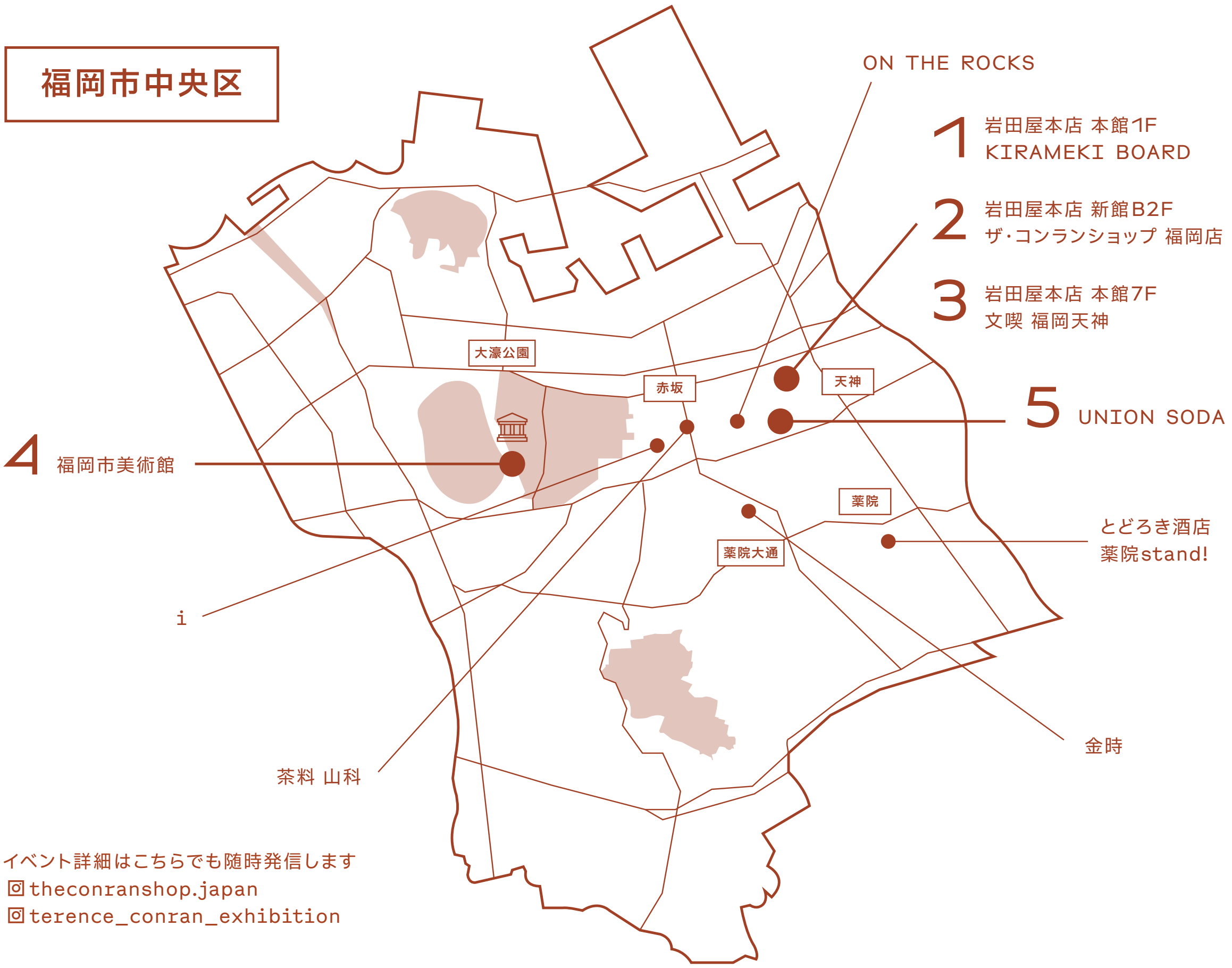


福岡市中央区



イベント詳細はこちらでも随時発信します
📧 theconranshop.japan
📧 terence_conran_exhibition

ザ・コンランショップ

デザインの力でイギリスの生活文化に革新をもたらしたサー・テレンス・コンランが、1973年にロンドンで創業した「ザ・コンランショップ」。その“セレクトショップ”という概念は、日本をはじめ世界中に驚きを与え、ライフスタイルの新たな潮流を生み出しました。日本に初めて上陸したのは、今から約30年前の1994年。2年後の1996年には、福岡の岩田屋Z-SIDEに2号店がオープンしました。ザ・コンランショップは、単なる「お店」の枠を超え、イギリスを皮切りに日本でも、人々の暮らしをよりモダンで洗練されたものへと導いてきました。
📧 theconranshop.japan

嘉之助蒸溜所

140年続く、焼酎造りの歴史と培われた蒸溜・熟成技術を活かし、2017年、鹿児島・日置の地に蒸溜所を創業。大量生産ではなく、職人の手によるクラフトマンシップを大切にしながら、南国の風土が育むメローな味わいを追求して生まれたウイスキー『KANOSUKE』で、世界を相手にジャパニーズウイスキーの新たな道を切り開いています。 📧 kanosukedistillery

