

入場登録はこちら

ご入場には、入場登録が必須です。
どちらかのコードの読み取りをお願いします。

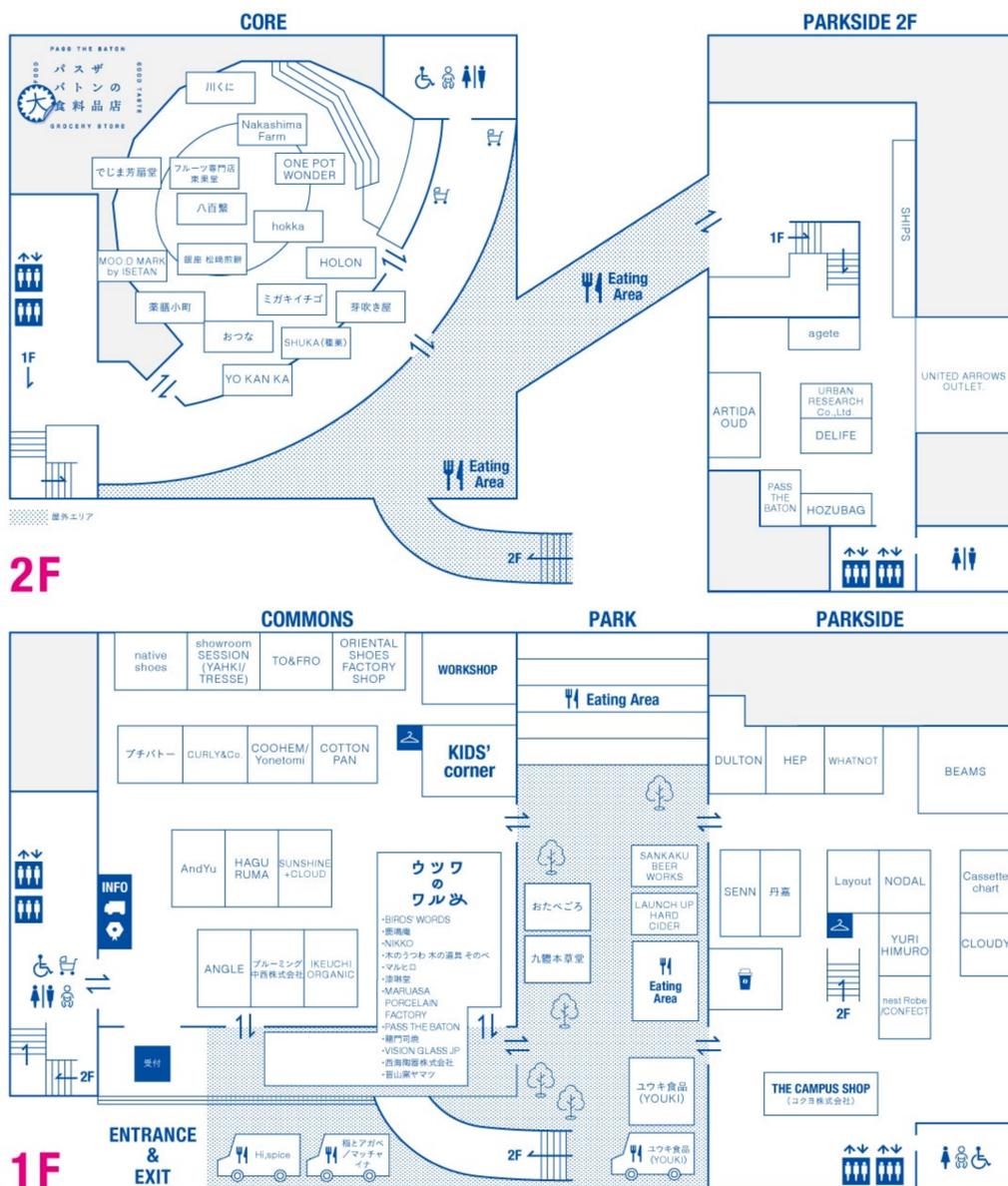


Google



LINE

出展企業一覧は
WEBページで
ご覧ください



500 800
usually 500+300 Donation

1000
500+500 Donation

寄付もできる3パターンの入場料をご用意しました

前日に引き続き、通常の入場料に加えて寄付ができる800円、1,000円の「オウエン当日券」をご用意しました。集まった寄付金は、令和6年能登半島地震の被災地支援を目的とした「一般財団法人伝統的工芸品産業振興協会」産地支援のための募金へ寄付させていただきます。また、VOL.20におきまして、同募金先へ100,000円を寄付させていただいたことをご報告いたします。ご理解とご協力をいただき、ありがとうございます。あたたかな商流づくりを、引き続き皆さんと進めていければと思います。今回もご支援のほどよろしくお願いたします。

