

USEUM SAGA

美術館に飾るような人間国宝等の器で佐賀の美食を楽しむ
期間限定のプレミアムレストラン

企画概要資料

サガマリアージュ推進協議会
(佐賀県流通・貿易課)



サガマリアージュ

「料理人」の感性で、
佐賀県の「食材」と「器」を調和させ、磨き上げながら、
料理という一皿の上に佐賀の魅力を表現し、発信していくことで、
新たな価値を創造する。



有田焼創業400年事業
2015

DINING OUT ARITA

一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン

器への造詣が深いアンドレ・チャンが有田焼の窯元とタッグを組み、一皿ごとの「器と料理のマリアージュ」に挑戦

出演シェフ
アンドレ・チャン シンガポール
ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS
2015 NO.05



有田焼創業400年事業
2016

世界料理学会 in ARITA

世界5大陸に40店舗以上を展開する世界的な料理人NOBUと、次代を担う有田焼の窯元・商社が有田焼の世界展開を目指し、新たな商品開発と販路開拓を目指すプロジェクト。

プロジェクトシェフ NOBU(松久信幸)



国内外のトップシェフが集い、器のつくり手である有田焼の職人と交流することで、器と料理の新たな可能性を探り、その成果を次世代に向けて発信する学会を開催。

料理学会 バル 見本市



DINING OUT ARITA&

DINING OUT 再び。
世界が注目する新進気鋭の渥美創太シェフが創り出す料理を、伝統ある有田・伊万里・唐津の作り手たちの技と感性が結集して生み出された器とともに、五感すべてで堪能するプレミアムな野外レストラン

出演シェフ 渥美創太 フランス/パリ



USEUM ARITA

有田焼を目で見て楽しむ「MUSEUM」の要素に加えて、実際に有田焼を「USE＝使う」ことができるポップアップの体験型施設を期間限定オープン
佐賀県が誇る名陶、人間国宝や三右衛門の作品を使って、佐賀の食材にこだわった食事が楽しめる。

<開催期間> 2016.08月～12月



肥前さが幕末維新博覧会
2018

USEUM SAGA

明治維新150周年メモリアル企画「肥前さが幕末維新博覧会」において、美術館（MUSEUM）に飾るような器を使って（USE）佐賀の食材をふんだんに使った料理を楽しめる維新（これあらたなる）レストランを期間限定オープン。

TOP CHEF DAY

毎月、国内外で活躍する気鋭の料理人を招へいたイベントを開催。



サガマリアージュ
2020

ASIA'S 50 BSET RESTAURANTS

食のアカデミー賞と呼ばれ全世界が注目するレストランアワード「ワールドベストレストラン50」、そのアジア版となる「アジアベストレストラン50」の日本初開催地として佐賀県が選ばれる。

新型コロナウイルスの感染拡大により、オンラインでのランキング発表のみ



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

2025.3月に第6弾を開催



TERADA isao / Hisae
寺田 功/久枝
shokudo 樺
(佐賀市)

MATSUISHI Tsubasa / Akiko
松石 翼/晶子
松石
(宮城県仙台市)

2023/2024 食ベログ中国料理East百名店選出
2025食ベログAWARD Bronze受賞

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

県内料理人がラボの活動などで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台として、人間国宝等の器を使った佐賀の美食を楽しむプレミアムレストランイベントを開催

イベント概要

開催時期 年1回(ラボの立ち上げに合わせて変動)
開催期間 1~2週間
開催場所 県内レストラン
※サガマリアージュラボに参加するレストランを優先

内容
・人間国宝や三右衛門、プロ仕様の器を使った特別なメニューを提供
・メニューは、地元シェフとゲストシェフ等が考案
・期間中にゲストシェフ等とのコラボイベントを開催(1~2日間限定)
・必要に応じて、通常営業の中で、地元シェフが特別メニューを提供する単独イベントを開催

