

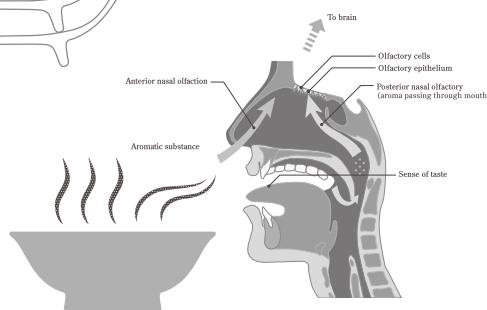
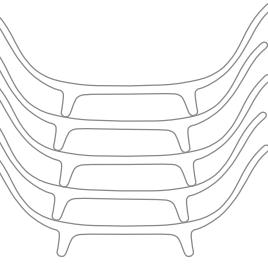
会場: 21_21 DESIGN SIGHT ギャラリー1&2

開館時間: 10:00—19:00(入場は18:30まで)／休館日: 火曜日(4月29日、5月6日は開館)

主催: 21_21 DESIGN SIGHT、公益財団法人 三宅一生デザイン文化財団

後援: 文化庁、経済産業省、港区教育委員会／特別協賛: 三井不動産株式会社

協力: 一般社団法人セラミックパレ協議会



The Art of the RAMEN Bowl

Ramen X
Design Analysis
Starting from
the Bowl

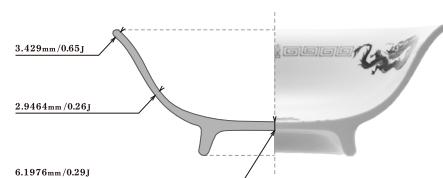
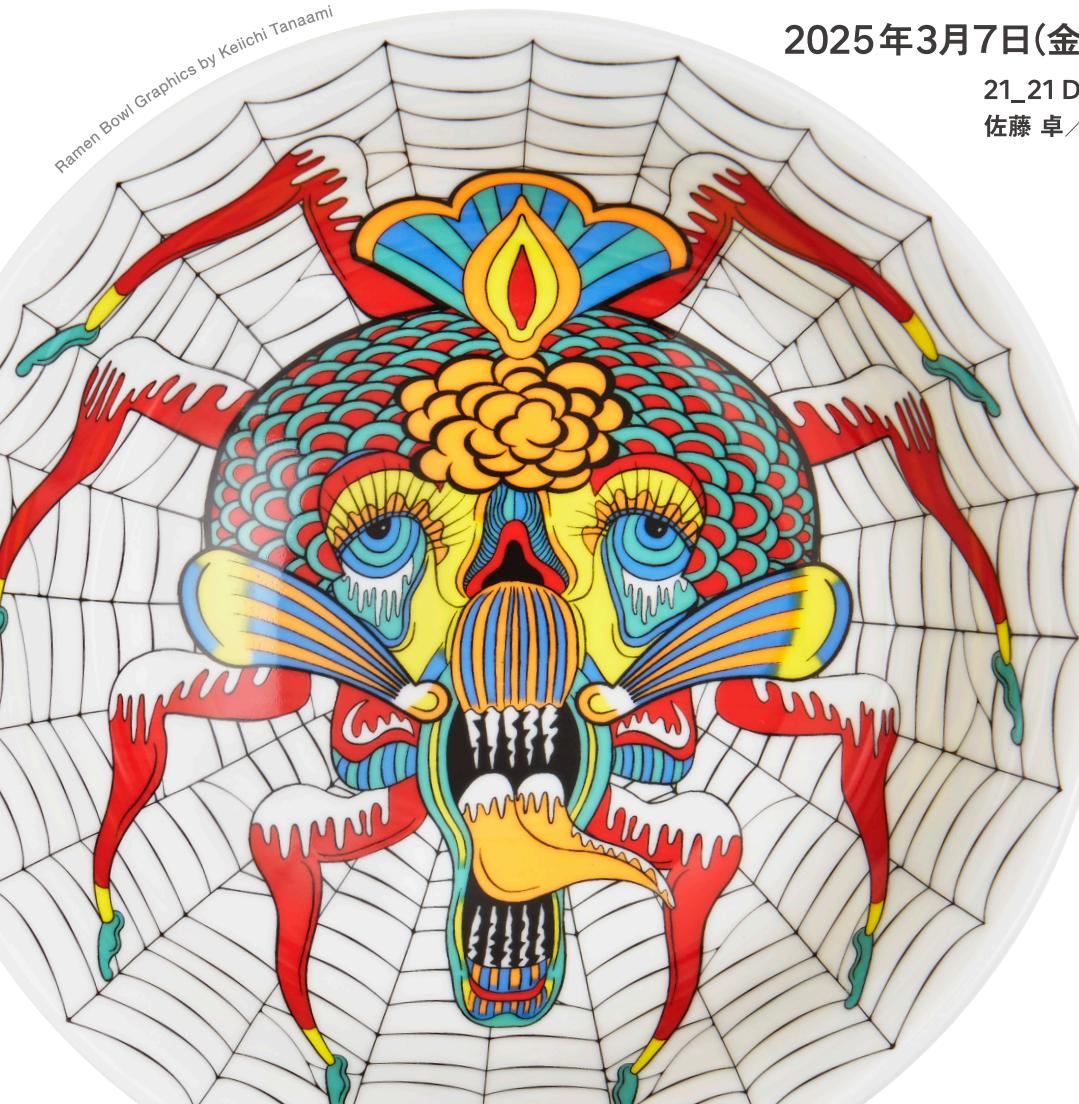


