



有田焼創業 400 年事業

- Arita Ceramics 400th Anniversary -

有田焼創業 400 年事業 本格始動 !!



SINCE 1616

2016

SAGA

有田焼 400 年事業推進チーム

★ 今回の発表事項

★ 今回の発表事項

1 人材集積・育成

2 技術・デザイン力の向上

3 伝統技術の継承・磨き上げ

2 産業基盤整備



1 海外市場の開拓

2 新たな市場の開拓

3 新たな流通の仕組みづくり

1 国内外への情報発信

2 焼き物文化等の発信

3 情報発信

内 容

海外市場の開拓

- I **メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト**
キックオフ セレモニー・セミナー（10月22日）

人材集積・育成

- II **オランダとの連携による「プラットフォーム」の形成**
オランダ王国大使館との連携協定締結式（11月1日）

海外市場の開拓

- III **世界トップシェフとのコラボによるフランスでのPR**
（11月6日）



SINCE 1616

2016

有田焼創業 400 年事業

- Arita Ceramics 400th Anniversary -

海外市場の開拓

メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト
キックオフセレモニー・セミナー



SINCE 1616
2016

海外市場の開拓

事業名 メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト

目的

海外市場の開拓に向けた、欧州でのリブランディングのため、新たな有田焼を開発し、フランス・パリで開催される国際見本市「メゾン・エ・オブジェ」に出展する。



事業概要

- 欧州での国際見本市に豊富な出展経験を持つデザイナーである奥山清行氏をプロデューサーに迎え、欧州のライフスタイルにマッチしたものや欧州のデザインを取り入れたものなど、新しい有田焼を開発する。
- バイヤー等とのビジネスマッチングによる欧州での新たな販路(販売チャンネル)開拓を目指して、3年連続で「メゾン・エ・オブジェ」に出展を行う。