<コラボイベント>
・事前告知、完全予約制、有料制
・定員はレストランの規模によって異なる(定員20名前後)
・コラボ相手となるゲストは、シェフ、ソムリエ、パティシエなど地元シェフに刺激を与えることができる方

<単独イベント> ※開催する場合
・事前告知、完全予約制、有料制
・定員はレストランの規模によって異なる(定員20名前後)
・ラボメンバーの食材や器を積極的に使って新たに考案した特別メニューを提供

<ゲストシェフ候補>
・ここ数年、地方の食文化やレストランへの関心が高まっていることからローカルガストロノミー(地方の美食)を体現し、食の感度の高い人たちから注目を集める料理人やレストランから学びを得ていきたい
・ミシュランガイドなどの客観的な指標も候補者選定の参考となり得る
※例示 ミシュランガイド、ゴエミヨ、RED U-35など



2021年7月開催



2022年4月開催



2022年10月開催



2023年2月開催

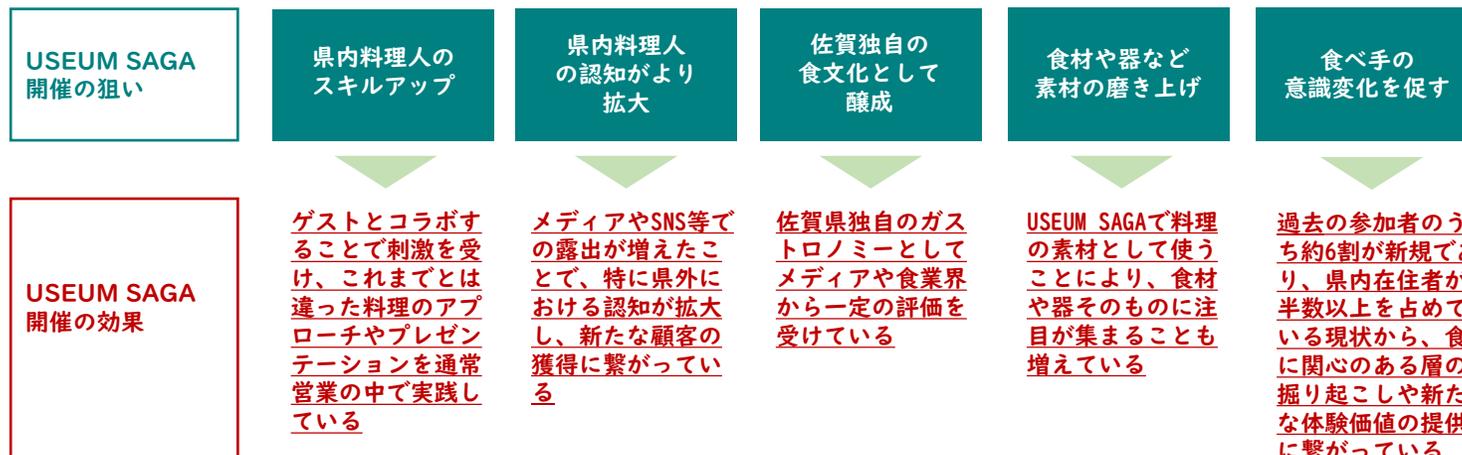


2023年12月開催



2025年3月開催

USEUM SAGAに直接的又は間接的に関わることで、県内の生産者、窯元・作家、料理人など、地域の担い手たちが、佐賀という土地の文脈を解釈し、独自のローカルガストロノミーの在り方を提案



USEUM SAGA自体が佐賀県が持つ地域資源を発信するためのメディアとして機能している

過去の事業実施状況

ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.01

2021.7月
第1弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場 arita huis (有田町)

内容 ◎2日間限定のシェフコラボイベント
◎増永シェフによるスペシャルメニュー

4 Hands Collaboration
(増永氏×目黒氏コラボイベント)

2021.7.3(土)~7.4(日)

3日 ①12:00~ ②18:00~

4日 ③12:00~

Special Weekends
(増永シェフスペシャルメニュー)

2021.7.9-7.25(金)(土)(日)