英国で生まれたウイスキーは日本に渡り、独自の発展を遂げました。今や“ジャパニーズブランド”として確固たる評価を築き、世界へと広がっています。テレンス・コンランもまた、ウイスキーの奥深さに魅了されたひとりでした。

“テレンスはよく、仕事の後にお気に入りのアンティークグラスでハイボールを楽しんでいました。彼はそれを「ウイスキーとソーダ水」と呼んでいました。時にはジンジャーエールで割り、気分を変えることも。テレンスはカンパリのほろ苦さも好きでした。だから、ウイスキー、カンパリ、ベルモットを使ったカクテルを作り、彼を偲びましょう。ウイスキーをどう楽しむにしても、少しの間彼のことを思い出してみてください。” — フィリックス・コンラン

1 MODERN BRITAIN FESTIVAL

1951年に開催された英国デザインの祭典“FESTIVAL OF MODERN BRITAIN”は、人々にデザインの力を示し、若きデザイナーとして参画したテレンスの人生も大きく動かししました。その精神を受け継ぎ、特別イベントを開催。英国にルーツを持ちながら日本で愛されるアイテムとブランドをご紹介します。さらに、嘉之助蒸溜所 × ザ・コンランショップの限定アートラベル シングルモルトウイスキーも登場。時を超えたデザインと味わいをお楽しみください。

2025.04.23 – 04.29
岩田屋本店 本館1F KIRAMEKI BOARD

2 WE ARE ALL DESIGNERS

“我々は皆デザイナーである。” — テレンス・コンラン
創造する喜びこそが、人生を豊かにする。テレンス・コンランは卓越した審美眼を持ち、その自邸バートンコートの書斎には、世界中から集められたデザインとクラフトが息づいていました。それは彼の暮らしの一部であり、創造の源泉でした。彼の美学を継承し、洗練されたデザインと優れた職人技が織りなす、豊かなライフスタイルをご紹介します。

2025.04.16 – 05.06
岩田屋本店 新館B2F ザ・コンランショップ 福岡店

THE CONRAN SHOP.
T C S .

KANOSUKE
DISTILLERY

modern
Britain
festival
ザ・英国祭

modern
Britain
festival
ザ・英国祭

モダンデザインの先駆者、テレンス・コンラン。その革新と美意識をたどる、日本初の展覧会が福岡市美術館で幕を開けます。この特別な機会にザ・コンランショップと嘉之助蒸溜所は、デザイン、クラフト、そしてブリテンを巡るイベントをお届けします。英国をルーツに持ちながらも、日本で独自の進化を遂げ、根付いてきた両ブランド。それぞれのDNAに息づくクラフトマンシップと美学が交錯し、新たなストーリーが生まれます。過去を敬いながらも、時代とともにアップデートされるデザインとクラフト。伝統と革新の狭間で生まれる、洗練された体験を、ぜひ私たちとともにお楽しみください。

2 KITCHEN IS THE HUB



“キッチン暮らしの中心である”
ー テレンス・コンラン
食事だけでなく、日々の多くの時間をキッチンダイニングで過ごしたテレンスは、家族や友人が集まる場所としてその空間を大切にしていました。そんな彼に思いを馳せながら集めた英国らしいクッキングやダイニングのアイテムをご紹介します。

2025.05.10 – 06.08
岩田屋本店 新館B2F
ザ・コンランショップ 福岡店

岩田屋お酒売り場(B2F)で販売

ザ・コンランショップの創設者、テレンス・コンランはこう語りました。「優れたデザインは、98%の常識と2%の美学から生まれる。」
テレンスの比類なきビジョンは、私たちの暮らしを彩り、住まいの空間づくりに今なお深い影響を与えています。本製品は、「創造とチャレンジ精神」で結びついたザ・コンランショップと鹿児島発・ジャパニーズクラフトウイスキーKANOSUKEとの取り組みから生まれた限定ボトルです。



talk events

4 「場づくり上手」

2025.04.19 13:30~15:00 (13:00開場)
登壇者：中村圭佑・岩崎正人(SKWAT・展覧会会場構成)
二俣公一(空間・プロダクトデザイナー)
ファシリテーター 山田泰巨(編集者)

二俣公一さんとSKWATを迎え、天才的ともいえるテレンスの「場づくり」と、ご自身の考える「場」や「場づくり」について語ります。

定員：先着180名様(事前予約不要)
参加費：無料
会場：福岡市美術館 1F ミュージアムホール
※展覧会入場券が必要(使用後の半券でも可)

2 「FUKUOKA 過去・現在・未来」

2025.04.26 14:00~
登壇者：鹿児島睦(陶芸家)
成富順子(ザ・コンランショップ元店長)
川原幸恵(ザ・コンランショップ 営業本部長)