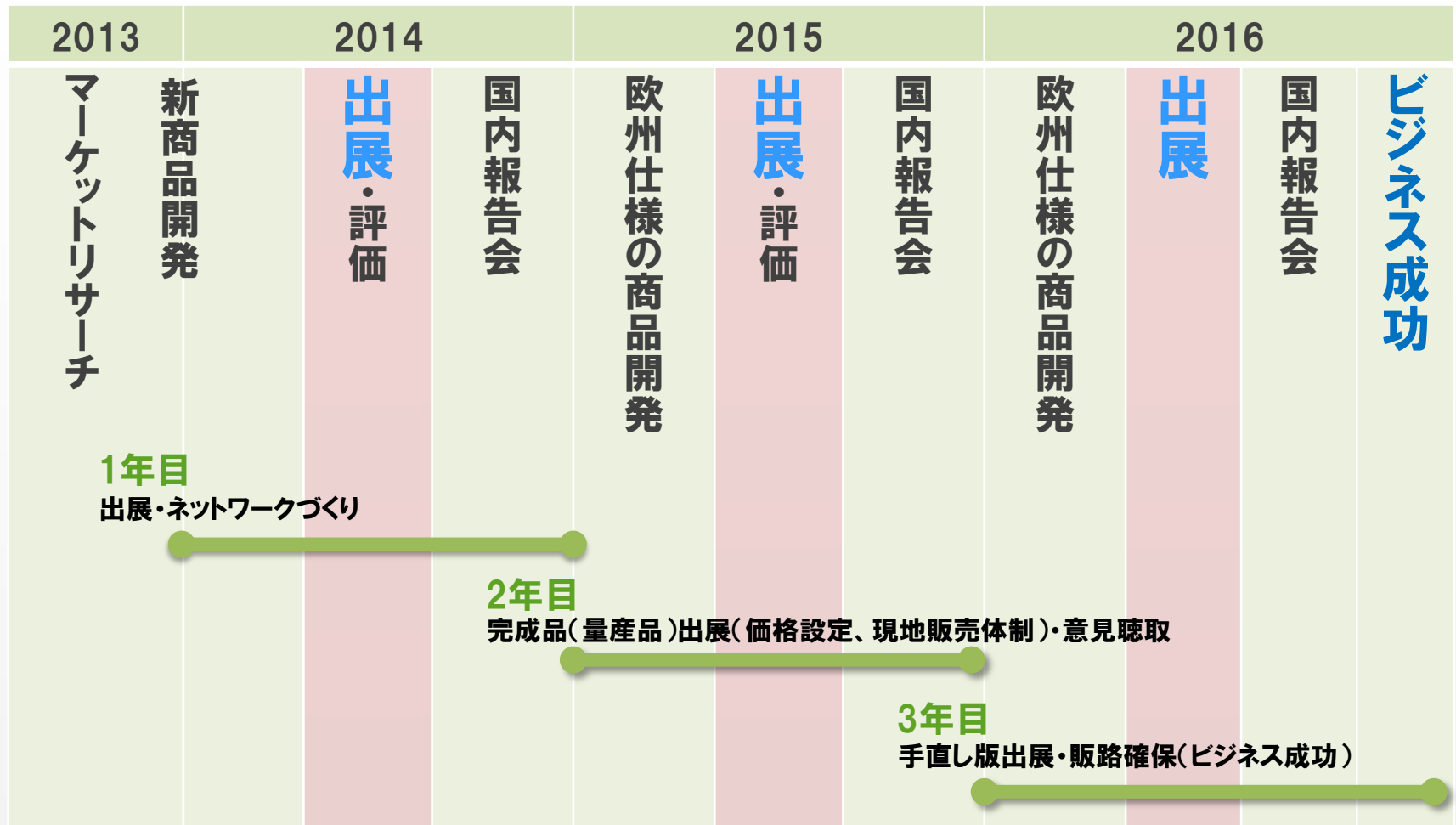


SINCE 1616
2016

メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト

全体事業計画(案)

スケジュール・その他





SINCE 1616

2016

キックオフ セレモニー・セミナー

| | |
|-------------|---|
| 趣 旨 | 「メゾン・エ・オブジェ出展プロジェクト」のキックオフセレモニー及びセミナーを開催し、本プロジェクトの始動を広く発信するとともに、本プロジェクトへの関係者の積極的な参画を促す。 |
| 日 時 | 平成25年10月22日(火)18:15～21:30 |
| 場 所 | チャイナ・オン・ザ・パーク 忠次館 (1900年パリ万国博覧会で金賞受賞した大花瓶を収蔵・展示) |
| 事業概要 | <ol style="list-style-type: none">1 キックオフ セレモニー スタートアップ宣言、プロデューサーへの委嘱状交付 など2 キックオフセミナー ＜登壇者＞ 奥山清行氏（本プロジェクトのプロデューサー） 下川一哉氏（日経デザイン編集長）3 交流会 奥山氏、下川氏を囲んでの交流会 |
| 参加予定 | 伊万里・有田焼事業者など関係者 100名程度 |





SINCE 1616

2016

奥山 清行 氏 KEN OKUYAMA DESIGN 代表

Profile



1959年 山形県生まれ。

ゼネラルモーターズ社(米)チーフデザイナー、ポルシェ社(独)シニアデザイナー、ピニンファリーナ社(伊)デザインディレクター、アートセンターカレッジオブデザイン(米)工業デザイン学部長を歴任。

フェラーリ エンツォ、マセラティ クアトロポルテなどの自動車やドゥカティなどのオートバイ、鉄道、船舶、建築、ロボット、テーマパーク等数多くのデザインを手がける。

2007年よりKEN OKUYAMA DESIGN 代表として、山形・東京・ロサンゼルスを拠点に、企業コンサルティング業務のほか、自身のブランドでから自動車・インテリアプロダクト・眼鏡の開発から製造販売までを行なう。

2013年4月ヤンマーホールディングス株式会社社外取締役就任。滋慶学園COM グループ名誉学校長、アートセンターカレッジオブデザイン客員教授、多摩美術大学客員教授、金沢美術工芸大学客員教授、山形大学工学部客員教授。

下川 一哉 氏 日経デザイン編集長

Profile



1963年、佐賀県生まれ。1988年、早稲田大学政治経済学部経済学科卒業。

同年、日経マグロウヒル(現・日経BP社)入社。2008年より編集長。

「伝統工芸・地場産業とデザイン」「スマートデザイン」などをテーマに講演多数。2008年に仏パリ、2009年米ニューヨークで開催された「感性—Japan Design Exhibition」のキュレーション、経済産業省2009年度ソフトパワー海外派遣事業エグゼクティブプロデューサーも務める。

