

## 京都・宇治の窯元 朝日焼、新しい器のプロジェクト

## osaaを3daysofdesignで発表

京都・宇治の窯元 朝日焼（株式会社朝日窯）は、フィンランドのデザインスタジオ Kaksikko によるデザインのもと、新しい器のプロジェクト「osaa | 箴」を発表します。本プロジェクトは、日本・フィンランド・デンマークの3つのレストランの料理のために制作された器のコレクションで、2026年6月、デンマーク・コペンハーゲンで開催される北欧最大級のデザインフェスティバル3daysofdesign で発表し、展示はコペンハーゲンのレストランAdmiralgade 26 にて行われます。



## | 対話から生まれる器

「osaa」は、京都・宇治の窯元 朝日焼とフィンランドのデザインスタジオ Kaksikko による器のプロジェクトです。日本と北欧には、自然への敬意や素材の質感を大切にする文化的な親和性があります。本プロジェクトではその共通感覚を手がかりに、日本・フィンランド・デンマークの3つのレストランのシェフやオーナーと対話を重ね彼らの料理のための器を制作しました。参加するのは、自然や素材を大切に料理を提供する3つのレストラン、京都の「そかわひがし」、ヘルシンキの「Grön」、コペンハーゲンの「Admiralgade 26」です。日本の文化には、使いながら器を育てていくという感覚があります。料理、土、デザイン、それぞれの文化が交差するなかで、長く使われ、時間とともに育っていく器のあり方を探る試みです。

## | 3daysofdesignにて発表

本コレクションは北欧最大級のデザインフェスティバル3daysofdesign にて発表されます。展示会場は、プロジェクトに参加するレストランのひとつであるAdmiralgade26。会場には茶室に見立てた空間で器と対話する展示や茶道裏千家の七事式の一つである三友之式からヒントを得たプログラムなど、宇治の茶文化とともに歩んできた朝日焼ならではの展示を行います。また、期間中は本コレクションの器を使った食事やカフェも楽しんでいただけます。6月12日夜には京都から中東篤志氏を迎え懐石料理の考え方をベースとした2つのレストランによるコラボレーションディナーを実施いたします。

日時：2026年6月10日（水）～12日（金） 展示 10:00～18:00

会場：Admiralgade 26 (1066 København, Denmark)

入場：無料（飲食は別途有料 / 6月12日コラボレーションディナーは要予約）

| osaa 箴 コンセプト

osaa はフィンランド語で、部分。全体をまだ持たない欠片。

箴は日本語、織機の中で糸を分け交差を支える道具の一部。

osaa | 箴 は、京都・宇治の窯で生まれた、ある器のプロジェクト。

土の時間、かたちの思考、味の記憶。

それぞれは、ただの osaa。対話のあいだで位置を変え、一度、器になる。

完成は、目的ではない。交差の痕だけが、残される。

osaa | 箴  
ひとつの答えに、収まらない器



| 朝日焼 / 制作 プロデュース



朝日焼は京都・宇治の地で、400年以上にわたり作陶を続けてきた窯元です。宇治茶の文化とともに育まれてきたこの窯元は、茶の湯のための茶碗と日常に根ざした煎茶器の両方を手がける、日本でも稀有なセラミックブランドです。茶の湯と煎茶という二つの茶文化を背景に、宇治の土と手仕事を生かした器づくりを現在も同じ地で続けています。朝日焼の器は、鑑賞のためだけに存在するものではなく、使われることで本来の姿を現します。料理や茶の時間のなかで手に取られ、時間を重ねることで器は少しずつ育ち、完成へと近づいていきます。土の表情、手仕事の痕跡、そして使い手との関係。そうした時間の重なりを受け止めながら、朝日焼は茶の器から現代の食の器まで、日々の暮らしのなかで生きる器を生み出し続けています。

| Kaksikko / デザイン



Kaksikko は、Salla Luhtasela と Wesley Walters によって2015年に設立された、ヘルシンキを拠点とするデザインスタジオです。日常の中で使われる、洗練された機能的なプロダクトのデザインを中心に活動しています。量産を前提とした製品開発に加え、ハンドクラフトによるセラミックのテーブルウェアや、特注家具など、小規模なシリーズの制作にも取り組んでいます。

