



中川政七商店主催の合同展示会「第17回 大日本市」 過去最多159ブランドへ大幅スケールアップ

日本のものづくりを牽引する旬のブランドが一堂に会する3日間。

2026年9月2日(水)~9月4日(金)東京・有明にて

1716年創業の奈良の老舗・株式会社中川政七商店(所在地:奈良県奈良市、代表取締役社長:千石あや)は、2026年9月2日(水)~4日(金)の3日間、東京・有明のTFTホールにて、日本各地の産地ブランドが出展する合同展示会「第17回※大日本市(だいにっぽんいち)」を開催いたします。また、初日9月2日(水)には、当社が主催する工芸アワード「地産地匠アワード2026」の授賞発表式を同時開催。グランプリ1点、準グランプリ1点、優秀賞3点、審査員奨励賞2点がお披露目されます。

※2018年から数えて。2020年のオンライン開催を含む。

DAINIPPON ICHI

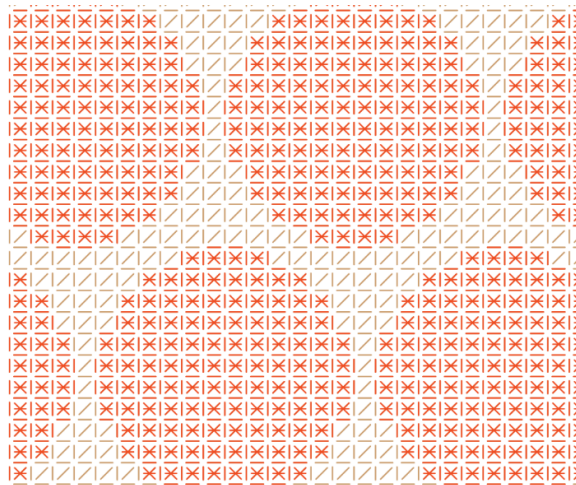
2026.9.2 WED — 4 FRI

日本のものづくりと
繋がる場所

TFTホール (TFTビル西館2階)

159

出展ブランド数



出展数1.4倍・会場面積2倍に拡大！見る・味わう・学ぶ体験で産地とつながる展示会へ

第17回を迎える今回は、前回2026年2月開催時の110ブランドから大きくスケールアップし、159ブランドが全国から集結。会場面積も約2倍に拡大しました。さらに、ものづくりの裏側に触れ、関心を深める体験コンテンツも大幅アップデートします。職人技を間近でご覧いただける20ブランド※の「実演」や、実際に味わって魅力を体感できる33ブランド※の「試飲・試食」に加え、新たに「ファクトリーイベント MAP」と題した地図ブースを展開。全国約30カ所のファクトリーイベントを紹介し、展示会会場を出発地に、各地のものづくり産地をつなぎます。また、中川政七商店が手がける抹茶スタンド「SaDo Stand」も奈良から特別出店。会場を巡る間に、抹茶ラテで一息つきながら、日本各地のものづくりとの出会いをゆっくりとお楽しみいただけます。

※内容は変更になる可能性があります。

【第17回 合同展示会「大日本市」開催概要】

開催日程：2026年9月2日(水)~4日(金) 10:00~19:00 (最終日のみ 15:00 閉場)

会場：東京・有明「TFTホール」

来場予約：<https://www.tenjikai-uketsuke.com/form/dainipponichi/202609/>

出展数：159ブランド(衣服/服飾小物/化粧品/調理道具/食器/食品/インテリアなど)

来場対象：小売店バイヤー/メディア/行政関係者/商業デベロッパー/メーカー

主催：株式会社中川政七商店

公式HP：<https://dainipponichi.jp/shop/pages/exhibitions.aspx>

【同時開催 地産地匠アワード2026 授賞発表式】

開催日程：2026年9月2日(水) 14:00~15:15(13:30 受付開始)