「器」からはじめるラーメン×デザイン考 ラーメンどんぶり

2025年3月7日(金)→6月15日(日)

21_21 DESIGN SIGHT 企画展
佐藤 卓／橋本麻里 ディレクション

展



21_21 DESIGN SIGHT Exhibition
“The Art of the RAMEN Bowl”

Exhibition Directors: Taku Satoh, Mari Hashimoto

Date: March 7(Fri.)—June 15(Sun.), 2025

Venue: 21_21 DESIGN SIGHT Gallery 1 & 2

Opening Hours: 10:00—19:00(Entrance until 18:30)

Closed on Tuesdays(Except April 29, May 6)

21_21

アーティストラーメンどんぶり

秋山具義
浅葉克己
アラン・チャン
栗辻美早
石上純也
一乗ひかる
糸井重里
上西祐理
片桐仁
菊地敦己
北川一成
佐々木俊
佐藤晃一
佐藤卓
佐野研二郎
塩川いづみ
濱谷克彦
ジョナサン・バーンブルック
鈴木文女

千田優希(唐長)
祖父江慎

高田唯

竹中直人

田名網敬一

東芽

田部井美奈

天明屋尚

土井善晴

永井一史

永井一正

仲條正義

服部一成

ヒグチユウコ

深澤直人

細川護熙

松永真

皆川明

森田恭通

横尾忠則

LISA

伝統技法ラーメンどんぶり

安藤工

加藤仁香

加藤三英

加藤陽児

加藤亮太郎

阪口浩史

富岡大資

榛澤宏

吉岡伸弥

若尾経

ラーメン屋台

竹中工務店(正田智樹、

海野玄陽、松井優香、森 唯人)

TONERICO:INC.

