

有田焼創業400年事業から続く地域資源の磨き上げと価値創造

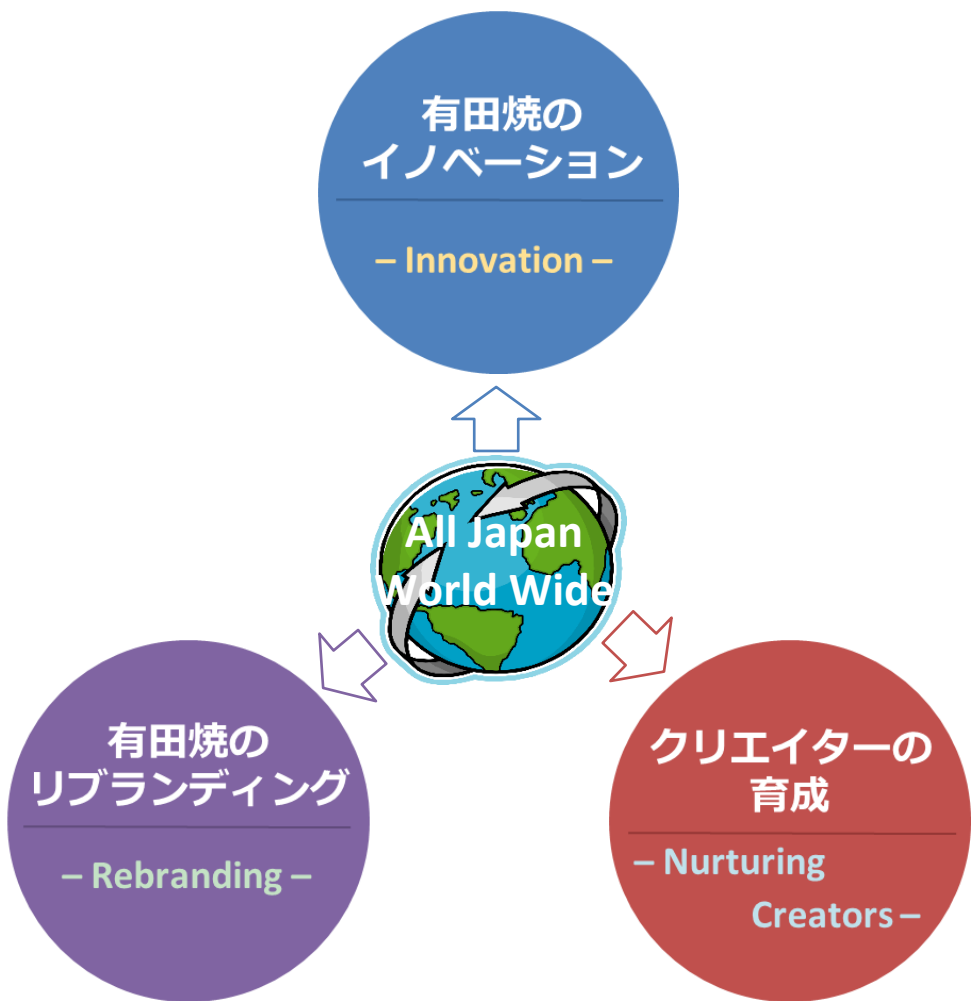


ARITA
EPISODE 2
BY SAGA PREFECTURE



サガ
マリージュ
食材×器×料理人

「All Japan」「World Wide」を
キーワードに、次の3つの視点で事業を展開



有田焼創業400年事業／事業体系



有田焼創業400年事業 事業概要

目 的

有田焼創業400年を機に、次の100年に向けた有田焼の新たな発展の第一歩となるよう、海外展開をはじめ、新たな市場開拓などに取り組むとともに、併せて、観光や文化など他の分野とも連携し、佐賀ブランドの確立や佐賀県のプレゼンスの向上を図る。