各日 ①12:00~ ②19:00~

ミシュラン掲載
弱冠23歳
の若き才能

arita huis
(有田町)

ますなが りゅうせい
増永 琉聖



めぐろ こうたろう
目黒 浩太郎

abyss
(東京)

6年連続
ミシュラン
一ツ星獲得

「USEUM SAGA 2021」第1弾は、ラボの活動拠点となった「arita huis」増永シェフの希望で、東京のフレンチレストラン「abyss」の目黒浩太郎シェフを招へいし、期間限定のレストランイベントを開催。

目黒シェフの技と感性に刺激を受けながら、ラボに参加した生産者の食材をベースに料理を創り上げ、人間国宝等の器を使い、2人の世界観を表現。

4 Hands Collaboration

完全
予約制

7.3(土) ① 12:00~ ② 18:00~ 7.4(日) ③ 12:00~

東京と佐賀、2人のシェフによる2日間限定のコラボレーションイベント

料金

アルコールペアリング 33,000 円
ノンアルコールペアリング 27,000 円

サービス料
消費税込み

定員

各回20名(1組2名ずつ)

Special Weekends

完全
予約制

7.9 - 7.25(金)(土)(日) 昼 12:00~
夜 19:00~

arita huis 増永シェフによる9日間限定のスペシャルイベント

料金

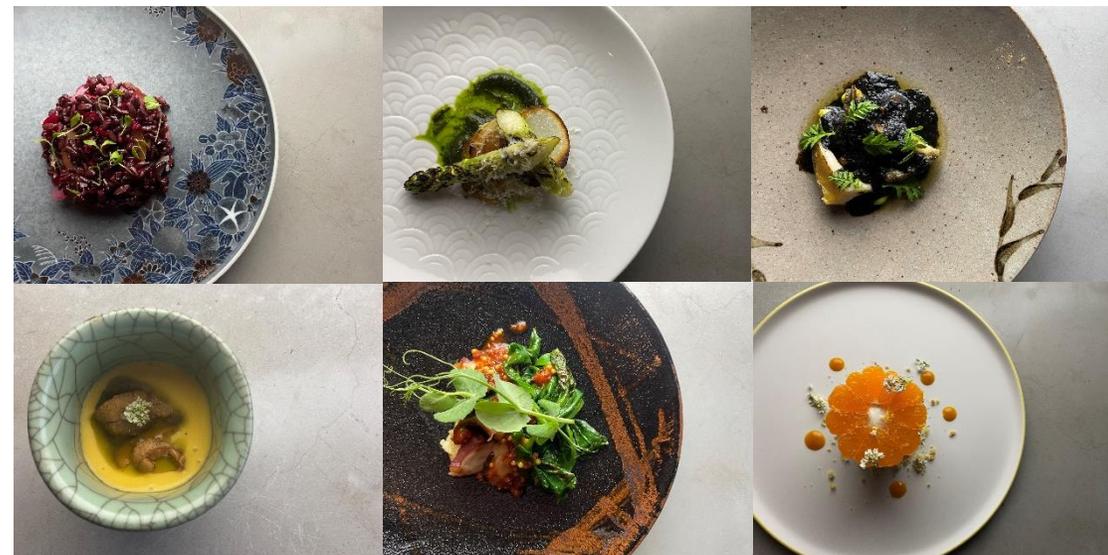
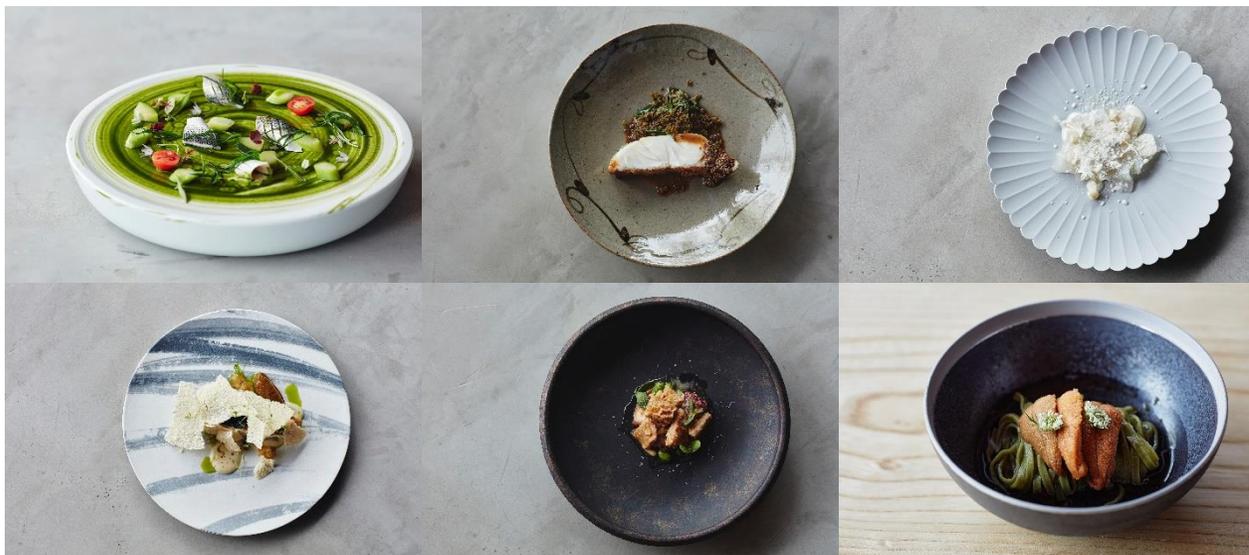
ランチ 6,000 円
ディナー 12,000 円