中原崇志

ラーメンカルチャー

橋本麻里

加藤賢策

岡篤郎

写真

西部裕介「美濃の風景」「道具」

映像

山中 有「CERAMIC VALLEY」

ラーメンどんぶりコレクション

加賀保行

ランドスケープ

veig

21_21 DESIGN SIGHT 企画展

「器」からはじめるラーメン×デザイン考 ラーメンどんぶり展



岐阜県の東濃地方西部(多治見市、土岐市、瑞浪市)を中心とした地域でつくられる陶磁器の総称、美濃焼。実は日本のラーメン碗の90%は美濃焼です。2012年に始まった美濃焼に関するプロジェクトのひとつ、「美濃のラーメンどんぶり展」をきっかけとした本展では、プロジェクト開始から続く「アーティストラーメンどんぶり」に新作10点を加えた、全40点のオリジナルラーメン碗を展示。また、建築家・デザイナー3組の設計による「ラーメン屋台」や、「ラーメンと器の解剖」、ラーメンの文化や歴史、器の産地である東濃地方の風土や環境、歴史について紹介します。「ラーメン」を「器」からひととくことにより、慣れ親しんだ日常の世界が、どのような要素で成り立ち、そこにどのように人やデザインが関わっているのかを発見し、その面白さを味わっていただく機会となれば幸いです。

21_21 DESIGN SIGHT Exhibition

The Art of the RAMEN Bowl

Ramen x Design Analysis Starting from the Bowl

Mino is the general term for wares made predominantly in the western Tono region (Tajimi, Toki and Mizunami cities), where fully 90% of Japanese ramen bowls are produced. This exhibition has been developed from "The Art of the RAMEN Bowl," which was one of a number of projects initiated in 2012, and dealing with Mino ware. The exhibition will display 40 original Artist Ramen Bowls, including 10 not previously seen, together with Ramen Stalls conceived by three groups of architects and designers. The exhibition employs the "design anatomy" method to address ramen and ramen bowls, outline the history and culture of ramen, and introduce the natural environment of the production center at Tono.

By looking from the perspective of the bowl, we hope visitors will enjoy the fascination of discovering what goes into making up the everyday ramen experience, and people and designs lying behind it.

海外から伝えられ、日本で独自の発展を遂げたラーメンは、いまや世界中で食べられています。しかしその食器であるラーメン碗の約9割が岐阜県の東濃地方西部を中心とした地域で生産されている事実は、ほとんど知られていません。アーティストや建築家など、さまざまなジャンルのクリエイター40組がデザインしたオリジナルのラーメン碗を入り口として、「美濃のやきもの」の多様性や先進性、ラーメン×デザインの可能性をぜひ、ご覧ください。

展覧会ディレクター 佐藤卓 / 橋本麻里

グラフィックデザイン: TSDO(鈴木文女、長谷川桃)

会場構成: 中原崇志 / 会場構成協力: 飯島 静

21_21 DESIGN SIGHT ディレクター: 佐藤卓、深澤直人

アソシエイトディレクター: 川上典李子

プログラム・マネージャー: 中洞貴子

プログラム・オフィサー: 安田萌音



21_21 DESIGN SIGHT

入場料(税込):一般1,600円、大学生800円、高校生500円、中学生以下無料
※各種割引、オンラインチケットの購入についてはウェブサイトをご覧ください。

所在地:〒107-0052 東京都港区赤坂9-7-6 東京ミッドタウン ミッドタウン・ガーデン
Tel:03-3475-2121 アクセス:都営地下鉄大江戸線「六本木」駅、東京メトロ日比谷線「六本木」駅、東京メトロ千代田線「乃木坂」駅より徒歩5分

Admission: General ¥1,600 / University students ¥800 / High school students ¥500 / Junior high school students and under may enter for free *Please refer to our website for more information on discounts and online tickets. Address: Midtown Garden, Tokyo Midtown, 9-7-6 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052 JAPAN Access: 5 min. walk from Roppongi station (Toei Oedo Line / Tokyo Metro Hibiya Line) and Nogizaka station (Tokyo Metro Chiyoda Line)

上記内容は予告なしに変更される場合があります。

ご来場の際は、事前にウェブサイトで最新情報をご確認ください。

Above information may change without notice.

Please see the latest information on our website before your visit.

www.2121designsight.jp

