

有田焼創業  
400年事業

佐

賀

県

プ

ラ

ン

を策定しました



since  
1616

# 日本磁器発祥の地であり、佐賀県を代表する地場産業である有田焼は、2016年に創業400年を迎えます。

この有田焼創業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に、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ため、このプランに沿って、有田焼創業400年事業に取り組みます。

プランの期間

**2013年度** ～ **2016年度**  
(平成25年度) (平成28年度)

**CONTENTS**

- 基本的考え方
- 目指すべき姿
- 事業体系
- 推進体制

基本的  
考え方

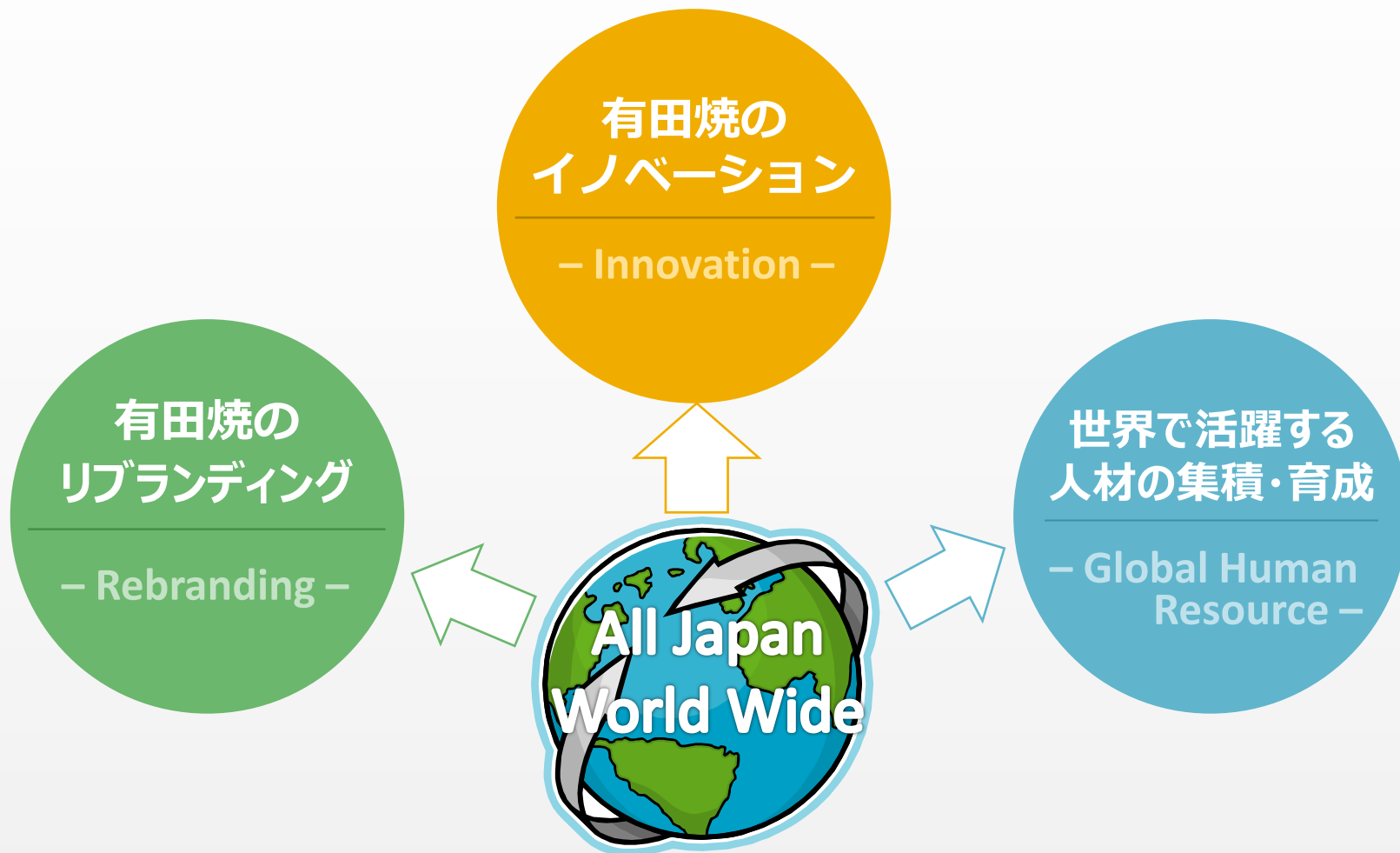
有田焼創業400年事業は、それが一過性のイベントとして終わることなく次の100年に向けた有田焼の新たな発展の第一歩（礎）となるよう、

