

アラン・デュカス店舗「Jules Verne」で

有田焼のプロモーションを実施します



SINCE 1616  
2016

有田焼創業400年事業

- Arita Porcelains 400<sup>th</sup> Anniversary -

Copyright © 2014 Saga Prefecture. All Rights Reserved.



SINCE 1616

2016

## 全体概要

欧州における有田焼のリブランディングを目指し、国(経済産業省)が実施するクールジャパン事業と連携して、世界トップシェフが経営するレストランでプロモーションを実施。

### 1 「日本フォーカスウィーク(1月23日～29日)」でのプロモーション

- ・世界トップシェフのアラン・デュカス氏が経営する、フランス/パリのレストラン「ジュール・ヴェルヌ」での有田焼を使用した料理提供によるPR
- ・国主催レセプション(1月23日)への参加(坂井副知事が出席)

### 2 佐賀県主催プロモーション(1月26日)

レストラン「ジュール・ヴェルヌ」での佐賀県主催レセプションを開催し、知事トップセールスや窯元による有田焼PR



## 史上最年少3つ星シェフ & ミシュランから異なる国で3つ星をつけられた、史上初のシェフ

- 1956年 フランス南西部ランド県カステル=サラザン生まれ
- 1972年 レストラン「パヴィヨン・ランデ」で見習いの後ボルドーのホテル学校入学
- 1977年 南フランスにあるレストラン「ムーラン・ドゥ・ムージャン」に入り、後に彼の料理のひとつの柱となるプロヴァンス料理と出会う。
- 1981年 「ラ・テラス」統括 **ミシュラン2つ星**獲得 (1984年)
- 1987年 モナコ公国首都モンテ・カルロの高級ホテル「ロテル・ドゥ・パリ」の総料理長に就任し、レストラン「ルイ・キャーンズ」の指揮を任される。
- 1990年 デュカス33歳の時、**史上最年少で3つ星**獲得
- 1997年 「アラン・デュカス」**3つ星**獲得、「ルイ・キャーンズ」が2つ星降格
- 1998年 「ルイ・キャーンズ」再び3つ星に復帰し、初の**6つ星シェフ**になる。
- 1999年 ホテルチェーン「シャトー・エ・オテル・ドゥ・フランス」会長  
総合プロ教育を提案する料理教育機関「アラン・デュカス・フォルマシオン」 「ADF」設立
- 2000年 パリの「イル・コルディーレ」とモナコの「バー&ブフ (bar & boeuf) 」がそれぞれミシュラン1つ星獲得**史上最高の8つ星シェフ**になる。
- 2002年 オーベルジュ「ラ・バスティード・ドゥ・ムスティエ」1つ星獲得
- 2004年 東京にシャネルとともに新しいレストラン「ベージュ (Le Beige) 」オープン
- 2005年 南青山に「ブノワ東京 (Benoit Tokyo) 」オープン
- 2008年 モナコ公国に帰化 / ブノワ東京 閉店 (オーナー会社アーバン・コーポ倒産のため)  
西梅田に「ル・コントワール・ド・ブノワ (Le Comptoir de Benoit) 」オープン /  
ブノワ東京再オープン





有田焼創業400年事業  
- Arita Ceramics 400<sup>th</sup> Anniversary -

SINCE 1616

2016

# 日本フォーカスウィークで使用される有田焼 (アラン・デュカス氏選定)

DATA

参考資料



白磁輪花プレート

Φ260mm×H27mm

(製作:株式会社 福珠陶苑)



エッグシェルタンブラー (SS)

Φ45mm×H85mm

(製作:有限会社 やま平窯元)



FUKI-URUHI Bowl (S)

Φ155mm×H40mm

(製作:有限会社 李荘窯業所)



FUKI-URUHI Plate (L)

Φ225mm×H25mm

(製作:有限会社 李荘窯業所)



宝瓶 茶巻格子

Φ140mm×H60mm

(製作:有限会社 李荘窯業所)



楕円鉢 かき落とし

Φ200mm×H80mm

(製作:有限会社 李荘窯業所)



SINCE 1616

2016

## 佐賀県主催プロモーション

### 日時

平成26年1月26日(日)現地時間 12:30~14:00  
(日本時間 20:30~22:00)

### 場所

レストラン「ジュール・ヴェルヌ」

### 参加

主催側 / 佐賀県知事、佐賀県議会副議長ほか  
特別ゲスト / 在フランス日本国大使館、  
日本貿易振興機構(JETRO)ほか  
メインゲスト / バイヤー、小売店、ジャーナリスト、  
VIP(セレブリティ) など

### 内容

- ・知事メッセージ
- ・乾杯(佐賀の酒 & 有田焼酒器)
- ・デュカス氏が選定した有田焼での料理提供
- ・使われている有田焼、有田焼の技術を紹介
- ・有田焼展示コーナーでの商談





有田焼創業400年事業

- Arita Ceramics 400<sup>th</sup> Anniversary -

SINCE 1616

2016

## 佐賀県主催プロモーションで提供する佐賀の酒

DATA

参考資料

ワイングラスでおいしい日本酒アワード2013  
金賞受賞酒  
2013年春 佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



「岩の蔵 純米大吟醸」



「聚楽太閤 純米吟醸」



有田焼創業400年事業

- Arita Ceramics 400<sup>th</sup> Anniversary -

SINCE 1616

2016

## 佐賀県主催プロモーションで配布する小冊子

(イメージ)



Pocelaine Arita , Japon  
Le 400e anniversaire

- Le 26 janvier 2014 -

(仕様)

A5版、5～6ページ、フランス語

(構成)

- 表紙(トラディショナルな有田焼)
- 知事メッセージ
- アラン・デュカス氏メッセージ
- 有田焼の歴史(パリとの関わり中心)
- 使われた有田焼の紹介
- 創業400年に向けた佐賀県の取組
- 新しい、モダンな有田焼の紹介



SINCE 1616  
2016

# 会場MAP

位置関係



**Jules Verne (ジュール・ヴェルヌ)**  
**Avenue Gustave Eiffel 75007 Paris (エッフェル塔内)**

エッフェル塔の2階(日本式3階)にあるレストラン「ジュール・ヴェルヌ」。2007年からアラン・デュカスの指揮下にある。昨年12月末に内装を一新し、デザインコンシャスなデュカスワールドにふさわしく生まれ変わった。料理はオマールや鴨を使った正統派フレンチで、程よくモダンなタッチがほどこされている。眼下に広がる景色とあいまって、最高のテーブルを演出する。



世界の有田焼を実現するために一丸となって取組みます！

お問い合わせ先

## 有田焼創業400年事業推進グループ

直通 0952-25-7231

FAX 0952-25-7270

内線 2119 , 2120

E-mail [arita400-g@pref.saga.lg.jp](mailto:arita400-g@pref.saga.lg.jp)



SINCE 1616

2016

有田焼創業400年事業

- Arita Porcelains 400<sup>th</sup> Anniversary -

Copyright © 2014 Saga Prefecture. All Rights Reserved.