事業期間

平成25年度～平成28年度

市場開拓

海外市場の開拓

- 国際見本市（メゾン・エ・オブジェ）への出展
- ミラノ国際博覧会におけるPR 等

新たな市場の開拓

- 「食」とのコラボによる新たな市場開拓
- 国内市場における需要喚起・拡大 等



産業基盤整備

人材集積・育成

- オランダとの連携等による「プラットフォーム」の形成 等

技術・デザイン力の向上

- 窯業技術センターにおける革新的・先導的技術開発 等

伝統技術の継承・磨き上げ

- 山辺田遺跡の学術発掘調査



情報発信

国内外への情報発信

- WEB・専門誌等を活用した情報発信
- クラウドファンディングの導入・活用

焼き物文化等の発信

- 「伊万里・有田焼」特別企画展の開催
- 伝統的工芸品全国大会の開催 等



有田焼創業400年事業のレガシー

海外デザイナーやクリエイターと新しいプロダクトにチャレンジすることで、デザイン視点やグローバル視点を学び、協業によるプロダクトの可能性を広げる。

20
16/

有田焼16の窯元・商社と
8カ国16組のデザイナーが
協業し、革新的な新ブラン
ドを立ち上げ・展開

株式会社2016を設立



メゾン・エ・オブジェやミラノサローネ等への出展を通じて現地とのコネクション作りや海外マーケットの需要動向などをキャッチ。

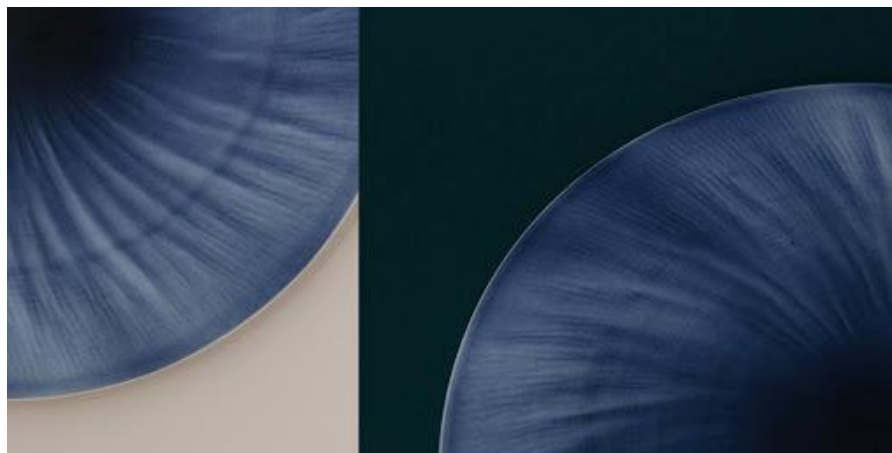
メゾン・エ・オブジェには、産地の8事業者が2014年から2016年にかけて計3回出展



「食」をテーマに、国内外トップシェフとのコラボレーションによる器づくりやプロモーションを展開し、技術や感性を磨きシェフネットワークを構築。



トップシェフとのコラボレーションによる新たな動き(事例紹介)



ARITA PLUS(アリタプラス)

有田焼創業400年事業をキッカケに、有田の窯元⁷社が結集し、プロユース（レストラン向け食器）に特化した事業会社を立ち上げ活動。デザインラボを構え、シェフと直接コミュニケーションを取りながら、器のデザインから制作までを一貫で行う。

各窯元の得意な技術・専門的な知識を活かすことで、国内外トップシェフの様々なオーダーに対応した食器の制作（オリジナル含めた）を行うことができる。

自然のもの（植物や石など）をスキャニングしたものをベースにデータ上で器のデザインを作り、切削機で型を作ることで、表現できる幅が格段に広がっている。

（例）紫陽花、ダリヤ、骨、カカオ豆 など



（取引先）

- WORLD 50 BEST RESTAURANT常連シェフ
- シンガポール「HULS GALLERY」を起点としたアジアのレストラン
- 北米での市場開拓
- 国内著名レストラン（ミシュラン星付きなど）

トップシェフとのコラボレーションによる新たな動き(事例紹介)



畑萬陶苑(hataman toen)

かつて肥前佐賀藩鍋島侯の御用窯があり「秘窯の里」と呼ばれる大川内山を拠点に、伝統技術の担い手として、自社商品の開発・販売だけでなく、海外への出展、デザイナーや企業とのコラボレーション、レストランシェフとの特別な取り組みなど、様々な事業を展開。

有田焼創業400年事業をキッカケに構築したシェフネットワークの中から生まれた新しいプロダクト
フランス・パリで活躍する**渥美創太シェフ (MAISON)** とのコラボレーション

鍋島焼の伝統技法を使い、ボタニカルアートの特徴を緻密に落とし込み、これまでに無い絵付けの表現方法を生み出す。
レストランでの使用だけではなく、MAISON監修シリーズとして一般商品化。