2012年度から、京都造形芸術大学客員教授。2013年度から多摩美術大学非常勤講師。



SINCE 1616

2016

有田焼創業 400 年事業

- Arita Ceramics 400th Anniversary -

人材集積・育成

II オランダとの連携等による
「プラットフォーム」の形成
オランダ王国大使館との連携協定締結式



SINCE 1616

2016

人材集積・育成

事業名

オランダとの連携等による「プラットフォーム」の形成

目的

海外でも評価され、必要とされる有田焼を提供し続けるため、その基盤として、海外のクリエイターが集積する「プラットフォーム」を形成する。

事業概要

■ 有田焼創業400年事業を推進する佐賀県と、「ダッチデザイン」で世界のデザインの中心的存在であり、歴史的にも有田焼との繋がりが深いオランダ王国と手を組み、ものづくりとデザインが交わる「プラットフォーム」を創り、世界に発信していくことで合意し、連携協定を締結する。

■ 佐賀県では、オランダ王国大使館との連携協定を機に、オランダ人デザイナーの招聘、産地内技術者等の派遣、教育機関相互の連携など、オランダとの相互交流を推進する。

佐賀県



オランダ大使館



クリエイティブ産業の連携・交流
について合意

連携協定締結式

日時:平成25年11月1日

場所:オランダ王国大使館



SINCE 1616

2016

第一部（プレス発表・連携協定締結式）

佐賀県とオランダ王国大使館との連携協定について、プレス発表し締結式を行う。

● 日時

平成25年11月1日(金)

10:30 ~ 13:00

● 場所

オランダ王国大使公邸



● コンテンツ

10:30~

- 佐賀県とオランダ大使館との共同プロジェクト説明
- 連携協定締結式

11:45~

- 大使公邸内ギャラリーツアー、有田焼の説明
- 軽食会

● 出席者

マスコミ、大使館・佐賀県関係者 80名程度





SINCE 1616

2016

第二部（デザイン交流レセプション）

海外のクリエイターが集積する「プラットフォーム」形成に向けて交流レセプションを行う。

● 日時

平成25年11月1日(金)
19:00 ~ 21:00

● 場所

オランダ王国大使公邸

● コンテンツ

□ トーク／デザイン交流会

～ オランダと日本のデザイン、クリエイティブにまつわる話をする場 ～

～ 新しい出会いやコミュニケーションが起こる場 ～

～ 来場する有識者に、有田焼と400年事業、オランダデザインをアピールし、未来のために繋がる場 ～

□ 立食・・・(佐賀の食材を使ったメニューを大使館シェフが検討中)

● 来場者

マスコミ、デザイナー、大使館・佐賀県関係者など 150名程度





SINCE 1616

2016

有田焼創業 400 年事業

- Arita Ceramics 400th Anniversary -

海外市場の開拓

Ⅲ 世界トップシェフとのコラボによる フランスでのPR



SINCE 1616

2016

海外市場の開拓

事業名 世界トップシェフとのコラボによるフランスでのPR

目的

- 世界トップシェフの高級レストランにおいて、一定期間、有田焼を使用してもらい、洋食器としての認知度・評価の向上を図る。
- 併せて、“世界トップシェフのレストランで使用された食器”として、有田焼をPRし、海外での市場開拓につなげる。

事業概要

- 世界トップシェフであるアラン・デュカス氏のプロデュースのもと、日仏のトップシェフとのコラボにより、有田焼に日本の食材を組合わせた料理を創作し、フランスのプレス関係者等に提供する。
- アラン・デュカス氏がフランスのパリで営むミシュラン星付きレストラン『ジュール・ヴェルヌ』において、2014年1月、10日間程度、有田焼を使用してもらう。



経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

平成25年度

クールジャパンの芽の発掘・連携促進事業



SINCE 1616

2016

世界トップシェフとのコラボによるフランスでのPR

第1弾

2013/11/06

フランスのプレス関係者等へのPR

- 主催:農林水産省(日本食文化普及キャンペーン)
- 共催:アラン・デュカス・エンタープライズ
- 場所:エコール・ド・キュイジーヌ・アラン・デュカス



第2弾

2014/01
(10日間程度)