All Japan

World Wide

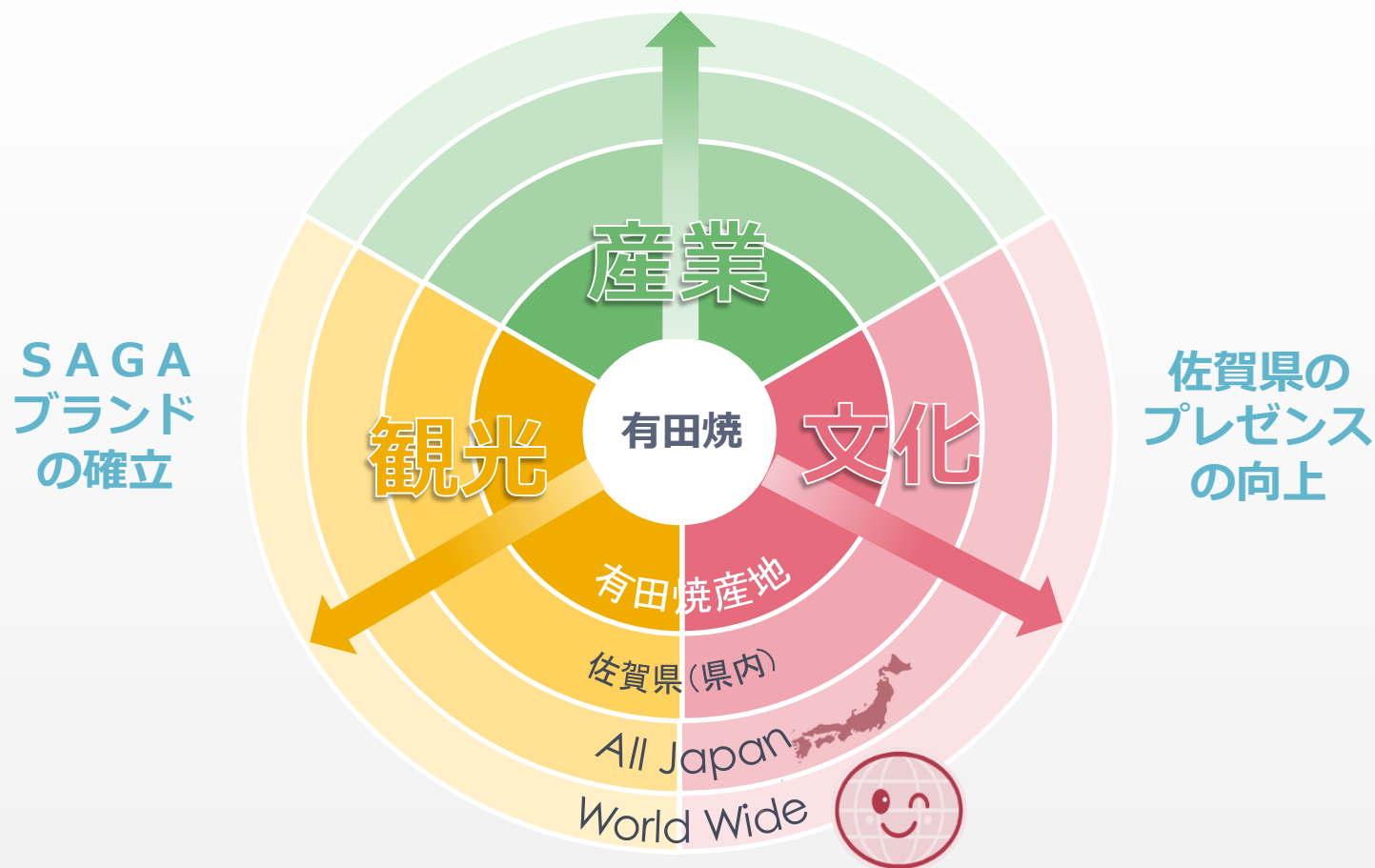
をキーワードに、

次の3つの視点で事業に取り組みます。





併せて、有田焼創業400年を好機と捉え、有田焼を中心に据えながら、観光や文化など他の分野とも連携し、  
「SAGAブランドの確立」と「佐賀県のプレゼンスの向上」を目指します。



