

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 有田焼創業400年記念イヤーイベント in 九州陶磁文化館
名作で、ごはんを食べる 美術館？『USEUM ARITA』満を持してオープン！
11月27日までのロングランで新たな時代における有田焼の魅力を発信！**



写真上：農業用のガラス温室を活用した仮設建築で、農業が盛んな佐賀を象徴（建築設計：ワークヴィジョンズ 西村浩）
下左：食事スペースには有田焼を鉢として利用したグリーンの装飾が広がる
下右：ギャラリースペースでは、有田焼誕生のルーツである泉山の磁石を砕いて突き固めた什器を展示台として使用

佐賀県は、有田焼創業400年記念イヤーイベントとして、佐賀県立九州陶磁文化館の館外アプローチデッキに、11月27日（日）までの期間限定で『USEUM ARITA（ユージアム アリタ）』をオープンしました。『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」ことができる体験型施設です。「使う」という器本来の用途によって、有田焼400年の歴史とこれからの有田焼を、手で、目で、舌で楽しんでいただけます。佐賀県が誇る名陶、人間国宝と三右衛門（井上萬二氏、中島宏氏、今泉今右衛門氏、酒井田柿右衛門氏、中里太郎右衛門氏）による究極の器で佐賀の食材にこだわった食事が楽しめるという、日常では味わえない特別な食空間を演出するほか、ギャラリースペースでは、“USE”をキーワードに「ARITA EPISODE 2」の多岐に亘るプロジェクトの全容をご紹介します。

■『USEUM ARITA』で提供する食事メニュー（8/11～9/17）

※メニューは季節によって変わります。

◆朝御膳（10：00～11：00）

白石産新米七タコシヒカリ／高菜漬けと胡瓜の浅漬 出汁巻卵／有明産しじみの味噌汁／有明鶏と白石玉ねぎ、諸富蓮根、季節の野菜の酢の物／糸鰯魚(いとより)のおろし煮 季節の野菜添え／嬉野茶／(食後)伊万里梨、佐賀産巨峰、小城羊羹とほうじ茶のセット



写真：中里太郎右衛門陶房セット



＜食後のデザート＞

写真：畑萬陶苑（プレート）、源右衛門窯（カップ）

◆昼御膳（①11：30～12：45 ②13：00～14：15）

＜洋風＞

白石産新米七タコシヒカリ／佐賀産アスパラと夏野菜のテリーヌ／ごとうふと桃の冷製スープ／水菜と季節の野菜のシャキシャキサラダ／佐賀牛ロース肉のグリエ・フィレ肉のポワレ 玉ねぎソース／嬉野茶／（食後）伊万里梨、佐賀産巨峰、小城羊羹とほうじ茶のセット



写真：井上萬二窯セット



写真：弓野窯セット（中島宏氏）

＜和食＞

白石産新米七タコシヒカリ 鯛そぼろかけ／高菜漬と胡瓜の浅漬 青じその梅肉和え／竹崎蟹真丈 冬瓜 人参 三つ葉 木の芽 清汁 仕立て／有田鶏と白石玉ねぎ、諸富蓮根、季節の野菜の酢の物／舌平目（くちぞこ）の煮付 季節の野菜添え／嬉野茶／（食後）伊万里梨、佐賀産巨峰、小城羊羹とほうじ茶のセット



写真：今右衛門窯セット



写真：柿右衛門窯セット

USEUM と連動する特別企画展「人間国宝と三右衛門」も開催中！

九州陶磁文化館の館内では、9月25日（日）までの期間中、『USEUM ARITA』と連動する形で、特別企画展「人間国宝と三右衛門」を開催しています。佐賀県が生んだ人間国宝と三右衛門の代表作が一堂に会するこの贅沢な饗宴は、有田焼創業 400 年の今年ならではのスペシャルプログラム。展示で名陶の卓越した技術と創造性を目で見て楽しんでいただいた後に、『USEUM ARITA』で名作を実際に使って食事を堪能いただけるという、この機会にしか体験できない連動企画です。



◆**カフェとスイーツのセット (14:30~16:30)**

＜洋＞ 抹茶のロールケーキ／佐賀産巨峰のひと口タルト／ミックスベリージェラート／ゆず胡椒ラスク／季節のドライフルーツ／ホットコーヒー、アイスコーヒー、レモングラスティー
 ＜和＞ 特製切り羊羹（本練）／季節の生菓子 -水牡丹(葛)-／抹茶またはカプチーノ



＜洋＞ 写真：224porcelain（プレート）、ARITA PORCELAIN LAB（カップ）



＜和＞ 写真：中里太郎右衛門陶房

■ **ギャラリースペースで ARITA EPISODE 2 を体感！**

『USEUM ARITA』のギャラリースペースでは、「ARITA EPISODE 2」として国内外で取り組んできた多岐にわたるプロジェクトについて、「喫む」「呑む」「設える」「生ける」「灯す」「遊ぶ」「旅する」「贈る」をテーマに、有田焼を使って暮らしを豊かに彩るヒントや工夫を提案しています。有田焼の新しい門出を示唆する「ARITA EPISODE 2」のストーリーブック「USEUM ARITA menu」をご覧くださいながら楽しんでいただく展示構成です。



■ 『USEUM ARITA』概要

○期間： 2016年8月11日（木）～11月27日（日）

○場所： 佐賀県立九州陶磁文化館 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

※お食事のご予約は、専用の予約受付ダイヤルにて受け付けます。

—予約受付ダイヤル（USEUM ARITA 内） TEL. 0955-41-9120（受付時間：10時～16時30分）

—お問い合わせダイヤル（株式会社佐賀広告センター内） TEL. 0952-27-7102（受付時間：平日10時～16時30分）

※カフェ利用のご予約はできません。

■ USEUM ARITA 特設サイト

<http://anniversary.arita-episode2.jp/>

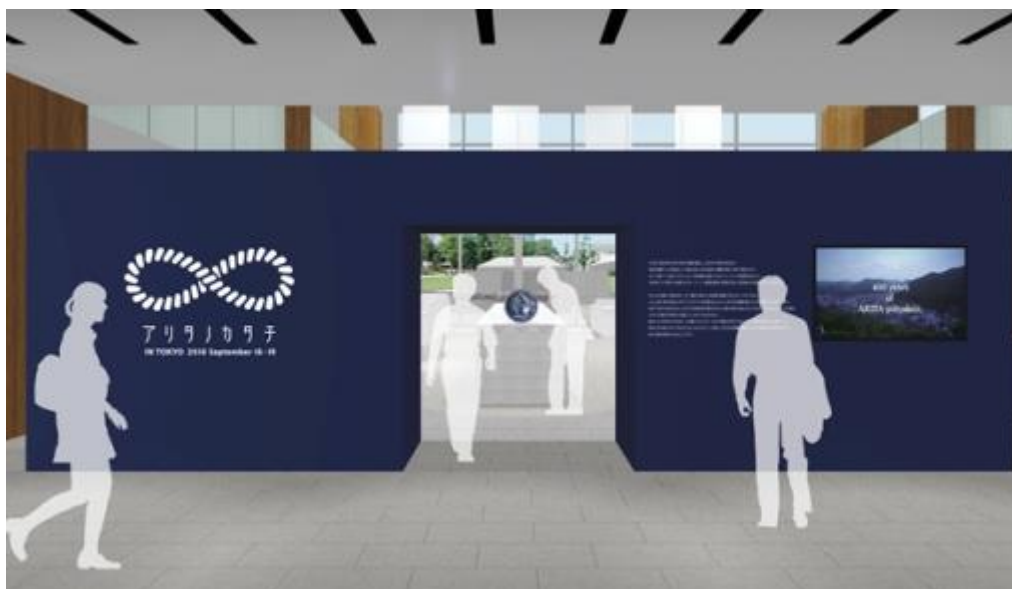


Topics 2 『アリタノカタチ』、9月16日（金）より開始

有田焼を「知る」「感じる」「買う」「使う」 — 特別な体験の場を東京・ミッドタウンにて展開！

佐賀県では、有田焼創業 400 年事業の一環として、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「ARITA Revitalization プロジェクト」、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」に取り組んできました。

9月16日（金）～19日（月）までの4日間、これらプロジェクトを通じて生み出された成果を幅広い方々に紹介し、体感してもらうべく、高感度な人々が集う情報発信拠点・東京ミッドタウンにて『アリタノカタチ』と題した企画を展開します。プロジェクトを通じて開発した商品を展示・販売するほか、隣接するコートヤードでは、レストランなど業務用として開発した新ブランドの器を使って、佐賀の地の食材を活かした料理を提供する屋外レストラン「ARITA Bowls & Marche」を出店。有田焼を「知る」「感じる」「買う」「使う」、特別な体験の場を提供します。



