

佐賀・嬉野の伝統工芸「肥前吉田焼」とYEBISU Marchéの コラボイベントを恵比寿ガーデンプレイスで初開催！ 窯元の手仕事と嬉野茶。佐賀・嬉野の魅力を丸ごと体験する2日間



※写真はイメージです。当日販売するものとは異なります。

恵比寿ガーデンプレイス(東京都渋谷区)では、400年の歴史と現代の感性が融合する磁器「肥前吉田焼」の魅力を紹介するイベント「肥前吉田焼 × YEBISU Marché (エビスマルシェ)」が、2026年4月11日(土)、12日(日)の2日間にわたり初開催されます。本イベントは、毎月第2・第4日曜日に定期開催されている「YEBISU Marché」との共同企画として実施されます。

肥前吉田焼は、佐賀県嬉野市に位置する肥前の国「嬉野」にて、400年以上にわたり受け継がれてきた歴史ある磁器です。特定の様式にとらわれない「自由なものづくり」を特徴とし、肥前吉田焼のアイコンともいえる水玉模様の急須や湯のみといった実用的な器から、現代のライフスタイルに合わせたモダンなデザインまで、時代とともに進化を続けています。本イベントでは、肥前吉田焼の伝統を守りながらも新たなチャレンジにより新風を起こしている5つの窯元が一堂に会します。会場では、作り手との対話を楽しむとともに、伝統と革新が融合した陶芸の世界を堪能できます。さらに、磁気とともに現地の特産品である「嬉野茶」の販売も行われ、東京にいながら、佐賀・嬉野の風土と文化を五感で味わっていただける特別な2日間です。

また、嬉野にルーツを持ち、恵比寿でキッチンツールやテーブルウェアを扱う「HARVEST (ハーベスト)」も初出店します。吉田焼や嬉野茶とともに、クラフトマンシップを日常に取り入れる視点に触れていただける機会となります。

恵比寿ガーデンプレイスでは、今回のように地域の文化や手仕事に触れられる機会を通じて、訪れる方々が生活の中で新しい価値観や選択肢に出会えることを大切にしています。ぜひこの機会に、嬉野の多面的な魅力に触れ、新たな感性と文化に出会うひとときをお過ごしください。

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

恵比寿ガーデンプレイス・インフォメーション

TEL : 03-5423-7111 URL : <https://gardenplace.jp>

《肥前吉田焼×YEBISU Marché イベント概要》

日 程：2026年4月11日(土),12日(日)11:00～17:00

会 場：恵比寿ガーデンプレイス センター広場

入 場：無 料

主 催：サッポロ不動産開発、株式会社エヌケービー

後 援・協 力：嬉野市、株式会社ローヤル物産

※天候等により、変更・中止の場合があります。

《肥前吉田焼について》

佐賀・長崎にまたがる地域は、古来「肥前」と呼ばれ、現在も多くの窯元が息づく陶磁器の産地です。肥前吉田焼の起源は、慶長3年（1598年）、豊臣秀吉の朝鮮出兵の折に連れ帰った朝鮮陶工の一人が、当時の佐賀藩主・鍋島直茂の命を受けて吉田の地に送られ、作陶を始めたことに遡ります。

肥前吉田焼の里である佐賀県嬉野市は、美しい自然と豊かな資源に恵まれた土地です。「日本三大美肌の湯」として名高い「嬉野温泉」や、全国的に有名な「嬉野茶」の産地としても知られています。この地域の特性を生かし、茶器を製造する窯元も多く、昭和の食卓の象徴とも言える「水玉模様の急須や湯のみ」は、肥前吉田焼を代表する商品のひとつです。

これら磁器の製造は自然の土や釉薬を用いる手作業が主であり、その過程でピンホールや黒点が生じ、市場には出せない「規格外品」がどうしても発生してしまいます。吉田地区の窯元では、これらを愛情を込めて「えくぼとほくろ」と名付け、定価より少しお得な価格で提供する取り組みを行っています。本イベントでは、この「えくぼとほくろ」プロジェクトに参加する5つの窯元が出店します。ぜひ作り手との対話も楽しみながら、個性豊かな「えくぼとほくろ」を手にとってみてください。

えくぼとほくろ



肥前吉田焼
HIZEN YOSHIDA YAKI



《肥前吉田焼 出店者紹介》

江口製陶所

染付、赤絵、青磁などの技法と丁寧な手仕事を活かして、伝統的なものから現代の生活にあったシンプルで機能的な焼き物を作っています。



新日本製陶

整った量産体制で日用食器の製造販売を行っています。主に花柄の土瓶や急須が得意。染付、銅板転写、赤絵など手作業によるものづくりをしています。



副千（そえせん）製陶所

肥前吉田焼の代名詞とも言える水玉模様の茶器を作っています。手彫りの「搔き落とし」の技法を応用して現在に合うデザインを開発しています。



副武（そえたけ）製陶所

手描きにこだわったものづくりと柔軟な発想力で、生き生きとしたキャラクターが笑いを誘う器を作っています。お相撲さんやTシャツ型の箸置きが人気です。



224porcelain

最新の3D切削機を使い、デザインと機能性があるシンプルな焼き物を作っています。醤油を注ぐとおにぎりに見える小皿やカトラリーなどが人気。



《嬉野茶 出店者紹介》

三根製茶工場

全国に名高いブランド茶として知られる「うれしの茶」。その産地の嬉野に根を下ろし、江戸中期の慶安年間(1648-1652)創業の老舗製茶問屋として現在も嬉野茶の製造及び販売を行っています。



《HARVEST (ハーベスト) について》

国内外から厳選した食器やキッチン雑貨を取り揃え、日常にさりげない上質さをもたらすアイテムを提案し続けてきた恵比寿のライフスタイルショップ「HARVEST」が本イベントに出店します。同店は「誰もが感じることのできる、日常の中の小さな幸せ。」をコンセプトにWAKUWAKU DOKIDOKI する時間をお届けします。

イベントでは、肥前吉田焼をはじめ、飲食店の現場で磨かれた目利きによって選び抜かれたアイテム、さらに日本の伝統工芸を取り入れたオリジナルプロダクトを販売します。また、同店が鎌倉で運営する「HARVEST CAFE (ハーベストカフェ)」も臨時出店し、嬉野茶のドリンクやお茶に合うサンドイッチやスイーツを提供します。器とともに“食の体験”もお楽しみください。



《YEBISU Marché (恵比寿マルシェ) について》

「YEBISU Marché (恵比寿マルシェ)」は、恵比寿ガーデンプレイス内の広場で隔週日曜日に開催される、都市型マルシェです。コンセプトは「オーガニック&ナチュラル」。新鮮な農産物や体にやさしい加工食品、ライフスタイル雑貨など、こだわりを持つ生産者や出店者が集まり、まるで海外の市場を訪れたかのような雰囲気の中で買い物を楽めます。

最大の魅力は、生産者との距離が近いこと。素材の背景やおすすめの食べ方について直接会話できる「買い物以上の体験」が、訪れる人々を惹きつけます。都心にありながら喧騒を忘れ、人・物・食が心地よくつながる「日常を彩るマーケット」です。