| osaa 箴 × 3つのレストラン

それぞれのレストランの料理、空間、光、そして言葉。osaa は、レストランとの固有の対話から生まれた器です。

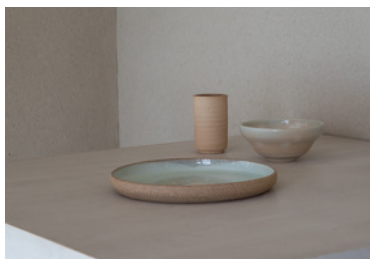


■ Admiralgade 26 / Copenhagen

- osa1 : vase
- osa2 : bowl & lid
- osa3 : 26cm plate



Admiralgade 26 は、コペンハーゲン中心部に位置するレストランで、日本の食文化と北欧の食材・感性を掛け合わせた独自の料理で知られています。店名は住所に由来し、歴史的建築を活かした静謐な空間の中で、料理・器・設えが一体となった体験を提供しています。昆布や発酵といった日本の技法を取り入れながら、地元の旬の食材を用いた料理は、繊細でありながら芯のある味わいが特徴です。また、茶の文化や間（ま）の感覚を取り入れたサービスも印象的で、食事を通じて時間の流れや余白を感じさせる構成となっています。単なるレストランにとどまらず、食と文化の交差点として国際的な評価を集めています。

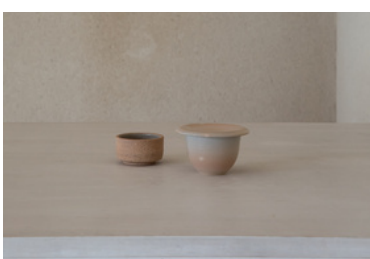


■ そ/s/KAWAHIGASHI / 京都

- osa 4 : tall cup
- osa 5 : soup bowl
- osa 6 : 22cm plate

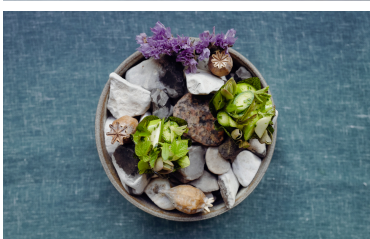


そ/s/KAWAHIGASHIは中東篤志による日本の食が持つ美しい生物多様性を、あらためて感じることができる日本料理店です。ご飯と汁物を軸としており、日本人にとって最も大切な存在であるその二つに、徹底的に向き合っています。料理には、日本各地の関わりある生産者から届く新鮮な食材を使用しています。シンプルでありながら力強く、生産地の事に想いを馳せられるような深い味わいを持つ料理が特徴です。



■ Grön / Helsinki

- osa 7 cup & lid
- osa 8 small cup



Grön は、シェフ Toni Kostian が率いるレストランです。北欧の四季と土地に根ざした食材を軸に、地元の野菜やハーブ、発酵技術を用いた料理を提供しています。動物性食材は必要最小限にとどめ、素材の個性を丁寧に引き出しています。サステナビリティと美味しさを高い水準で両立し、シンプルでありながら奥行きのある味わいが特徴です。自然との関係性を一皿ごとに表現する、現代北欧料理を象徴する一軒です。

| 3daysofdesign

3daysofdesign は、デンマーク・コペンハーゲンで毎年開催される北欧最大級のデザインフェスティバルです。家具、インテリア、工芸、建築、プロダクトなど幅広い分野のデザインが街全体を舞台に発表され、世界中のデザイナー、ブランド、建築家、メディア、バイヤーが集まります。期間中はショールームやギャラリー、ショップ、歴史的建築など市内各所で展示やイベントが開催され、コペンハーゲンのデザイン文化を体験できる国際的なイベントとして知られています。

「osaa | 箴」は、日本と北欧の文化的な親和性や、自然や素材への敬意という共通の価値観を背景に生まれたプロジェクトであり、北欧のデザイン文化が集まるこのフェスティバルの場で発表することで、料理と器をめぐる新しい対話を提示することを目指しています。

日 時：2026年6月10日（水）～12日（金）  
 会 場：デンマーク、コペンハーゲン全域（市内8つのデザイン地区）  
 テーマ：「Make This Moment Matter」（この瞬間を大切に）  
<https://www.3daysofdesign.dk/>

