



サガマリアージュ 新プロジェクト始動します！

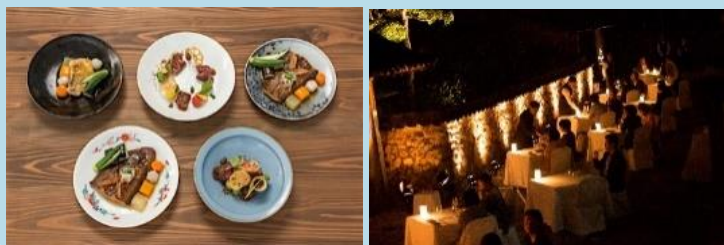


産業労働部 流通・貿易課

サガマリアージュ、それは**食材と器と料理人が織りなす革新**

2016

有田焼創業400年事業



USEUM ARITA DINING OUT

2018

肥前さが幕末維新博覧会



USEUM SAGA

2020

アジアベストレストラン50



Web開催

サガマリアージュ

2021~

志をつなぎ、佐賀の魅力を引き出す
新たなステップへ

料理人が躍動するフィールド・さがを広げていく

サガマリアージュ
新プロジェクト
始動

サガマリアージュ
ラボ

県内料理人と食材・器の
作り手による研究会

USEUM SAGA
2021

人間国宝等の器を使った
期間限定レストラン

サガマリアージュ
アカデミー

食のプロフェッショナル
による特別講座

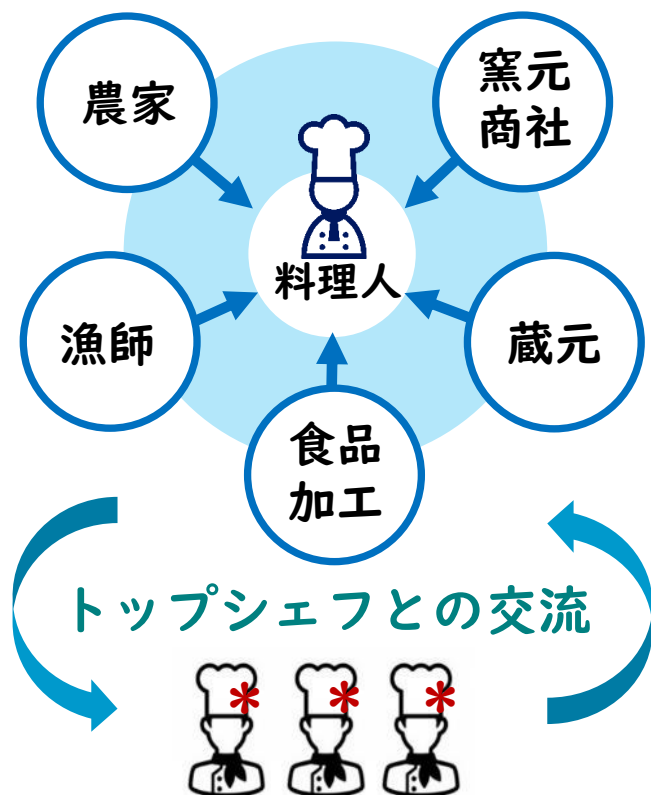


サガ
マリアージュ
食材 × 器 × 料理人

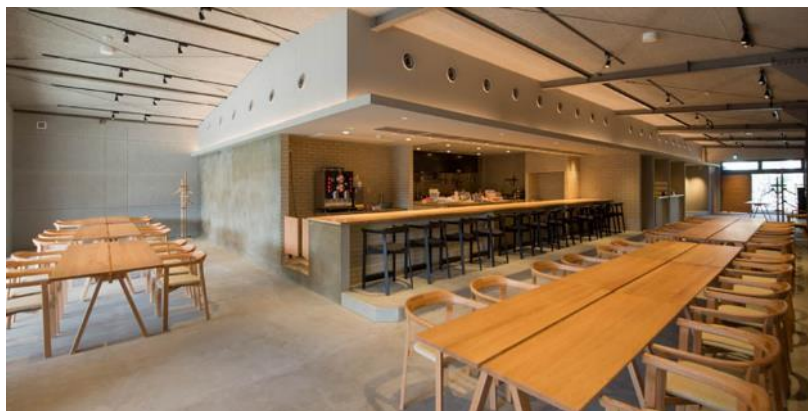
サガマリアージュ
ラボ

2021.5月
始動

料理人と食材・器の作り手たちが起こすケミストリー



それぞれが知識や技術、感性を共有し、磨き上げるための研究会をスタート



第1弾

アリタハウス
arita huis

(有田町)

今後、県内各地にラボを増やします

USEUM SAGA
2021

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

人間国宝の器を使ったトップシェフとの饗宴による**期間限定**レストランイベント

Vol.1

会場 arita huis (有田町)

期間 2021.7月 (予定)

内容

- ◎ 1日限定のコラボイベント
- ◎ ふたりのシェフが考案した特別メニューを提供

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

アビス
abyss
(東京)

6年連続
ミシュラン
一ツ星獲得



Asia's 50 Best Restaurants が推薦する今後行くべき
レストランに選ばれたabyssの目黒シェフが県内初出演

サガマリアージュ
アカデミー

2021.6月
開校

料理人を志す学生等が**ステップアップ**するための学びの機会



第1回 特別講師

古賀 純二

オーナーシェフ
シェ・イノ
Chez Inno
(東京)

武雄市出身

2016年「**現代の名工**」を受賞

食のプロフェッショナルによる特別講座

2021.6月～2022.2月

計**6**回開校予定

料理哲学


スペシャリテ
の実演

料理と器の
関係性

地方における
レストランの
在り方

など

毎回**テーマ**を変えながら、**多角的な視点**で食に向き合う姿勢を学ぶ



サガマリアージュで “美食の街”サンセバスチャン を目指します

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