ディナーのみ
佐賀の日本酒
ペアリング
(3,000円)

サービス料
消費税込み

定員

各回8組(1組1~4名ずつ) ※お子様向けのメニューの用意あり





ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.02

2022.4月
第2弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場

唐津 料理の宿 松の井 (唐津市)

内容

◎2日間限定のコラボイベント
◎USEUM SAGA限定メニュー

日程

2 SENSES FUSION

(森次氏×大越氏コラボイベント)

2022.4.16(土)~4.17(日)

16日 ①12:00~ ②18:00~

17日 ③12:00~

MORITSUGU EDITION

(松の井スペシャルメニュー)

2022.4.23(土)~4.24(日)

各日 ①12:00~ ②18:00~

唐津 料理の宿
松の井
(唐津市)

料理長

もりつぐ ようすけ
森次 庸介



福岡調理師専門学校卒業後、京都の料亭で研鑽を積む。2011年、実家の旅館「松の井」に戻り、現在、料理長を務める。
ミシュランガイド2019福岡・佐賀・長崎版で1ツ星を獲得した唐津の名店や地元の料理人などからの評価も高く、唐津焼をはじめとする器への造詣も深い。



おおこし もとひろ
大越 基裕

ワインテイスター
/ ソムリエ

An Di
(東京)

ロジカルで正確なペアリングの技術には定評があり、ワインだけでなく、日本酒や焼酎のペアリングにおいて、和食以外のレストランで明確に提案したパイオニアのひとり。
ミシュラン等に評価され続けているモダンベトナム料理店の経営のほか、地元北海道では農業に携わるなど、幅広い分野で活躍するソムリエの第一人者。

2 Senses Fusion

完全
予約制

4.16(土) ① 12:00~ ② 18:00~ 4.17(日) ③ 12:00~

料理人とソムリエ、2人の感性が融合するコラボレーションイベント

料金

スペシャルメニュー + フルペアリング

アルコール 25,000 円

ノンアルコール 20,000 円

サービス料
消費税込み

定員

各回20名(1組2名ずつ)

Moritsugu Edition

完全
予約制

4.23(土) ~ 4.24(日) 昼 12:00~ 夜 18:00~

森次氏による「松の井」らしさを散りばめたプレミアム懐石コース

料金

USEUM SAGA限定メニュー 11,000 円

大越氏セレクションの HALF ペアリング

アルコール 4,000 円

ノンアルコール 2,000 円

サービス料
消費税込み

定員

各回12組(1組2名ずつ)





ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.03

2022.10月
第3弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場

シンゾー
SHINZO (和多屋別荘内) (嬉野市)

内容

◎2日間限定のコラボイベント
◎USEUM SAGA限定メニュー

日程

2 SENSES FUSION (会場: SHINZO)
(池田氏×加藤氏コラボイベント)

2022.10.9(日) 10(月・祝)

9日①18:00~ 10日②12:00~ ③18:00~

IKEDA EDITION (会場: arita huis)
(池田シェフスペシャルメニュー)

2022.10.15(土) 16(日)

10.22(土) 23(日)

各日 ①12:00~ ②18:00~

シンゾー&アリタハウス

SHINZO
&arita huis
(嬉野市/有田町)

シェフ

いけだ たかし
池田 孝志



22歳で渡仏し、パリの星付きレストランを皮切りにデンマークやスペインなどの著名レストランで研鑽を積み、その土地ごとの文化を柔軟に解釈し表現する、という自身の料理スタイルの根幹を学ぶ。SHINZO&arita huisでは、これまでの経験はもちろん、新しい土地で得る新鮮な感覚も随時還元し、文化を具現化するレストランを目指す。

ゴ・エ・ミヨ2022 ベストパティシエ賞受賞

かとう みねこ
加藤 峰子

シェフパティシエ

ファロ
FARO
(東京)



デザイン、美術、現代アートやモノづくりに興味を持ち、食の分野からパン・お菓子の道を選び進む。約10年間、イタリアの名だたるミシュラン星獲得店にてペイストリーシェフを務める。「ファロ」では、旅するように特別な体験として脳裏に残るようなレストランを目指し、日本の自然や和のハーブをリスペクトしたデザートを提案。

2 Senses Fusion

完全
予約制

10.9(土) ① 18:00~ 10.10(日) ② 12:00~
③ 18:00~

シェフとパティシエ、ふたりの感性が融合するコラボレーションイベント

料金

スペシャルメニュー + ペアリング

アルコールペアリング 25,000 円
ノンアルコールペアリング 20,000 円

サービス料
消費税込み

定員

各回26名(1組1~4名ずつ)

Ikeda Edition

完全
予約制

10.15(土) 16(日) 22(土) 23(日) ランチ
ディナー

池田氏が佐賀の土地に触れ、感じたものを具現化したスペシャルコース

お食事代

ランチ 8,000 円 ディナー 13,000 円

ハーフペアリング
・アルコール 5,000 円
・ノンアルコール 2,000 円

サービス料
消費税込み

定員

各回20名(1組1~4名ずつ)





ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.04

2023.2月
第4弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場

カジシナジーレストラン
Kaji synergy restaurant
(佐賀県武雄市)

内容

◎2日間限定のコラボイベント
◎USEUM SAGA限定メニュー

日程

2 SENSES FUSION
(梶原氏×佐々木氏コラボイベント)
2023.2.4(土) ~ 2.5(日)
4日①18:00~ 5日②12:00~ ③18:00~

KAJIHARA EDITION
(梶原シェフスペシャルメニュー)
2023.2.10(金) | 11(土) | 12(日)
10日~11日 昼12:00~ 夜18:00~
12日 昼12:00~

カジシナジーレストラン

Kaji synergy
restaurant
(武雄市)

オーナーシェフ

かじはら だいすけ
梶原 大輔



高校卒業後、20歳で飲食業界に入り、イタリアを中心にヨーロッパ各地を巡る中で料理人を志す。帰国後は地元佐賀へ戻りイタリア料理店に15年勤務し、2018年に「Kaji synergy restaurant」をオープン。現在は、美食家たちが足繁く通うなど、佐賀で今最も注目を集めるシェフの一人。自ら山に入り、海に行き、畑を訪ね、そこで出会った食材のありのままを受入れ、一皿に表現する料理人。