倉庫に 文化に 光を当てれば、

PASS THE BATON MARKET

VOL. 21

All Cashless
交通系IC・各種クレジットカードのみ

DAY1 11:00-19:00
DAY2 11:00-18:00

ウツワのリズムで、生活が踊る
ウツワのワルツ

春が来た！
パスザバトンの大食品店

スペシャルインタビュー
ナカシマファーム
てじま芳扇堂

意思広告
コクヨ株式会社
株式会社湖池屋
ユウキ食品株式会社



FOOD TRUCKS 個性豊かなキッチンカーが中庭に集結。おなかを満たして、お買いものをお楽しみください。



黒胡椒味噌キーマと白味噌コナツの2種盛り ¥1,300(税込)



発酵ルーローピリヤニ ¥1,650(税込)



チキンコンフィまぜ麺 Bò Bún(ポブン) ¥1,200(税込)

PASS THE BATON MARKET
Relight The Stock, Relight The Local, Relight The Culture. 倉庫に文化に光を当てれば、
PASS THE BATON MARKETは、企業やブランド、
産地が抱えている「もったいない」や「困りごと」に向き合い、
世の中に紹介していく場として2019年に始まったこれまでにない蚤の市です。
これまでの開催で出展社は300社以上、ご来場者は8万人を超えるなど、
想いと品物をバトンするあたたかな商流づくりに取り組んでいます。

注意事項

- 2階ホール(CORE)については設備の都合上ベビーカーでの入室が出来かねます●体調がすぐれない方は入場をお控えください
- 扉を開放し、常時換気を行います ●混雑状況に応じて入場制限を行う場合があります ●飲食は屋外のみ可能です。2F CORE および、2F COREレセプションエリアについては、飲食物は持ち込みません(水分補給用のペットボトル、水筒などは持ち込み可能です)
- プレス腕章を着用した、本展公式撮影スタッフ、新聞やテレビなどの撮影取材が入る場合があります。当日の様子をおさめた写真・動画などは、主催・共催及び参加企業の広報活動(WEB掲載を含む)に使用することがありますことをご了承の上、ご参加ください ●出展企業とそのブース配置について、予告なく変更の可能性がございます。予めご了承ください

決済方法

- 会場内はキャッシュレス決済のみの対応です ●ご利用可能な決済方法:各種クレジットカード/交通系電子マネー/QUICPay /ID/一部のQRコード決済のみ ●交通系電子マネーは会場内ではチャージできません。お近くのコンビニなどでチャージをお願いします ●クレジットカードは一括払いのみのご利用となります。一部を現金、残りをクレジットカードでのお支払い、複数枚のクレジットカードでのお支払いは不可

@passthebaton_official X #PASSTHEBATON #パスザバトン

2026.2/28 ≒ 3/1 @ KOKUYO SHINAGAWA THE CAMPUS

パスザバトンの陶器市

ウツワのワルツ

utsumwa waltz

ウツワのリズムで、生活が踊る

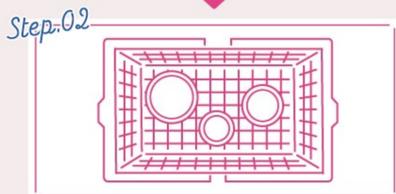
大好評企画「ウツワのワルツ」が再来。ガラスや漆器、木、陶磁器まで、生活に新たなリズムをもたらす逸品が揃います。木の節、小さな黒点、ゆがみも、ハケの跡も、すべてが巡りあわせ。自由な組み合わせをお楽しみください。



ウツワのワルツの楽しみ方 かんたん4ステップ



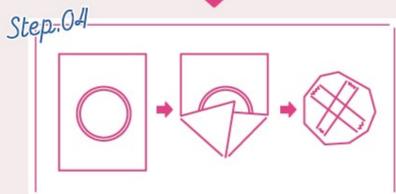
STEP 01
まずは見て回ろう



STEP 02
ウツワを選んでからお買い物かごへ



STEP 03
専用レジでまとめてお会計



STEP 04
セルフ梱包にご協力を!