「アリタノカタチ」会場エントランスイメージ



ARITA Revitalization 「つたうプロジェクト」 商品例



ARITA Revitalization 「リバイタライズ・プロジェクト」 商品例

ARITA Revitalization 「業務用ブランディング」 商品例



産地間コラボ事業 商品例

■ 『アリタノカタチ』 実施概要

「アリタノカタチ」

▷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』

展示・トークショーを通じて、有田焼 400年の歴史をご紹介します。 ※トークショーは9/16（金）18:00～

○有田焼を“感じる” 『伝統工芸士による実演・体験』

伊万里・有田焼伝統工芸士が匠の技を披露するほか、有田焼の魅力を体感頂けるワークショップ等を開催します。

○有田焼を“買う” 『プロジェクト開発商品の販売』

「ARITA Revitalization プロジェクト」「産地間コラボ事業」で開発した商品を紹介・販売します。

（2）コートヤード（屋外）

○有田焼を“使う” 屋外レストラン 『ARITA Bowls & Marche』

レストランなど業務用に開発した新ブランド「PRODUCT JAPAN」の器を使用して、佐賀の食を提供します。

■ プロジェクトおよび参加事業者について

『ARITA Revitalization プロジェクト』

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つの事業を通じて国内市場の活性化を目指す取り組みが『ARITA Revitalization プロジェクト』です。参画する窯元・商社は、各社に伝わる独自の個性を深掘りして磨き上げ、新しい価値と魅力を持った新ブランドとして提案していきます。

○「つたうプロジェクト」 12 社

貝山製陶所／皓洋窯／溪山窯／しん窯／親和伯父山／副千製陶所／田清窯／伝平窯／陶悦窯／福珠窯／文翔窯／利久窯

URL：<http://tsutau-arita.jp/>

○「リバイタライズ・プロジェクト」 4 社

梶謙製磁社／瀬兵／副久製陶所／文山製陶

○「業務用ブランディング」 8 社

貝山製陶所／溪山窯／田清窯／田森陶園／辻与製陶所／文山製陶／乃利陶窯／利久窯

URL : <http://productjapan.jp/>

『産地間コラボ事業』

全国の伝統的工芸品の産地と業種の枠組みを越えた交流・連携を図り、伊万里・有田焼産地の活性化を目指すプロジェクトです。

伊万里・有田焼産地と全国各所の伝統工芸士の共創による新製品製作 & 商品化を目指す「ものづくりプロジェクト」、産地の次世代を担う団体の相互交流を通じて課題解決に取り組む「人的交流プロジェクト」を推進しています。これに加え、伊万里・有田焼伝統工芸士自らが、マーケティングや販促のノウハウを学び、多様化する市場ニーズに対応できる人材育成を目指す「商品企画・販売力強化プログラム」を推進しています。

○「ものづくりプロジェクト」 参加 9 産地

本場大島紬（鹿児島県）、江戸切子（東京都）、越前和紙（福井県）、琉球絣（沖縄県）、輪島塗（石川県）
山中漆器（石川県）、高山茶釜（奈良県）、井波彫刻（富山県）、紀州漆器（和歌山県）

○「人的交流プロジェクト」 参加 9 団体・16 産地

燕銅器工芸組合（燕鋳起銅器）、高岡伝統産業青年会（高岡銅器・高岡漆器）、漆人五人衆（川連漆器）、石川県九谷陶磁器商工業協同組合連合会（九谷焼）、美濃焼伝統工芸品協同組合（美濃焼）、福井 7 人の工芸サムライ（越前漆器、越前筆筥、越前和紙、越前打刃物、越前焼、若狭塗、若狭めのう細工）、会津漆器協同組合青年部（会津漆器）、東京都染色工業協同組合青年部（東京染小紋）、萩陶芸家協会（萩焼）

○「伊万里・有田焼伝統工芸士 商品企画・販売力強化プログラム」 参加 9 名

- ・伊万里市 梶原 眞理江（アトリエまりえ）、川村 正、川副 隆彦（虎仙窯）
- ・武雄市 坂口 敏隆（宝泉窯）
- ・有田町 大串 惣次郎（陶房 惣次郎窯）、秋月ちぐさ（久保田稔製陶所）、金ヶ江 省平（陶祖 李参平窯）、松尾 せつ子（田清窯）、立石 郁子（株式会社香蘭社）

※本年 11 月には、舞台を佐賀・有田に移し、『アリタノミライ』と題し、全国のつくり手などが一堂に会するフォーラムを実施します。

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