＜報道関係各位＞　　2015年 8月 27日

経済産業省補助事業「ふるさと名物発掘・連携促進事業」

「The Wonder 500™」に選定！

“日本が誇るべきすぐれた地方商品”を選定し、世界に広く伝えていくプロジェクト

京都の工房、「光章」が制作・販売している帆布バッグ「ougi」。バッグの裾を広げると内側から挿し色が覗く見えない部分に洒落をほどこす″京都の粋″を表現したデザインが評価され、“世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品”を選定し、海外に広く伝えていくプロジェクト「The Wonder 500™（ザ・ワンダー・ファイブハンドレッド）」に正式に選定されました。経済産業省は「地方創生総合戦略」をふまえたクールジャパンによる地域活性化の推進のため、「ふるさと名物発掘・連携促進事業」として2015年5月15日よりプロジェクトをスタートさせています。商品のブランディングや海外販路開拓等に知見やネットワークを有するプロフェッショナルな“目利き”（プロデューサー）30名より推薦いただいた商材と、公募商材（公募審査会は本年7月27日開催）の中から、このたび最終合計500商材を決定しました。

「ougi」裾を広げると扇形に形を変え、内側から鮮やかな色を見せる驚きと感動。

いにしえより日本人は隠れた部分で密かにお洒落を楽しむ文化があります。着物の襟（えり）や袖（そで）、そして裾（すそ）からちらりと覗く色や柄、また羽織を脱いだ瞬間に見える色や柄が粋とされました。そうした 日本古来の文化を現代のライフスタイルに生かしたのが、光章の帆布バッグ「ougi 」。その配色はハッとするほど鮮やか。日本人らしい粋な感性を取り入れることで、素朴なトートバッグはグッと洗練され、ユニセックスで使えるアイテムです。

※The Wonder 500™の関連情報は別紙をご参照下さい。

「光章」：京友禅の技法を使って、様々な布をアートする。日本の伝統文様や季節の移ろいをデザインした暖簾やタペストリーを提案。なかでも、帆布バッグ「ougi」は見えない部分にお洒落をほどこす粋を表現したもので、ニューヨーク近代美術館（MoMA）のミュージアムショップや海外のセレクトショップでも販売されるなど、国際的にも評価が高い。

＜お問い合わせ先＞

光章 担当：小川光章 電話：075-642-1336　E-mail:tezome@kyoto-kosho.com

Press Release

2015 年 7 月 21 日

The Wonder 500™運営事務局
（株式会社リヴァンプ）

～経済産業省補助事業「ふるさと名物発掘・連携促進事業」～

“日本が誇るべきすぐれた地方産品”を選定し、世界に広く伝えていくプロジェクト

「The Wonder 500™」

プロデューサー30 名と公募審査員 8 名が就任、500 商材の発掘に向けてプロジェクトを推進

7 月 27 日（月）公募審査会を開催、8 月 27 日（木）全商材を発表・公開

経済産業省は、「地方創生総合戦略」をふまえたクールジャパンによる地域活性化の推進のため、「ふるさと名物発掘・連携促進事業」として 2015 年 5 月 15 日（金）より、“世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品”を選定し、海外に広く伝えていくプロジェクト「The Wonder 500™（ザ・ワンダー・ファイブハンドレッド）」をスタートさせています。

今回、対象となる 500 商材の発掘・選定に向けてプロデューサー30 名と公募審査員 8 名が就任いたしました。

公募枠を審査する公募審査会は本年 7 月 27 日（月）に開催、最終的には合計 500 商材を選定し、8 月 27 日（木）の記者発表会にて発表・公開いたします。

「The Wonder 500™」は、「作り手の思いやこだわりが込められているもの」、「日本固有のものづくり、サービスを支えている伝統的な価値観を組み合わせた、革新性のあるもの」を選定基準として、「ものづくり」、「食」、「観光」のカテゴリで合計 500 商材を全国 47 都道府県より選定いたします。これらの商品選定にあたっては、商品のブランディングや海外販路開拓等に関する知見やネットワークを有するプロフェッショナルな“目利き”をプロデューサーとして全国に派遣し、まだ世界に知られていない魅力ある地方産品の発掘・推薦を行います。