Creative Residency Arita

●CRA(Creative Residency Arita)事業

有田焼創業400年事業の後継として、2016年から実施。オランダを中心とした海外クリエイターが3カ月間有田町に滞在し、有田焼をベースに作品を制作。県内にクリエイティブ人材を集積するプラットフォームを形成し、世界に佐賀県/有田町の魅力を発信。

●受入実績

2016～2024年 計42組43名受入

参加クリエイターの活動拠点：

オランダ、イギリス、スイス、イスラエル等



製品化



Made by Rain
イタリアのデザイン
コンペで最優秀賞受賞



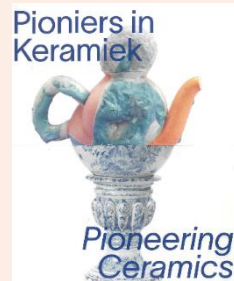
UTSUA
オランダの国立博物館が
収蔵品として購入

展示

プリンセンホフ博物館 | オランダ
特別展 “Pioneering Ceramics”

CRA作品 4作品を展示

会期：2024年2～9月



陶磁器等海外市場開拓支援事業

■ 会場内 デジタルサイネージ



2020年度から実施しているアジアへの販路開拓事業の一環として、県内陶磁器事業者7社が台湾の陶磁器事業者とともに、テストマーケティングを行う。

令和5年度に実施した展示・販売には、5日間で1万人を超える方々が来場。

参加事業者 伊万里陶苑、金善製陶所、金照堂、三光堂、篠原溪山、大慶、藤正



各事業者の陶磁器コレクション展示



各事業者の陶磁器コレクション展示



各事業者の陶磁器コレクション展示



台湾事業者によるPOP-UP販売



台湾事業者によるPOP-UP販売



食と器の体験



プロジェクトの歩み

有田焼創業400年事業

2015

DINING OUT ARITA

一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン

器への造詣が深いアンドレ・チャンが有田焼の窯元とタッグを組み、一皿ごとの「器と料理のマリアージュ」に挑戦

出演シェフ
アンドレ・チャン シンガポール
ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS
2015 NO.05



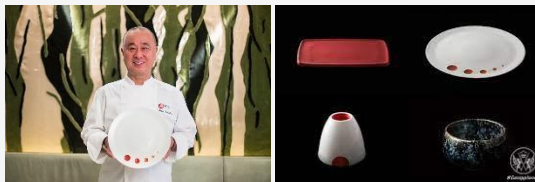
有田焼創業400年事業

2016

世界料理学会 in ARITA

世界5大陸に40店舗以上を展開する世界的な料理人NOBUと、次代を担う有田焼の窯元・商社が有田焼の世界展開を目指し、新たな商品開発と販路開拓を目指すプロジェクト。

プロジェクトシェフ NOBU(松久信幸)



国内外のトップシェフが集い、器のつくり手である有田焼の職人と交流することで、器と料理の新たな可能性を探り、その成果を次世代に向けて発信する学会を開催。

料理学会

バル

見本市



DINING OUT ARITA&

DINING OUT 再び。
世界が注目する新進気鋭の渥美創太シェフが創り出す料理を、伝統ある有田・伊万里・唐津の作り手たちの技と感性が結集して生み出された器とともに、五感すべてで堪能するプレミアムな野外レストラン

出演シェフ 渥美創太 フランス/パリ



USEUM ARITA

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」ことができるポップアップの体験型施設を期間限定オープン
佐賀県が誇る名陶、人間国宝や三右衛門の作品を使って、佐賀の食材にこだわった食事が楽しめる。

<開催期間> 2016. 08月～12月



肥前さが幕末維新博覧会

2018

USEUM SAGA

明治維新150周年メモリアル企画「肥前さが幕末維新博覧会」において、美術館（MUSEUM）に飾るような器を使って（USE）佐賀の食材をふんだんに使った料理を楽しめる維新（これあらたなる）レストランを期間限定オープン。

TOP CHEF DAY

毎月、国内外で活躍する気鋭の料理人を招へいたイベントを開催。



サガマリアージュ

2020

ASIA'S 50 BSET RESTAURANTS

食のアカデミー賞と呼ばれ全世界が注目するレストランアワード「ワールドベストレストラン50」、そのアジア版となる「アジアベストレストラン50」の日本初開催地として佐賀県が選ばれる。

