの飲み口が薄い為、コーヒーの味をダイレクトに味わうことができます。

※在庫状況により、器の種類が指定できない場合がございます。



長崎県平戸市の伝統銘菓
カストース(蔦屋) ¥200(税込)

カステラを卵黄でからめ糖蜜で揚げた、400年以上も愛され続けるポルトガル伝来の銘菓です。コーヒーとの相性もバッチリ!

【ランチ】 11:00～16:00 / ¥1,200(税込)

プレオープン 1月6日(金)～



肥前の器を楽しむ【佐賀・長崎県産】のごちそう

肥前やきもの圈の陶磁器、佐賀・長崎県産のご当地食材を使用した料理をお楽しみいただける1プレート。器に合わせ、和・洋風のおかずが彩りを添えます。(ソフトドリンク付き)

ふもと赤鶏 ねぎ味噌焼き	大根と小松菜のお浸し
飛魚のエスカベッシュ	野菜のピクルス
イカのふくめ煮	さがびより(白米)
海老真薯	季節の野菜のお味噌汁

※仕入状況により食材の産地は異なります。

<使用する陶磁器>有田焼、伊万里・鍋島焼、唐津焼、武雄焼、肥前吉田焼、三川内焼、波佐見焼

【ディナー】 16:00～22:00 / ¥1,300(税込)

グランドオープン 1月10日(火)～



波佐見焼

佐賀県産 ふもと赤鶏のトマト煮込みマレンゴ風

長崎県産 茄子と海老のチーズ焼き

陶磁器7種の中からお好みの皿をお選びいただき、料理を提供します。肉質やわらかな佐賀県産ふもと赤鶏をグリルし、スパイシーなトマトソースでじっくり煮込んでいます。半熟のフライドエッグと共に召し上がりください。

<その他の選べる陶磁器>



有田焼



伊万里・鍋島焼



唐津焼



武雄焼



肥前吉田焼



三川内焼

アクセス



「Shibuya City Lounge」
東京都渋谷区宇田川町21-1
渋谷ロフト2階
アクセス: 渋谷駅から徒歩3分
TEL: 03-3780-1616
席数: 93席

「肥前やきもの圏」について

1616年、朝鮮陶工の一人、金ヶ江三兵衛（李参平）が、磁器の材料となる良質の陶石を泉山磁石場（有田町）で発見し、日本の磁器生産が始まったとされる九州北西部の地「肥前」。陶石、燃料（山）、水（川）など窯業を営む条件が揃う自然豊かな環境で、各産地が、互いに切磋琢磨しながら、個性際立つ独自の技術、作風をつくりあげ、海外からも賞賛されてきました。泉山磁石場の発見から400年を迎える今年、「日本磁器のふるさと 肥前」として「日本遺産」に認定されました。これを契機に、歴史と伝統が培った技と美、景観を五感で感じることのできる“磁器のふるさと”を、「肥前やきもの圏」として、首都圏をはじめとする全国へ発信していきます。

400年熟成観光地。



「肥前窯業圏」活性化推進協議会 構成団体

佐賀県、長崎県、唐津市、唐津焼協同組合、唐津やきもん祭り実行委員会、伊万里市、伊万里鍋島焼協同組合、武雄市、武雄市観光協会、武雄市商工会、嬉野市、嬉野市商工会、肥前吉田焼窯元協同組合、有田町、有田観光協会、有田まちづくり公社、佐世保市、佐世保観光コンベンション協会、三川内陶磁器工業協同組合、平戸市、平戸観光協会、松浦史料博物館、波佐見町、波佐見焼振興会、波佐見町観光協会