今回プロデューサーに就任したのは、一般社団法人日本コロニヘーヴ協会代表理事 Wallpaper*ジャパン・エディターのイェンス・イェンセン氏、株式会社 SIMPLICITY 代表の緒方慎一郎氏、カフェ・カンパニー株式会社代表取締役社長の楠本修二郎氏、「TAKAZAWA」オーナーシェフの高澤義明氏、ランドスケーププロダクツ代表の中原慎一郎氏、graf（有限会社デコラティブモードナンバースリー）代表取締役の服部滋樹氏、株式会社メソッド代表取締役の山田 遊氏など商品のブランディングや海外販路開拓等に精通した 30 名のプロの“目利き”の方々です。

https://thewonder500.com/

また、プロデューサーの目の届かないエリアやカテゴリにおいても優れた商材が存在する可能性を考慮し、5 月 18 日（月）～6 月 12 日（金）の期間で公募を実施、プロデューサー推薦と合わせると約 1,900 にもおよぶ商材情報が寄せられました。公募審査員には、株式会社良品計画事業開発担当の生明 弘好氏、RH トラベラー株式会社ソリューション事業本部本部長の佐藤文紀氏、PMQ（香港）クリエイティブディレクターの William To（ウィリアム・トウー）氏、など 8 名の有識者の方々に就任いただき、7 月 27 日（月）に開催される公募審査会にて、厳正な審査のうえ魅力ある地方産品を選定いただきます。最終的には 8 月上旬を目途に事務局で調整の上 500 商材を決定し、8 月 27 日（木）の記者発表会にて発表・公開いたします。（当日は一部、展示予定）

また、発表後の具体的な活動としては、地方産品の事業者の方々とプロデューサーとのマッチングを目的とした地方都市での交流イベントの開催、海外主要国での「The Wonder 500™」の紹介イベントや商談会の開催、各国有力メディアと連携した PR 展開、500 商材を紹介するストーリーブックの配布などを通じて、優れた商材そのものだけではなく、それを生み出し支えているストーリーも海外市場に対して伝えていく予定です。

「The Wonder 500™」は、本プロジェクトを通じて、まだ世界に知られていない魅力ある地方産品を発掘することにより、中小企業者などの海外販路開拓に向けたネットワーク拡大や PR・マーケティングを支援してまいります。

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞
The Wonder 500™運営事務局
広報担当： 株式会社ノエル・コミュニケーション 後藤・鈴木・清水・斉藤
Tel：03-3760-9690 / Fax：03-5408-8433 / Email：press@noelcom.co.jp
※一般の方からのお問い合わせ先：The Wonder 500™統括事務局 Tel：050-3740-6272（9：00-18：00 土日祝日を除く）

参考資料

「The Wonder 500™」ブランドおよび活動内容について

【The Wonder 500™ロゴマーク】

＜タテ＞

＜ヨコ＞

【The Wonder 500™ブランドステートメント（英語）】

A collection of Japan's finest goods, foods, and travel experiences

【The Wonder 500™キャッチコピー（日本語）】※国内向け

地方から世界へ。

世界にまだ知られていない、
日本が誇るべき全国の地方産品（ものづくり、食、観光体験）を発掘し、
世界に向けて PR・マーケティングを支援する
地方創生クールジャパンプロジェクト

【The Wonder 500™における 500 商材発掘の考え方】

＜基本方針（コンセプト）＞

“世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品”として、以下の 2 つの条件を満たすもの。

a）作り手の思いやこだわりが込められているもの。

b）日本固有のモノづくり、サービスを支えている伝統的な価値観を組み合わせた、革新性のあるもの。

＜対象となる商材カテゴリ＞

以下のカテゴリにて選定する。

ものづくり	伝統工芸品、家具・インテリア、生活雑貨、文具、アパレル、ファッションアイテム　など
食	海外に持ち運べる食品、食材、菓子、飲料、調味料　など
観光	ものづくりや食の地方産品を生み出す場所、地域の良さを　伝える体験型プログラム（農業体験、漁業体験、工場見学、伝統体験などを組み合わせたもの）　など

＜選定基準＞

プロデューサーによる推薦の基準、および公募における審査の基準は以下。

① 作り手の顔が見えるもの

・ものづくりを通じて作り手のこだわりや思考／哲学が感じとれるもの

・食を通じて生産者/製造者のこだわりや知恵が感じ取れるもの

・モノや食を中心とした魅力を体験できるもの

② 買えるもの＆海外販路を通じて売れるもの
・輸出できる産品や食
・訪日旅行を通じて体験できる観光資源
③ 海外の消費者から選ばれる理由や特徴がしっかりとあるもの
・商品が選ばれる理由や特徴をつくる何かがあるもの
・日本の文化、地方の特有の文化が重なり合った物語があるもの
④ 海外需要が期待でき成功事例になる可能性が高いもの