The Japan Times Destination Restaurant 2021
10店舗に選出

ささき ようたろう
佐々木 要太郎

オーナーシェフ

とおのや よう
とおの屋要
(岩手)



100年余り続く民宿「とおの」の4代目。高校卒業後、会社員を経て帰郷し、2011年に「とおの」の別邸として1日1組限定の古民家オーベルジュ「とおの屋要」を立ち上げる。独学で極めた発酵料理と自ら自然栽培した米で作るどぶろくが評判を呼び、国内外の食のプロが続々と訪れる予約の取れない宿として名を馳せている。

2 Senses Fusion

完全
予約制

2023.2.4(土) ① 18:00~ 2.5(日) ② 12:00~
③ 18:00~

佐賀と岩手、ふたりのシェフによるコラボレーションメニューとドリンク

料金

スペシャルメニュー + ペアリング

アルコールペアリング	33,000 円	〔サービス料 消費税込み〕
ノンアルコールペアリング	28,000 円	

定員

各回30名(1組1~4名ずつ)

KAJIHARA Edition

完全
予約制

2023.2.10(金) 11(土) 12(日) ランチ
ディナー

梶原氏が3日間だけ提供するスペシャルコース

料金

USEUM SAGAメニュー + ペアリング

アルコールペアリング	15,000 円	〔サービス料 消費税込み〕
ノンアルコールペアリング	12,000 円	

定員

各回20名(1組1~4名ずつ)





ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.05

2023.12月
第5弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場

ニード
need (佐賀市兵庫南3-14-25)

内容

◎2日間限定のコラボイベント
◎USEUM SAGA限定メニュー

日程

2 SENSES FUSION (会場: need)
(川岸氏×渡真利氏コラボイベント)

2023.12.9(土) 10(日)

9日 ①12:00~②18:00~ 10日③12:00~

KAWAGISHI EDITION (会場: カレーのアキンボ)
(川岸シェフスペシャルメニュー)

2023.12.16(土) 17(日)

12.23(土) 24(日)

各日 ①12:00~ ②19:00~



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

2 Senses Fusion

完全
予約制

12.9(土) ① 12:00~ ② 18:00~ 12.10(日) ③ 12:00~

佐賀と沖縄の食材をミックスさせ、ふたりの共創によって生み出された
コラボレーションメニュー&ドリンクコース

料金 25,000 円

サービス料
消費税込み

定員 各回16名

KAWAGISHI Edition

完全
予約制

12.16(土)17(日)23(土)24(日) ランチ
ディナー

川岸氏が沖縄の食文化に触れ、自身の料理をアップデートして創り上げた
USEUM SAGA限定メニュー

料金 12,000 円

サービス料
消費税込み

定員 各回5名





ユージアムサガ
USEUM SAGA
vol.06

2025. **3**月
第**6**弾開催

ラボで磨き上げた感性等を表現・発信する舞台となる、トップシェフとのコラボレーションによる人間国宝等の器を使った期間限定レストラン

会場

ラポーズ
La Pause (佐賀市日の出2-1-10)

内容

佐賀と宮城の食材を使ってふたりのシェフが
共作する料理の数々と佐賀が誇るユージアム
の器が組み合わさったスペシャルコース

日程

2025. **3. 22(土) 23(日)**

22日①18:00～ 23日②12:00～ ③18:00～

料金

15,000円 (税・サービス料・ワンドリンク込)
(※ドリンク2杯目以降はオーダー制)

定員

各回**20**名



TERADA isao / Hisae
寺田 功/久枝

shokudo 榎
(佐賀市)



MATSUISHI Tsubasa / Akiko
松石 翼/晶子

松石
(宮城県仙台市)

2023/2024 食ベログ中国料理East百名店選出
2025食ベログAWARD Bronze受賞

お問い合わせ先

佐賀県 産業労働部 流通・貿易課

TEL : 0952-25-7252 FAX : 0952-25-7307

MAIL : ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp