



中川政七商店が提案する、日本のうつわ選び 企画展「産地のうつわはじめ」開催



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 十四代 千石 あや）は、2019年1月16日（水）より、企画展「産地のうつわはじめ」を全国の「中川政七商店」直営店およびオンラインショップにて開催いたします。日本各地の焼き物産地から取り揃えた「豆皿」を通してその違いを知り、選び比べることで、日本のうつわを知る入り口となることを目指した企画展です。第一弾は全10産地からその魅力をお届けします。

■企画展「産地のうつわはじめ」

毎日の食卓を彩るうつわ選びに迷ったら、つくられた場所を知ることが近道です。有田焼、九谷焼、瀬戸焼、益子焼…日本には数十もの焼き物産地がありますが、産地によって得意なことや見た目の魅力も異なります。

例えば日本で初めて真っ白なうつわを生み出した有田焼や、お殿様が愛した門外不出の鍋島焼。それぞれの特徴を知っていれば、いつものうつわ選びがもっと楽しく、そして食卓がもっと喜びにあふれるはず。企画展「産地のうつわはじめ」では、気軽に取り揃えられる豆皿を介して、ワインのテイスティングのように自分好みの産地やうつわを探すお手伝いをいたします。

- ・期間：2019年1月16日（水）～
- ・店舗：全国の「中川政七商店」直営店、オンラインショップ

■産地の歴史や特徴がわかる「産地カード」配布

店頭で豆皿をご購入のお客様には、それぞれの焼き物産地の技術や歴史を紹介する「産地カード」をお渡しします。



■商品一覧（価格は税抜き表記です）



有田焼

小ぶりの佇まいが愛らしい豆皿。その始まりは、有田で生産されていた調味料用の小さな皿「手塩皿」だといわれています。こうしたゆかりのある有田で老舗窯元とともに豆皿を作りました。（左：梶謙製磁社 / 各 1,300 円、右：与山窯 / 各 1,200 円）



やちむん

起源は 1600 年頃、エキゾチックな味わいが特徴的な沖縄の焼き物。琉球の方言で「やきもの」を「やちむん」と呼びます。（陶真窯 / 各 900 円）



美濃焼

日本一大産地。戦国時代、戦火を避けて瀬戸から美濃へ避難した陶工たちによって生み出された、日本生まれの焼き物。（倉敷意匠 / 各 1,500 円）



小石原焼

うつわをろくろで回しながら刃先やハケなどを使い規則的に模様を入れる「飛び鉋」や「刷毛目」と呼ばれる技法が特徴。（土秀窯 / 各 1,000 円）



萬古焼

耐熱原料を合わせた土でつくる土鍋と急須が有名な萬古焼。鹿をかたどった豆皿は、調味料や香の物にも最適です。（山口陶器 / 各 650 円）



波佐見焼

磁器碗は高級で庶民には手が届かない、という常識を大きく変え、日本の食文化の発展に大きな影響を与えた産地です。（マルヒロ / 各 1,600 円）



鍋島焼

将軍家や諸大名への献上品として、明治時代まで庶民は見ること触れることもできなかった門外不出の焼き物です。（虎仙窯 / 各 1,200 円）



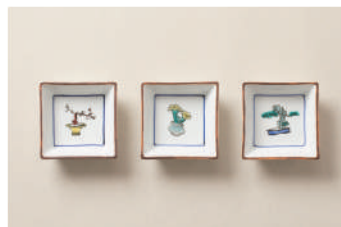
益子焼

飾り気のない素朴な土の表情を持つぼってりとした厚手のうつわが特徴的。茶色の柿釉や白土で化粧をした独特な味わい。（えのきだ窯 / 各 900 円）



珉平焼

黄色、緑、青、水色、白など透明感のある釉薬を用いた、鮮やかな色合いが特徴。淡路島の窯から生まれた焼き物です。（Awabi ware/ 左 1,300 円、右 1,500 円）



九谷焼

加賀百万石文化の美意識を体現する焼き物。今回は絵画のように美しい絵模様と五彩手の色彩効果を転写で表現しました。（KUTANI SEAL/ 各 1,500 円）

＜お問い合わせ先＞

株式会社 中川政七商店 広報 佐藤菜摘（さとうなつみ）

080-3464-4622 kouhou@yu-nakagawa.co.jp

〒630-8144 奈良県奈良市東九条町1112-1 URL <http://www.yu-nakagawa.co.jp>