※以下にあてはまるものは、選定段階において除外される。
（ア）販売実績のないもの
（イ）生産量が著しく少ないものや芸術作品に類するもの
（ウ）国内、海外において展示公開できないもの
（エ）販売にあたり許認可を必要とし、応募までにその許認可を得ていないもの
（オ）海外で主要な生産工程部分を行うもの
（カ）既に同一、または類似した商品が海外で販売されているもの
（キ）海外への搬送が著しく困難なもの
（ク）その他、主催者がふさわしくないと認めるもの

【主な活動内容について】
＜活動 1＞「ふるさと名物」発掘
- 500 商材の発掘： 2015 年 5 月～8 月上旬
  - プロデューサー30 名を選定し、全国から地方産品を発掘
  - 同時に、2015 年 5 月 18 日（月）～6 月 12 日（金）の間、全国の事業者から公募、7 月 27 日（月）には公募審査会を開催
  - 8 月上旬を目途に合計 500 商材を決定
  - 8 月 27 日（木）記者発表会にて選定結果を公開

- ストーリーブックの作成： 2015 年 7 月～11 月
  - 500 商材の魅力、および各地方の情報をストーリーブックとしてまとめ、多言語（日英）で作成
  - ストーリーブックは海外バイヤー・メディア及び在外公館等に配布
  - ウェブサイトでも展開（多言語）

＜活動 2＞ネットワーク拡大
- 地方でのセミナーイベント実施： 2015 年 11 月～
  - 全国 7 箇所（札幌・仙台・高岡（富山）・大阪・広島・福岡・東京）にて、選定された 500 商材の事業者をはじめとする地方事業者に向けたセミナーイベントを実施
  - 海外販路開拓のための支援プログラムやノウハウを紹介
- マッチングの機会の提供： 2015 年 11 月～
  - セミナーイベントにプロデューサー人材を派遣し、海外販路開拓におけるノウハウを提供
  - 参加した事業者とプロデューサーとのマッチングを図る交流会を実施

＜活動 3＞PR＆マーケティング
- 国内外での PR イベントの実施： 2015 年 9 月～
  - 国内・海外の主要都市において、発掘した「ふるさと名物」を展示・PR するイベントを実施（東京、パリ等を予定）
  - ストーリーブック等を活用し、500 商材の効果的な認知を図る
- メディア露出・バイヤーへの紹介： 2015 年 9 月～
  - イベントの実施に合わせて、現地で影響力のあるメディア等と連携した PR 活動を行う
  - 来場したバイヤー、消費者の反応を事業者にフィードバックし将来の販路開拓に活かす

プロデューサーおよび公募審査員について

【The Wonder™ 500 プロデューサー一覧】

※氏名の五十音順に掲載（敬称略）

■Jens H. Jensen（イェンス・イェンセン）　エディター
一般社団法人日本コロニヘーヴ協会／代表理事、Wallpaper*／ジャパン・エディター

デンマーク出身。
ロンドン大学で日本語を専攻し、2002 年より日本在住。
北欧の料理やデザイン、DIY など、手仕事の良さを感じられる北欧のライフスタイルを日本で提案する一方、Discover Japan の英語版の編集や、Wallpaper*のジャパン・エディターで日本の良さを海外に伝える活動も　行う。
http://www.jenshjensen.com

■生駒 芳子（イコマ ヨシコ）　ファッションジャーナリスト、アート・プロデューサー
FUTURE TRADITION WAO／総合プロデューサー

VOGUE、ELLE を経て、2004 年より「マリ・クレール」の編集長を務める。
2008 年 11 月に独立し、ファッション、アート、デザインから、社会貢献、エコロジー、エシカル・ファッション、クール・ジャパンまで、カルチャーとエシカルを軸とした新世代のライフスタイルを提案、各種プロジェクトをプロデュース。

■石村　由起子（イシムラ ユキコ）　空間コーディネーター
「くるみの木」／主宰

香川県高松市生まれ。
大手企業の企画や店舗開発の仕事を経て、1984 年にカフェと雑貨の店「くるみの木」をオープン。以後、2 店目のカフェ、雑貨店、2004 年にホテル、レストラン、ギャラリーからなる「秋篠の森」を　オープン。
「奈良生活デザイン室」を立上げ、国内外の企業や自治体などの商品企画から、町づくりなどにも関わる。
http://www.kuruminoki.co.jp/