目指す  
べき姿

# 有田焼 - Renaissance - ルネッサンス。(仮)

～ 新たなVOC、パリ万博への回帰による有田焼の革新・再興 ～

創業400年を機に発展の歴史を振り返り、有田焼の持つポテンシャルを再認識することにより、海外との繋がりを強固にし、それを踏み台として、有田焼の革新・再興を目指します。

有田焼の発展の歴史は、その節目に、常に海外との関わりがある

創始

## 韓国からの 技術移転

韓国からの技術を基礎に中国様式を取り入れ、日本独特の美意識によって発達

発展

## VOCによる 海外輸出

VOCにより海外に輸出され、欧州の王侯貴族等から絶賛、欧州磁器発祥に影響を与える

賞賛

## パリ万博 出品

1867年パリ万博  
(その後、起立工商会社誕生)  
1900年パリ万博  
(最高金賞を受賞)

回帰

## 有田焼 7人の侍

欧州で過去の歴史を訪ね、古伊万里の里帰りを実現、マイセン市との姉妹都市提携へ

Phase 1

## 欧州での有田焼のリブランディング（再評価）

有田焼は、時代や市場の変化に合わせて、必要な技術を導入し、顧客の求める商品を生産してきた歴史と実力をもつ。

400年間受け継がれてきたものづくりの **DNA** を再び活性化

伝統に根ざしながらも、革新に挑み続け、有田の持つ卓越した技術で新たな商品を提案することにより、欧州で再び高い評価を得る。

Phase 2

## 欧州の再評価をもとに アジア及び国内のアップークラスの購買層に訴求

- 新しいトレンドと革新的なデザインを評価する欧州市場
- 中国など、富裕層が拡大を続けるアジア市場
- 縮小しながらも日本製が見直される日本市場

Phase 3

## 世界規模で新たな市場を開拓

事業体系

1  
市場開拓

- 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 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