世界で活躍する陶芸家、鹿児島睦氏のトークイベント。ザ・コンランショップとの縁も深い彼の魅力に迫ります。
参加費：無料
事前予約制：応募方法はSNS等でご案内いたします。
会場：岩田屋本店 新館B2F ザ・コンランショップ 福岡店



4 Terence Conran: Making Modern Britain

パターン・デザインした食器やテキスタイル、家具などの初期プロダクトから、発想の源でもあった愛用品、著書、写真、映像まで300点以上を展示。彼のモットーだった「Plain Simple Useful(無駄なくシンプルで機能的)」にふれながらデザインとは何かを考えます。

2025.04.19 – 06.08 福岡市美術館



「お店上手」

2025.05.10 13:30~15:00 (13:00開場)
登壇者：石井風子(B・B・B POTTERSディレクター)
山田遊(バイヤー)
中原慎一郎(コンランショップ・ジャパン代表取締役)

“店”にまつわる仕事を続ける3名が、ザ・コンランショップに影響を受け、学んだこと、そして「お店上手」とは何かを語ります。
定員：先着180名様(事前予約不要)
参加費：無料
会場：福岡市美術館 1F ミュージアムホール
※展覧会入場券が必要(使用後の半券でも可)

5 「レストラン上手」おやつ付き

2025.05.17 14:00~15:30
登壇者：福田里香(菓子研究家)
平野紗季子(エッセイスト、フードディレクター)

テレンスが手がけたレストラン、レストランの歴史や好きな店など、「レストラン」について二人が語り尽くします。
定員：100名様
参加費：¥2,200(税込)
事前予約制：応募方法はSNS等でご案内いたします。
会場：UNION SODA 回 unionsoda

「おもてなし上手」スイーツ付き

2025.05.24 10:30-12:30 / 15:00-17:00
登壇者：石井佳苗(スタイリスト)
スイーツを楽しみながら、テーブルコーディネートについてのお話を伺った後、ザ・コンランショップ 福岡店の店内ツアーを行います。
定員：各回15名様
参加費：¥4,400(税込) おみやげ(お皿・フォーク)、クーポン券付
事前予約制：応募方法はSNS等でご案内いたします。
会場：岩田屋本店 本館7F 文喫 福岡天神

pop-up stores

福岡市美術館 展覧会会場内ミュージアムショップにて開催。
購入には展覧会入場が必要です。

MURAO “WOOD MADE WELL”
2025.04.19 – 05.06

木という素材の美しさを愛したテレンス・コンラン。自邸の敷地内に家具工房BENCHMARKを構え、数々の作品を生み出しました。MURAOもまた、木の温もりや美しさを丁寧に表現する日本ブランドです。「欲しいものを作る」をコンセプトに生み出される純粋でシンプルな家具は、木の持つ豊かな個性と、時を重ねるほどに深まる魅力お楽しみいただけます。

YURI MIYATA “NATURE STUDY”
2025.05.07 – 05.25

テレンス・コンランは、野花や蝶など自然の中に存在する美しさを、生涯大切なインスピレーションの源としました。宮田有理氏は、“自然から感じる思いをかたちに”をコンセプトに、自然の造形美や屋外の心地よさを作品に表現している作家です。ぜひその美しい世界をご覧ください。

(NO) RAISIN SANDWICH
2025.04.19 – 06.08

エッセイストでありフードディレクターの平野紗季子氏が、「レーズンが苦手でもレーズンサンドを楽しみたい」という想いから生み出したブランド「(NO) RAISIN SANDWICH」。過去に人気を博したフレーバーを、毎週(金)(土)(日)に数量限定で販売します。GW中は5月5日(月)、5月6日(火)も販売予定。

pub crawlers

2025.04.19 – 05.06

極上のウイスキーとともに楽しむ福岡。嘉之助蒸溜所のウイスキーを使った特別な一杯を堪能しながら、福岡の街をはしご酒で巡ってみませんか？

i (喫茶店)

深夜までブレンドや多数のスペシャルティコーヒー、スイーツ、ナチュラルワインを楽しめる喫煙可の喫茶店。
回 i_c_o_f_f_e_e

ON THE ROCKS (バー)

アナログレコードの豊かな音がヴィンテージオーディオで聴けるミュージックバー。ウイスキーの種類も豊富。
Phone 092 771 3103

営業時間等は各店のInstagramにてご確認ください。



金時(手巻き寿司)

老舗「吉富寿し」が手掛ける、小料理と手巻き寿司のお店。カウンターオンリーのカジュアルな店内で楽しむナチュラルワインが人気。
回 kintoki_oudo

茶料 山科(ティーサロン)

福岡県朝倉市の「製茶所山科」の分店。日本茶鑑定士である代表の山科康也氏が厳選した日本茶と季節のスイーツが楽しめるお店。
回 saryoyamashina

とどろき酒店 薬院stand!(酒屋・角打ち)

ナチュラルワイン、日本酒、焼酎などを中心に取り扱う福岡を代表する酒屋。街の呑んべえからカルチャー女子まで幅広い層が集う。
回 todoroki_yakuin