■犬養 裕美子（イヌカイ ユミコ）　レストランジャーナリスト

東京を中心に地方や海外の食文化、レストラン事情を最前線で取材。
ファッション誌から専門誌まで数多くの雑誌で連載を持ち、その店の良さ、時代性をわかりやすく解説。
特に新しい店の評価に対する読者の信頼は厚い。
食に関わるさまざまなイベントでの講演も多数。
ミラノ国際博覧会　日本館基本計画策定委員会委員。
農林水産省顕彰制度・料理マスターズ認定委員。

■大熊 健郎（オオクマ タケオ） ディレクター
CLASKA Gallery&Shop “DO”ディレクター

1969 年東京生まれ。
慶應大学文学部卒業後、インテリア会社、編集プロダクション勤務を経て 2008 年 CLASKA のリニューアルを手掛ける。同時に立ち上げたライフスタイルショップ、クラスカギャラリー＆ショップドーのディレクターとして、バイイングから企画運営全般を手掛けている。都内を中心に現在 9 店舗を展開。
http://www.claska.com/shop/index.html

■大西 洋（オオニシ ヒロシ）
株式会社三越伊勢丹ホールディングス／代表取締役社長

1979 年伊勢丹に入社。以来紳士部門を歩み、2003 年新宿本店のメンズ館立ち上げ時には、担当部長として陣頭指揮を執る。その後、伊勢丹立川店長、三越 MD 統括部長を歴任し、2009 年に伊勢丹社長執行役員、2012 年には三越伊勢丹ホールディングス社長執行役員に就任。“人を大切にする経営”をポリシーとし、従業員への適正な評価をはじめ、人事制度改革に着手、現場感覚を最も尊重し、一つひとつ取組みを進めている。また小売業界の根本課題であるサプライチェーン改革についても先頭に立って行ない、質の高い商品を継続的に提供していくため、全力を注いでいる。将来的に現場に関わる全ての人々が、“働きがいのある環境、新しい価値をお客様と共有できる環境”を実感できるよう取り組んでいる。

■緒方 慎一郎（オガタ シンイチロウ）
株式会社 SIMPLICITY／代表

1998 年、SIMPLICITY 設立。
「現代における日本の文化創造」をコンセプトに、和菓子店、和食料理店、プロダクトブランドを展開。様々なプロジェクトにおいて多岐に渡るデザインやディレクションを手がける。
2011-2014 年、東京大学総合研究博物館特任准教授。
2015 年、著書『HIGASHIYA』。

■川上 典李子（カワカミ ノリコ） デザインジャーナリスト
21_21 DESIGN SIGHT／アソシエイトディレクター

1986 年～1994 年「AXIS」編集部、1994 年～1996 年ドムスアカデミーリサーチセンター日伊プロジェクトのエディトリアルディレクター。
2014 年より各国巡回中の「Japanese Design Today 100」（国際交流基金主催）等、キュレーションも行う。

■桐山 登士樹（キリヤマ トシキ） デザインディレクター
株式会社 TRUNK／代表取締役

1952 年生まれ。広告・マーケティング、デザインの編集者を経て 1988 年株式会社 TRUNK 設立。YCS デザインライブラリー、建築・デザイン展プロデュース、異業種交流会座長、ネットマガジン「JDN」立上げ等。1993 年より富山県総合デザインセンター設立に向けて活動。当初企画部長、現同センターデザインディレクター。2005 年からミラノサローネで LEXUS、CANON、AISIN のプロデューサー。2007 年から JETRO、2014 年からは DENSAN（伝統的工芸品産業振興協会）の海外販路開拓プロデューサー。2015 年ミラノ国際博覧会日本館の広報・行催事プロデューサー。「BITOWA」「KANAYA」のプロデューサー。 http://www.trunk-design.jp/

■楠本 修二郎（クスモト シュウジロウ） プロデューサー
カフェ・カンパニー株式会社／代表取締役社長

1964 年福岡県生まれ。
早稲田大学政治経済学部卒業後、リクルートコスモス入社。1993 年大前研一事務所入社、平成維新の会事務局長に就任。
その後、渋谷・キャットストリートの開発等を経て、2001 年カフェ・カンパニーを設立、代表取締役社長に就任。コミュニティの創造をテーマに商業施設等のプロデュースにも従事している。