フランス(パリ)ミシュラン星付き レストランでのPR

- 主催:経済産業省(クールジャパンの“芽”発掘・連携促進事業)
- 共催:アラン・デュカス・エンタープライズ
- 場所:ジュール・ヴェルヌ



スケジュール

SAGA



SINCE 1616
2016

世界トップシェフとのコラボによるフランスでのPR

第1弾

フランスのプレス関係者等へのPR

概要

農林水産省が主催する「日本食文化普及キャンペーン事業」と連携し、アランデュカス氏のプロデュースのもと、日仏のトップシェフとのコラボにより、有田焼に日本の食材を組み合わせた料理を創作し、プレス関係者等へ提供する。

日時

平成25年11月6日(水) 17:00~20:00

場所

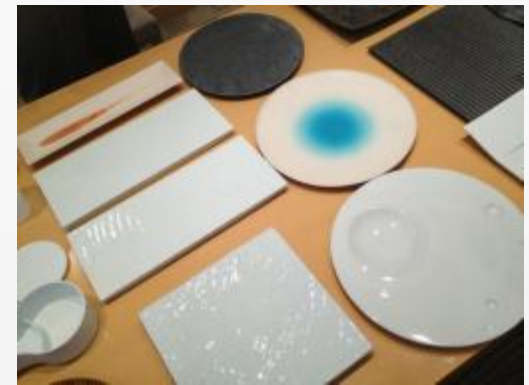
フランス/パリ「エコール・ド・キュイジーヌ・アラン・デュカス」
(アラン・デュカス・エンタープライズが経営するプロ向け料理教室)

参加

フランスのプレス関係者等 100名

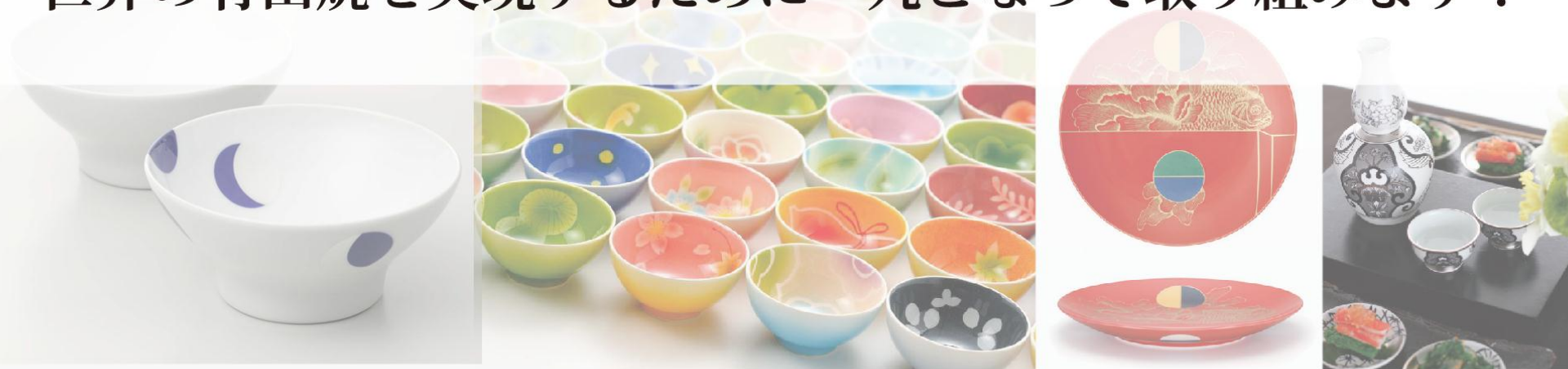
佐賀県の 取組

- **有田焼の提供**
(欧州向けに開発した業務用食器の中から、アラン・デュカス氏が7種類をセレクト)
- **佐賀県の食材の提供**
- **古川知事のビデオメッセージ**





世界の有田焼を実現するために一丸となって取り組みます！



お問い合わせ先

有田焼400年事業推進チーム

直通

0952-25-7095

内線

2102, 2119, 2120

FAX

0952-25-7270

E-mail

shoukou@pref.saga.lg.jp