1 やわらかな春。花と光を空の色



陶磁器/大阪府
BIRDS' WORDS

春らしいベースカラーに、華やかなパターンがならぶパーズワーズのオリジナルシリーズです。釉薬のムラや不具合でB品となってしまうのですが、通常通り使えて、食洗機や電子レンジにも対応しています。

2 食卓にもリビングにも、木の温



木工/神奈川県
木のうつわ 木の道具 そのべ

お椀にカトラリー、お食い初めセットまで、生活に馴染み、使い方が広がる木の器。代表作「めいぼく椀」は、節(ふし)やシミを理由に、倉庫に眠っていたデッドストックたちが集まります。ぜひ見比べて。

7 さいごの一個にも、福がある



龍門司焼/鹿児島県
龍門司焼

山野で原料を採取し、登り窯で焼き上げる、5人の陶工の手仕事。今回は蔵出しの品や、ゆがみや釉薬のムラ、個性的なカタチ、釉薬のテストピース…様々な理由による“さいごの一個”をご用意します。

8 吾輩はカップである 名前はまだ無い



美濃焼/岐阜県
MARUASA PORCELAIN FACTORY

NoName cupは、耐久性、品質は通常通りで、色ムラ、均一性不良により倉庫で眠っていました。食洗機・電子レンジ・オープン200度まで対応可。自社の規格外品の販売は1年の中で本展だけです。

3 手と土と。素朴な「日用の美」



小島田焼/大分県
鹿鳴庵

300年前、江戸時代から同じ技法で作られ、柳宗悦が「世界一の民陶」と賞賛した小島田焼。器のゆがみや焼きキズも味となり、自然と生きる手仕事の証に。今回は、22歳の若き陶工による器もあります。

4 蕎麦猪口、それはテーブルの夜夜香



波佐見焼/長崎県
マルヒロ

BARBAR 蕎麦猪口大辞典シリーズから、縁起の良い文様からモダンな柄、廃盤品や限定コラボのB品、Netflixとの期間限定品などをご紹介します。小鉢やカップとしても活躍し、電子レンジ対応です。

9 インドのダイナミックさを体験せよ



ガラス/インド
VISION GLASS JP

インドの理化学用ガラスメーカーからふいに届いた、あるはずの緑の立ち上がりがない、やる気のないピーカー。箱に起きる、インドとの行き違いをここで販売します。

10 テーブルに花を咲かせよう



陶磁器
PASS THE BATON

「咲いている花にただ笑ふ。」をテーマにしたミナベルホネンデザインのテーブルウェア。規格外品の業務用食器をリメイクして生まれたPASS THE BATONオリジナルのテーブルウェアです。

5 ストックから生まれぬウツワ第2弾



白磁/石川県
NIKKO

国内を代表する陶磁器メーカー NIKKOの倉庫に眠っていた真っ白な食器と転写シールを組み合わせて。PASS THE BATONとの「stock stock pottery」第2弾がお目見えです。

6 食洗機対応の100%天然漆



越前漆器/福井県
漆琳堂

創業から230年余、進化を続ける漆琳堂。福井県、福井大学との産学官連携で生まれた越前硬漆(かたうるし)は、食洗機など現代生活に寄り添います。職人の手仕事ゆえ生まれる規格外品をご用意します。

11 世界に飛び立つ波佐見漆



波佐見焼/長崎県
西海陶器株式会社

波佐見焼を世界へ届ける西海陶器。オリジナルブランドCommonは、「共通の」「普通の」という意味を持つシリーズです。小さな黒点や針で刺したような穴など、ささやかな理由で生まれた、規格外品を蔵出しします。