新型コロナウイルスの感染拡大により、オンラインでのランキング発表のみ



2020

食のアカデミー賞と呼ばれるレストランアワード **日本初開催！！！！**

ASIA'S 50 BEST RESTAURANT 2020



新型コロナウイルスの世界的な感染拡大により開催中止

サガマリアージュ

食材×器×料理人

佐賀県の有益な資源である「食材」と「器」を「料理人」の感性で磨き上げながら、料理という一皿の上に佐賀の可能性を表現・発信していくことで、新たな価値を創造する取組

プロジェクト
目標

R3～R4年度

県内料理人がスキルアップできる環境づくり

R5～R7年度

旅の目的となるレストランを生み出すための支援

将来像

若く才能ある料理人が佐賀に集う

サガマリアージュラボ

料理人と生産者、窯元等をつなぐネットワーク



県内料理人と意欲的な生産者、窯元、蔵元などが互いに知識や技術、感性などを共有し、高め合っていくことで、全体的なレベルアップを図る研究会の立ち上げ支援



ラボの活動として、
月1回のペースで生産現場へシェフを案内

USEUM SAGA (ユージウムサガ)

食の新しい価値体験イベント

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、人間国宝等の器で佐賀の美食を楽しむプレミアムなレストランイベントを開催



2023.12月に第5弾を開催

KAWAGISHI Makoto

川岸 真人

カレーのアキンボ
(佐賀市)

ミシュランガイド2019福岡・佐賀・長崎 ビブグルマン
ゴ・エ・ミヨ ジャパン2023 掲載

TOMARI Yasuhiro

渡真利 泰洋

Etat d'esprit
(沖縄県宮古島)

The Japan Times Destination Restaurant 2021
10店舗に選出



各回SOLD OUT
回を重ねるごとに注目度が高まっている

サガマリアージュセミナー

食と器を様々な角度で思考するインプットの機会



県内料理人や生産者、蔵元など、食に関わる地元プレイヤーを対象に、食のプロフェッショナルを講師に招き、様々な角度で食と器について思考するセミナーを開催

サガマリアージュツアー

トップシェフ等とのビジネスマッチング



これまで30名を超えるトップシェフ等を招へいし、
県産食材や器のマッチングにつなげている

プロジェクトを通じてこれまで築いてきた関係値やシェフネットワーク等を活用しながら料理人等を招へいし、産地ツアーを実施

シェフイン レジデンス

R6目標

レジデンスの 立ち上げ

独立を考えている若いシェフたちが佐賀を訪れる機会を数多く作り、県内料理人や生産者等との交流を深めることで、料理のクリエイションを高めていける環境を整える

こういう料理人を求む！

独立に向けて
インプットの機会
を作りたい料理人

地方での開業に
興味のある料理人

今後地方のレスト
ランで働くことを
考えている若手料
理人

ローカル色の強い
海外レストランの
料理人

レジデンスに期待する効果

佐賀でレストランを開業する料理人が
生まれる

様々な料理人がレジデンスを発信する
ことで、「佐賀＝クリエイションを高
めることができる土地」であることを
印象づける



<レジデンスの拠点> 和多屋別荘（嬉野市）

- ◎ 滞在中は、県や旅館がフルコーディネート
- ◎ 施設内のキッチンを自由に使える
- ◎ 施設内に各窯元、作家の器をストック可能
- ◎ 温泉に入りながら思考を巡らせることができる



産地ツアー

生産者、窯元、蔵元等
を訪問し、食材や器等
のインプットを行う

器製作

窯元、作家等とオリジ
ナルの器製作に取り組
む

ポップアップレストラン

滞在中に出会った食材や
器等を使ったレストラン
を期間限定で営業する

人材育成

県内若手料理人や
学生等と交流する
ことによる育成

レジデンスに参加していただく際のポイント

- ✓ 佐賀までの交通費・宿泊費はゼロ
（レジデンスが負担します）
- ✓ 滞在中の生活費はシェフが負担
- ✓ ポップアップレストランを営業する場合、
必要なスタッフはこちらで手配
（県内飲食店、専門学生、高校生等を想定）



お問い合わせ先

佐賀県 産業労働部 流通・貿易課

TEL : 0952-25-7252 FAX : 0952-25-7307

MAIL : ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp