

サガマリアージュ

食材×器×料理人

佐賀県の有益な資源である「食材」と「器」を「料理人」の感性で磨き上げながら、料理という一皿の上に佐賀の可能性を表現・発信していくことで、新たな価値を創造する取組

プロジェクト
目標

R3~R4年度

県内料理人がスキルアップできる環境づくり

R5~R7年度

旅の目的となるレストランを生み出すための支援

将来像

若く才能ある料理人が佐賀に集う

サガマリアージュラボ

料理人と生産者、窯元等をつなぐネットワーク



県内料理人と意欲的な生産者、窯元、蔵元などが互いに知識や技術、感性などを共有し、高め合っていくことで、全体的なレベルアップを図る研究会の立ち上げ支援



ラボの活動として、
月1回のペースで生産現場へシェフを案内

USEUM SAGA (ユージアムサガ)

食の新しい価値体験イベント

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、人間国宝等の器で佐賀の美食を楽しむプレミアムなレストランイベントを開催



2023.12月に第5弾を開催

KAWAGISHI Makoto

川岸 真人

カレーのアキンボ
(佐賀市)

ミシュランガイド2019福岡・佐賀・長崎 ビブグルマン
ゴ・エ・ミヨ ジャパン2023 掲載

TOMARI Yasuhiro

渡真利 泰洋

Etat d'esprit
(沖縄県宮古島)

The Japan Times Destination Restaurant 2021
10店舗に選出



各回SOLD OUT
回を重ねるごとに注目度が高まっている

サガマリアージュセミナー

食と器を様々な角度で思考するインプットの機会



県内料理人や生産者、蔵元など、食に関わる地元プレイヤーを対象に、食のプロフェッショナルを講師に招き、様々な角度で食と器について思考するセミナーを開催

サガマリアージュツアー

トップシェフ等とのビジネスマッチング



これまで30名を超えるトップシェフ等を招へいし、
県産食材や器のマッチングにつなげている

プロジェクトを通じてこれまで築いてきた関係値やシェフネットワーク等を活用しながら料理人等を招へいし、産地ツアーを実施