会場：東京・有明「TFTホール 300」

来場予約：<https://www.tenjikai-uketsuke.com/form/dainipponichi/202609/>

※大日本市の来場予約フォームに「地産地匠アワード授賞式」をご選択して予約

内容：受賞者プレゼン・表彰式・囲み取材

公式HP：<https://nakagawa-masashichi.jp/chisan-chisho>

▼来場予約はこちら



「第17回 大日本市」

「地産地匠アワード2026 授賞発表式」

こちらの申し込みフォームから

ご予約ください。

出展ブランドの一部をご紹介します。

▼巡りを整え、自分をいたわる。秋から始める「ご自愛&養生」セルフケア

HAA（大分県）



温泉地の「湯治」に着想を得た、日常に深呼吸を届けるセルフケア。別府温泉の恵みを凝縮した入浴剤やケアアイテムを通じ、心身をゆるめる豊かな時間を届けます。

日々は薬膳（鹿児島県）



国際薬膳師が監修する、現代の暮らしに寄り添う「薬膳」ブランド。ハードルが高く感じられがちな薬膳を、日常のお茶や食として手軽に愉しむ習慣を提案します。

issow（長野県）



植物療法の視点で生まれた、自然と体が調和する和ハーブの養生シロップ。長野県の間伐材である赤松を活用した、環境にも体にもやさしいサステナブルなプロダクトです。

▼わざわざ取り寄せたい、風土の恵みを味わう「地方発・ごちそうおやつ」

密香屋（大阪府）



焼き芋専門店が本気で手がける、滋味豊かなさつまいもスイーツ。お芋と個性豊かな素材が出会った、手土産やお取り寄せに大注目の「ごちそうおやつ」です。

Bocchi（千葉県）



落花生本来の旨みとコクを丸ごと味わう、濃厚クラフトおやつ。千葉の農園から、素材の魅力を極限まで引き出したクラフトビーナッツブランドです。

nin（山梨県）



地域で眠る果物を活かした、クラフトフルーツバター。山梨県で廃棄されてしまう果物を美味しく救い、つくり手とフェアな関係で循環させるフードプロダクトです。

▼創業 100 年から、1000 年の技まで。暮らしに寄り添う「伝統の逸品」

亀の子束子（東京都）



創業 100 年を超える、日本の水回り道具の原点。徹底された品質管理のもと、今も職人の手でひとつひとつ丁寧に仕上げられる名品です。

長文堂（山形県）



1000 年の技術を受け継ぐ、一生ものとして慈しみたい山形鉄物の鉄瓶。鉄物とは思えない軽やかさで、世代を超えて長く愛される美しい和の道具です。

MIYUKI（広島県）



数ミリの精緻な手仕事が光る、日本発のグラスビーズメーカー。世界が認める圧倒的な品質で、「つくる時間」を愉しむ上質な手作りキットを届けます。

▼職人の技の実演から、産地の味わいまで。ものづくりの「裏側」に出会える体験

※内容は変更になる可能性があります。

TORCHIN（福岡県）



提灯を現代にアップデートしたポータブルライト「TORCHIN」の要とも言える工程を職人が実演します。火袋が美しく貼られていく工程を、ぜひご覧ください。

茶ノ吉（奈良県）



奈良県・吉野の豊かな自然と風土が育むクラフト茶を展開する「茶ノ吉」では、試飲体験を実施します。吉野の風土がもたらす「美味しさの裏側」を直接お聞きいただけます。

Broom Craft（和歌山県）



自然素材・棕櫚（しゅろ）を用いた道具を展開する「Broom Craft」。職人の手による実演で、長く愛用される天然素材のほうきの堅牢さと機能美の理由に触れることができます。

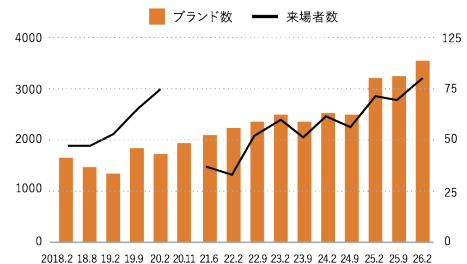
「大日本市」の特徴と変遷

産地の“生の情報”と“熱量”に出会える展示会

「日本の工芸を元気にする！」をビジョンに掲げる中川政七商店が、日本の“いいもの”と“いい伝え手”を繋ぐ販路開拓支援の場としてスタートした合同展示会「大日本市」。

2011 年の初開催時はわずか 3 ブランドから始まりましたが、全国の産地で活躍する個性豊かな作り手を迎えてきた結果、第 17 回を迎える今回は過去最多となる 159 ブランドが集結しました。

会場では、ものづくりの現場に生きる職人や作り手本人がブースに立つのも大きな特徴です。全国の産地に自ら出向くことなく、1 つの会場で職人の生の言葉を聴き、手仕事のプロセスの熱量に直接触れることができます。他にはない深いストーリーや、産地発のまだ見ぬブランドを発掘できる、大日本市ならではの体験をお届けします。



同時開催「地産地匠アワード2026」授賞発表式

「地産地匠」とは、地元生産 × 地元意匠のこと。地元メーカー × 地元デザイナー 2 者合同によるプロダクトを募集し、すべての受賞商品の販路支援まで行なう唯一無二のアワードです。

本アワードが目指すのは、メーカーとデザイナーが協働してこそ生まれる新しいスタンダードの発掘と、受賞作の商品化・流通による産地の作り手・デザイナーへの還元です。中川政七商店が受賞作の継続的な生産と販売を支援します。

第 3 回となる今回は、グランプリに熊本県八代地域のチームが決定。準グランプリには大阪府泉大津、優秀賞には東京都、長野県伊那谷、福井県越前、審査員特別賞には愛知県名古屋、福島県のチームが選ばれました。受賞チームと商品の詳細は、9 月 2 日（水）、大日本市会場に併設する「TFT ホール 300」にて発表し、授賞式を執り行います。

※参加をご希望の方は、大日本市の来場予約フォームで「地産地匠アワード授賞式」を選択のうえ、ご予約

▼**過去の授賞式の様子**



中川政七商店が手がける抹茶スタンド「SaDo Stand」が特別出店

「抹茶をぐっと身近に、もっと楽しく。」
そんな思いから生まれた抹茶スタンド
「SaDo Stand」が特別出店いたします。
厳選した奈良県産抹茶と、まろやかなオーツミルクが溶け合う看板メニュー「抹茶ラテ」をご用意。会場を巡る合間に、淹れたての一服でほっと心をほぐす時間をお楽しみください。

