

明治維新 150 周年記念特別展示から有田焼の器で楽しむ本格カレー店まで
「有田の魅力展 2018」6/21（木）から池袋東武で開催

.....
東武百貨店 池袋本店

東武百貨店 池袋本店は、6月21日（木）から26日（火）まで、「有田の魅力展 2018」を8階催事場にて開催します。佐賀県有田町を中心に製造される磁器の有田焼は400年を越える歴史があります。会場では、明治維新150周年記念の特別展示や、人間国宝の井上萬二氏をはじめとする27名の陶芸家の作品、名窯の作品などを展示・販売します。また、「暮らしの中に有田焼」をテーマとし、有田焼を日常的に楽しんでいただけるよう、フードスタイリストの遠藤文香氏によるテーブルコーディネート提案や、今回初の試みとして有田焼の器を使ったカレーの実演販売を行います。新たな有田焼の魅力を体感できる会場となっております。

〈見どころ〉

- <特別企画> 明治維新 150 周年を記念した特別展示
- フードスタイリスト遠藤文香氏による“日常使いの有田焼”のテーブルコーディネート展示・販売
- <百貨店催事初企画> 有田焼の器で本格カレーを楽しむイートインショップが特別出店！
- <特別企画> 有田焼名窯の器とのコラボ！オリジナル焼カレー販売
- トークショーや有田焼皿踊りなどのイベントが充実

■ **明治維新 150 周年を記念した特別展示**

明治維新 150 周年を記念して、明治初期に特徴的なデザインをもつ名窯の深川製磁、香蘭社の作品を特別展示します。また、期間中には深川製磁の深川一太社長によるトークショーも開催します。



展示作品のなかでも注目は、明治時代の超絶技巧の有田焼を再現した「そめにしきあじさいのりきんくもじちんようはないけ染錦紫陽花瑠璃金雲地文様花生」。白磁の人間国宝である井上萬二氏と深川製磁の深川一太社長が、将来に有田焼を残すためにと、原点に戻って明治期の技術の再現をし、作られた作品です。井上萬二氏が大物の花生をろくろで挽き、素焼きをし、これに深川製磁の伝統工芸士2名が多彩な技法を施しました。

こちらの作品は、今年4月に有田の深川製磁の忠次館で初めて公開されました。この度、明治維新150周年を記念して、関東では初のお披露目となります。

↑ 「染錦紫陽花瑠璃金雲地文様花生」

- ・【香蘭社社長 深川祐次氏トークショー】6月21日（木）午後2時から8階 特設会場にて開催
- ・【深川製磁社長 深川一太氏トークショー】「明治を作る～染錦紫陽花瑠璃金雲地文様への思い～」
6月23日（土）午後12時半から8階 特設会場にて開催
- ・【人間国宝 井上萬二氏トークショー】6月24日（日）午後2時から8階 特設会場にて開催

■ フードスタイリスト遠藤文香氏による“日常使いの有田焼”テーブルコーディネイト展示・販売

「暮らしの中に有田焼」をテーマとして、有田焼をもっと日常的に使っていただくために、テーブルコーディネイト提案を会場でご覧いただけます。また、有田焼の名窯である深川製磁、香蘭社、源右衛門窯の老舗の器のコーディネイトも展開。期間中には遠藤文香氏によるテーブルコーディネイトトークショーも開催します。

・日常使いをする上での5つのポイント提案

- ① 和食以外にもさまざまなジャンルの料理とスタイルで
- ② インパクトのある大きな器をメインに小さな器を合わせて
- ③ 可愛さ、使いやすさが魅力の小さな器を多数並べて
- ④ 高低差のある小さな器を料理に合わせて選ぶ
- ⑤ 柄や色に統一感を持たせたこだわりスタイルで



↑ポイント①のイメージ
有田焼の器でハワイアン！



↑名窯「深川製磁」の器で
ティータイムの演出！

・遠藤文香氏トークショー「テーブルコーディネイトトークショー」

日時：6月21日（木）午前11時・午後4時／6月23日（土）午前11時

〈遠藤文香氏プロフィール〉

1979年生まれ、愛媛県出身。2008年に食に関するプロを育成する学校「エコールエミーズ」で最終課程のディプロマを取得後、フードスタイリストとして独立。以降、料理や暮らしをもっと楽しみたいと思っている女性に向けて書籍・雑誌・広告でのスタイリングを手がけ活躍中。