- 1 国内外への情報発信

- 2 焼き物文化等の発信

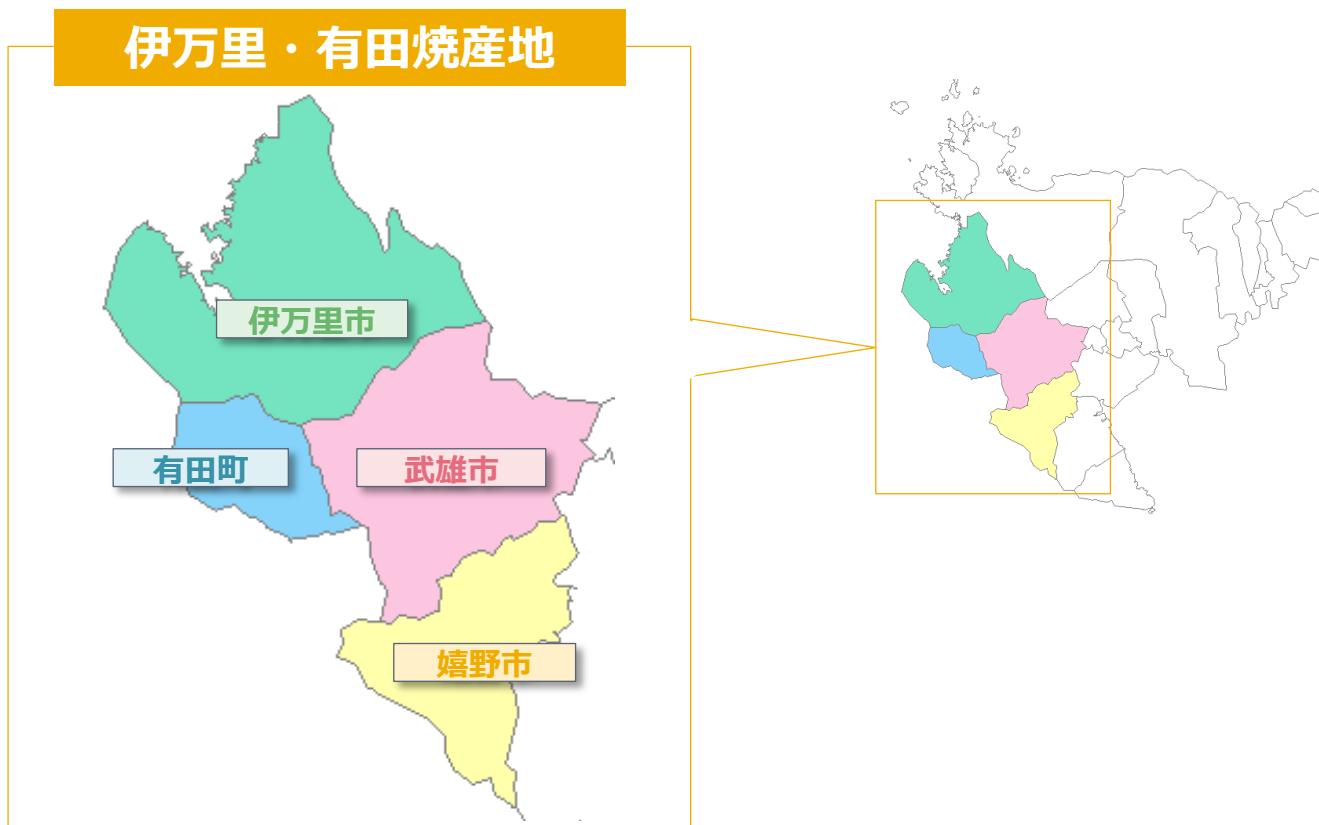
2  
産業基盤  
整備

3  
情報発信

成果  
指標

	現状	2016年	2020年
伊万里・有田焼産地の輸出額	0.5 億円	2.0 億円	5 億円
産地全体の売上高	46.8 億円	48.3 億円	54 億円

- 有田町で創業した「有田焼」は、その後、伊万里市、武雄市、嬉野市まで圏域を広げ、今日、この4市町で「伊万里・有田焼」として産地を形成しています。
- 有田焼創業400年事業では、この「伊万里・有田焼」を対象として事業を推進します。







## 1 海外市場の開拓

海外市場の開拓に向け、欧州でのリブランディング（再評価）をもとに新たな販路（販売チャネル）を開拓するため、欧州をターゲットとして、新たな有田焼を開発し、国際見本市等への出展や高級レストラン等でのPRに取り組みます。

## 2 新たな市場の開拓

国内外における新たな市場の開拓に向け、「食」とのコラボという切り口で、トップシェフをはじめ、「食」に関わる様々な関係者や団体等との連携を図ることにより、新たな食器等を開発し、有田焼に対する需要の喚起・拡大に取り組みます。

また、食器とともに人々の暮らしを彩るインテリア用品など他の分野においても、新たな有田焼の開発、需要の喚起・拡大に取り組みます。

## 3 新たな流通の仕組みづくり

国内外における新たな市場の開拓に向け、そのために必要な流通の仕組みづくりに取り組みます。

## 1 人材集積・育成

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」を形成するなど、世界で活躍する人材の集積・育成に取り組みます。

## 2 技術・デザイン力の向上

国内外の様々な市場ニーズに合った有田焼を提供し続けるため、それを支える機能や仕組みなどを整備することにより、新たな技術開発やデザイン力の向上に取り組みます。

## 3 伝統技術の継承・磨き上げ

次の100年に向けた新たな発展の礎となるよう、有田焼400年の歴史を振り返り、原点を見つめ直すことにより、創業以来、受け継がれてきた伝統技術の継承及び磨き上げに取り組みます。



## 1 国内外への 情報発信

国内外における有田焼のリブランディング（再評価）を図るため、伝統に根ざしながらも、絶えず革新に挑み、新たな焼き物を提供することで、人々の暮らしを豊かにし続けていく、有田焼の“ものがたり”を発信します。