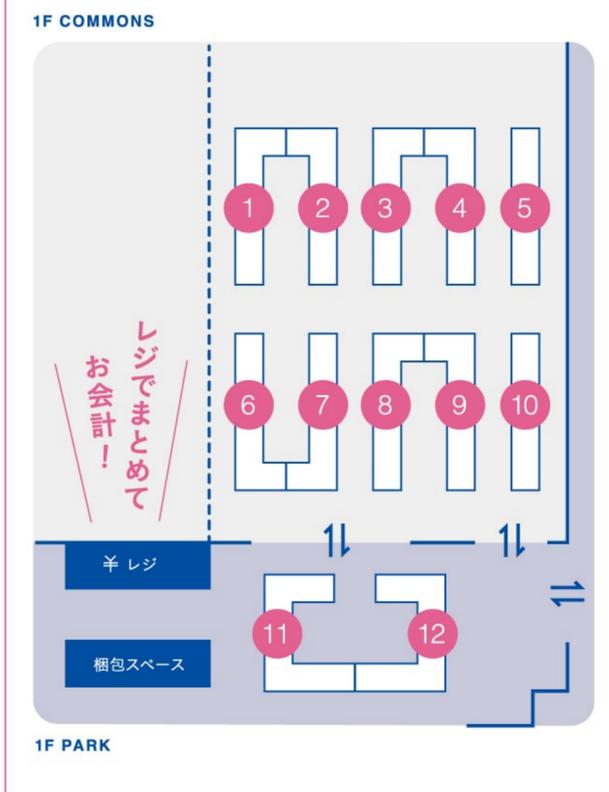
12 リサイクル土から生まれたウツワ



美濃焼/岐阜県
晋山窯ヤマト

焼き物づくりに欠かせない、粘土・長石・珪石などは枯渇性天然資源です。使わなくなった陶器を微粉砕して土に混ぜて再利用したリサイクル土を使った「Ground シリーズ」をぜひご覧ください。

ウツワのワルツマップ



参加ブランド

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1 BIRDS' WORDS | 7 龍門司焼 |
| 2 木のうつわ 木の道具 そのべ | 8 MARUASA PORCELAIN FACTORY |
| 3 鹿鳴庵 | 9 VISION GLASS JP |
| 4 マルヒロ | 10 PASS THE BATON |
| 5 NIKKO | 11 西海陶器株式会社 |
| 6 漆琳堂 | 12 晋山窯ヤマト |

PASS THE BATON

FOOD



パスザバトンの食料品店

GOOD TASTE

GROCERY STORE

Spring is here! 春が来た!

各地の海から、山から、畑から、まちから、新しい味が春風のように品川にやってきました。

1F「ウツワのワルツ」とともに、

心ときめく春の食卓をお楽しみください。



1 「PAUL 330ml」 LAUNCH UP HARD CIDER 秋穫れりんごが香るドライなシードル

2 「ミガキイチゴ各種」 ミガキイチゴ 宮城県山元町で育むイチゴ「食べる宝石」初登場

3 「定番のYO KAN KA 3個セット」 YO KAN KA 神出鬼没のヨウカン?ブランド。お酒に合います

4 「おっな(ブレン)」 おっな 静岡発!とくベツナ、瓶詰めツナのオイル漬けです

5 「たすき」 でじま芳扇堂 長崎県の規格外青果を米麹と発酵させた畑のどぶろく

6 「すくって食べる芋ようかん」 芽吹き屋 国産さつまいも×バタークランブル。すくって食べる芋ようかん

7 「九種薬膳養生茶(血虚茶)」 九種本草堂 茶葉やハーブ、薬膳素材を独自ブレンドした体質別漢方茶

8 「骨まで食べられる鮭」 ONE POT WONDER 食べてびっくり、骨まで食べられる鮭

9 「大江戸松崎 三味煎」 銀座 松崎煎餅 季節にあわせたデザインで彩られた瓦せんべい

10 「発酵ルーロービリヤニ」 稲とアガベ/マッチャイナ 台湾の魯肉と南アジアのビリヤニが交差する一皿

11 「Bò Bún(ボブン)」 ユウキ食品(YOUKI) チキンコンフィまぜ麺・ボブンを異国の調味料で味変

12 「味噌×スパイスカレー」 Hi.spice 黒胡椒味噌キーマと白味噌ココナッツの進化系カレー

13 「HOLON GIN SEASONAL 蜜柑(みかん)」 HOLON 和歌山県の善兵衛農園の温州みかんを使った季節のジン

出展企業 Hi.spice / hokka / HOLON / LAUNCH UP HARD CIDER / MOO:D MARK by ISETAN / NakashimaFarm / ONE POT WONDER / SANKAKU BEER WORKS / SHUKA(種葉) / YO KAN KA / 稲とアガベ / おたべごろ / おっな / 川くに / 銀座 松崎煎餅 / 九種本草堂 / でじま芳扇堂 / フルーツ専門店 東果堂 / マッチャイナ / ミガキイチゴ / 芽吹き屋 / 薬膳小町 / 八百繁 / ユウキ食品(YOUKI)

Special Interviews

INTERVIEW 1

酪農から社会を据えて。ナカシマファームは文化を作る

建築的視点と酪農でつくる「ニュー」カルチャー

佐賀県嬉野市で三代続く牧場の長男・中島大貴さんは、大学で設計とデザインを専攻した。現在は家業を継ぎ、110頭の酪農と耕作、チーズの製造販売、2つのカフェを手掛ける。自作の牧草で牛を育て、糞尿を耕作地に還元する持続可能な酪農を実践しているが、目的はその先にあると語る。「牛を100頭育てるのは、100人の村を作るようなもの。大量の資材が必要なので、循環型の仕組みは不可欠です。でも、それはあくまで手段。目的は酪農を軸に新しい選択肢や文化を作っていくことです。これをニューカルチャーと名付け、プロダクト開発や米農家との連携等を通じ、現在進行形で実現しています。この一連のデザインは、僕なりの建築家としての表現です」。