著書：『毎日のうつわ』（日本文芸社）、『豆皿のある暮らし』（宝島社）など。



■ <百貨店催事初企画>「九州の駅弁」グランプリに輝いたく有田焼カレー>発祥の店が特別出店

2010年度 JR九州が開催した『九州の駅弁』ランキングでグランプリに輝いたく有田焼カレー>発祥の店「創ギャラリーおおた」がイトインとして特別出店します。く有田焼カレー>は、有田焼の器に入っており、佐賀県産「さがびより」のごはんに、28種類のスパイスを使ったカレーとチーズをのせ、石窯のオーブンで焼き上げた本格派の薬膳焼カレーです。当催事では、その自慢のカレーとコーヒーをお好きな有田焼の器（約20種類）で楽しめます。佐賀牛のヒレステーキを贅沢にトッピングした東武限定の「佐賀牛ヒレステーキ特製カレー」も数量限定で登場します。

・【創ギャラリーおおた】くイトイン>



佐賀牛ヒレステーキ特製カレー 10,800円

《東武限定》《各日限定10食》

プレミアム牛「佐賀牛」のヒレステーキを豪華に使用！
柔らかな赤身に、きめ細やかな風味に満ちた脂味がほどよく入った肉質が自慢の佐賀牛。

上質なヒレ肉を絶妙な焼き加減で自家製カレーにトッピングした逸品。

※画像はイメージです。

※約20種類の有田焼のカレー皿の中から好きな器を選んでお召し上がりいただけます。

- ・【創ギャラリーおおた】<イートイン>
 自家製カレー (サラダ付) 1,600円
 (サラダ・コーヒー付) 1,800円
 (サラダ・コーヒー・デザート付) 2,000円
 コーヒー 500円



カレー皿とコーヒーカップ&ソーサーも、約 20 種類の有田焼の器の中から好きな器を選んでお召し上がりいただけます。
 ※画像はイメージです。

- **〈特別企画〉東武限定** **テイクアウト専用有田焼カレーの販売～有田焼の器と焼カレーがセットに！?～**
 「創ギャラリーおおた」の〈有田焼カレー〉を、今催事限定で、源右衛門窯、香蘭社、深川製磁、李荘窯、溪山窯の器で特別にご用意しました。“いまだけ”“ここだけ”のオリジナル焼カレーです。

1 | 源右衛門窯

緑彩葡萄絵 取鉢
22,032円 [源-1]
 <販売予定数3点>

2 | 香蘭社

魚鳥紋 中鉢
7,236円 [香-1]
 <販売予定数5点>

3 | 深川製磁

ボヌールbleu Uプレート
9,072円 [深-1]
 <販売予定数5点>

4 | 李荘窯

内黒無異象成寸平鉢
7,992円 [李-1]
 <販売予定数5点>

5 | 溪山窯

染付ナガスジラ三月鉢(中)
7,992円 [溪-1]
 <販売予定数5点>

■ イベントも充実

催事期間中には、各トークショーの他、ろくろ製作実演や有田焼 皿踊りなどのイベントを行い、会場を盛り上げます。

- ・【ろくろ製作実演】6月21日(木)～26日(火)
 午前10時半、午後1時、午後3時半(各回約60分) 8階催事場 特設会場
 ※6月23日(土)は、午前10時半、午後3時半の2回のみ開催となります。
 有田陶芸協会会員の長友薫徳氏による実演をご覧ください。
- ・【有田焼 皿踊り】6月23日(土)
 午後3時から 8階屋上「スカイデッキ広場」にて開催
 踊り手が両手に2枚ずつの小さな皿を持ち、鳴らしながら踊ります。



↑長友薫徳氏によるろくろ製作実演のイメージ



↑有田焼 皿踊りのイメージ

【概要】

タイトル：有田の魅力展 2018
 日 時：2018年6月21日(木)～26日(火)
 場 所：東武百貨店 池袋本店 8階催事場(2・3番地)
 営業時間：午前10時～午後8時(最終日は午後5時閉場)

株式会社 東武百貨店 〒171-8512 豊島区西池袋 1-1-25

- 報道関係者様お問い合わせ・・・広報部 広報課 直通TEL:03-5951-5210 (荒井・坪田・加藤・宮下・吉野)
- お客様お問い合わせ・・・東武百貨店 池袋本店 代表TEL:03-3981-2211