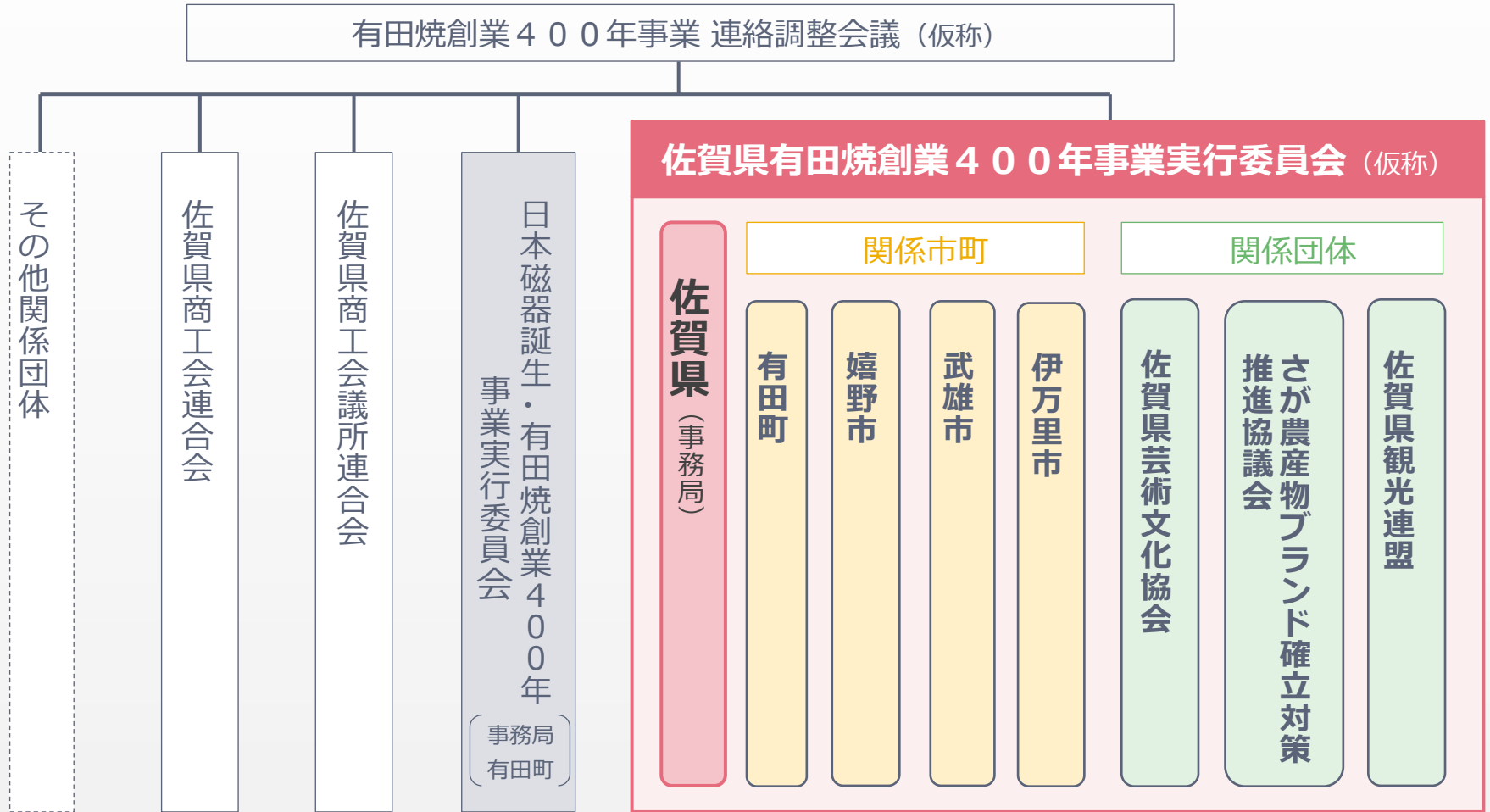
## 2 焼き物文化等の 発信

焼き物文化の発信を通して、有田焼のリブランディング（再評価）を図るため、400年の歴史を持つ有田焼の素晴らしさを国内外に広く発信します。

推進  
体制

伊万里・有田焼産地を中心とした全県的な事業展開と機動的な事業推進を図るため、本事業の実行組織として、

**佐賀県有田焼創業400年事業実行委員会**（仮称）を設立します。





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](mailto:shoukou@pref.saga.lg.jp)