思考実験がチャレンジを促す

2018年に、彼が日本で初めて製品化に成功したのがブラウンチーズだ。チーズの製造過程で出る副産物のホエイを煮詰め、キャラメルのような濃厚なコクと甘さを引き出した。フードロスの解決策として国内に定着することを見据え、あえて商標も取らなかった。「私物化しなかったのは、崇高な使命感よりも、社会に根付かせるための思考実験を繰り返した結果から。よくゲーム感覚で「百年後のこの値段で...」などを考えるんですよ。おのずと選択肢が増えますが、自分で選んだという感覚があれば、どんな挑戦も失敗にはなりません」。



品川で『牛と都市』を考えたい

冷たい牛乳でコーヒーを抽出するミルクブリューの開発でも注目を集める。「牛乳は香りを吸着するので、豆の香りが驚くほどに溶け込みます。コーヒーバッグにはベリー感が特徴のエチオピア産豆を使い、イチゴミルクのような味わいに。やはり搾りたての牛乳で仕込むと格別です。気になる方は、ぜひ嬉野のカフェに遊びに来てほしいですね」。初出展にあたり、おいしさをお届けするほかに、「都市において牛や牛乳がどんな価値を持つのか...とテーマを考える機会にもしたいです。お客様との会話のなかで、思考のヒントが得られたら嬉しいです」。



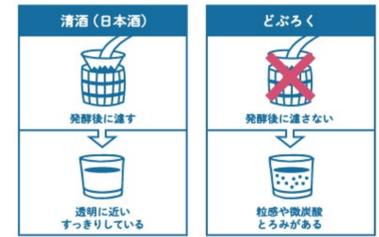
中島 大貴さん ナカシマファーム 代表

INTERVIEW 2

現代を生き、伝統を醸す。でじま芳扇堂のどぶろくづくり

歴史ある街と、九州初のどぶろく醸造所

江戸時代、日本で唯一の西洋貿易の窓口として栄えた長崎県出島。この歴史情緒あふれる街に移住した日向勇人さんは、丁寧な手仕事にこだわる醸造所を立ち上げた。「原料は同じでも、清酒は透明になるまで濾過する一方、どぶろくはそのまますべておいしく飲めるよう仕上げます。知名度は低いです。日本最古のお酒のひとつなんです。長崎市には当時酒蔵がなかったため、市内初の酒蔵、そして九州初のどぶろく醸造所として、妻の故郷である出島での酒造りをはじめました」。



食べてつむぐ 一期一会のバトンリレー

看板商品は、厳選した米でどぶろくを極めた「芳扇」と、通常の商流には乗らない食材で四季の長崎を醸す「たすき」だ。「長崎は加工業が盛んではないので、

おいしいのに流通できない青果を扱うことが地域に必要だと思ったんです」。農家から受け取る規格外の果実や野菜を使ったどぶろくは、そんな思いから生まれた。醸造量も品種も農家次第。固定のレシピは持たず、その時の食材の個性が100%出るように醸造する。くだ。「彼らが不くなるけど、『何を渡してもおいしくしてやるから、次はこれを醸造しよう』と、醸造所が自由な農産物を後押しする存在になり始めた。彼らの試みを応援できるのが嬉しいです」。

古典に浸り、今をまなざす醸造家

移住から3年、地元のファンも増えて長崎で確かな存在感を示す。「大学時代は能にのめり込み、その後、企業でのデスクワークの毎日に価値を見出せなかったとき、伝統的な酒造りに出会い『これなら一生向き合えるかも』と飛び込みました」。伝統産業に惹かれなが

らも、その視線は常に現在を見つめる。「過去の遺産にすがってはいけぬ。酒造りが無形文化遺産に登録された今こそ、現代人の営みとして自分なりのアクションを起こし続けるべきです」。初の東京出展となる今回、「どぶろくに先入観がある人にこそ試してほしい」と意気込む。出島から、再び新しい風が届く。日本の伝統と長崎の今を凝縮した一滴を、ぜひご賞味あれ。

日向 勇人さん でじま芳扇堂 代表・酒職人