■齋藤 章雄（サイトウ アキオ） 料理人
有限会社典座舎／代表

博多や東京で修業を重ね、東京・代官山の日本料理「だいこんや」店長兼料理長、「センチュリーハイアット東京」鮨割烹「京」の料理長などを務める。その後日本料理・統括料理長として「グランドハイアット東京」の開業に携わり、2005 年コンラッド東京・日本料理統括料理長として開業準備に参画。
2011 年には六本木に『しち十二候』をオーナーシェフとしてオープンし、翌年東京ステーションホテル内にも『しち十二候』オープンさせ現在に至る。

■坂西 理絵（サカニシ リエ）
株式会社料理通信社／代表取締役社長

東京都生まれ。
『料理王国』編集部を経て 2006 年に『料理通信』を創刊、2007 年 11 月より現職。
作り手（生産者）・使い手（料理人）・食べ手（生活者）を結び、豊かな食ライフスタイルを創造・共有するメディア活動を推進。地方の魅力を紹介する「食の文化遺産」、「お宝食材」など、日本の食財の発信プロジェクトに注力している。
http://www.r-tsushin.com

■佐藤 真一（サトウ シンイチ） バリュークリエイター
株式会社バリュー・クリエーション・サービス／代表取締役

リクルート社を退社後、株式会社バリュー・クリエーション・サービスを起業。
自らを“バリュー・クリエイター（価値創造の専門家）”と称し、日本全国 100 か所以上の地域活性事業を手掛ける。
年間 300 日以上を地方といわれる地域で過ごし、カスタマー視点＆メディア視点で真の価値を見極め、プロデュースする日々を送っている。

■佐藤 美加（サトウ ミカ） プロデューサー
アッシュ・ペー・フランス株式会社／取締役

販売、バイヤー、プレス、ショールームを経て 2000 年、合同展示会「rooms」をスタート。毎回コンセプトを設け、展示会に新たな価値を創り出した。その他ファッションコンテストでの審査員、様々なセミナーでの講演多数。

■芝田 健吾（シバタ ケンゴ） 職人
Nipponism／代表、「かくいわ芝田 吾希」／四代目

創業明治 30 年の流れを受け持つ江戸袋物職人。かくいわ芝田吾希 代表。
また、日本の伝統技術の継承のため、モノづくりの作り手にスポットを当てたウェブサイト「Nipponism」を運営し、日本の職人技術を伝えている。

■祥見 知生（ショウケン トモオ） ギャラリスト、器ディレクター
「うつわ祥見」／主宰

2002 年鎌倉・うつわ祥見オープン。
食べる道具の美しさを伝えるテーマ性のある器の展覧会を全国各地で開く。
著書に『日々の器』(河出書房新社)、『器、この、名もなきもの』（里文出版）など。
主な展覧会「TABERU」、「うつわ、ロマンティーク展」国立新美術館地階 SFT ギャラリーなど多数。
http://utsuwa-shoken.com

■高澤 義明（タカザワ ヨシアキ） シェフ
「TAKAZAWA」 オーナーシェフ

1976 年東京生まれ。
2005 年、赤坂に『ARONIA DE TAKAZAWA』をオープン。
2007 年よりスペインの国際料理学会【Lo mejor de la Gastronomia】に日本代表として 3 年連続招待。
2012 年、自身の名前のみを掲げる『TAKAZAWA』とし、リニューアルオープン
2013 年より 3 年連続、サンペレグリノ ASIA TOP 50 に名を連ねる。
http://www.takazawa-y.co.jp/

■立川 裕大（タチカワ ユウダイ） 伝統技術ディレクター
株式会社 t.c.k.w／代表取締役

1965 年長崎県生まれ。
日本各地の多種多様な伝統技術を操る職人たちと建築家やインテリアデザイナーの間を取り成し、空間に応じた家具・照明器具・アートオブジェなどをオートクチュールで製作するプロジェクト「ubushina」を実践し伝統技術の領域を拡張している。
「東京スカイツリー」「ザ・ペニンシュラ東京」「伊勢丹新宿店」など実績多数。長年に渡り高岡の鋳物メーカー「能作」のブランディングディレクションなども手がけている。

■鶴本 晶子（ツルモト ショウコ） ブランドマネージャー
株式会社ナガエプリュス／取締役

女子美術短期大学卒業後、NY と東京を拠点に、現代美術家コラボレーターとして国内外の展覧会に数多く参加後、2007 年より燕三条「SUSgallery」ブランド、クリエイティブディレクターとして、世界ブランドに育てあげ、2015 年より高岡「Nagae＋」ブランドマネージャーに就任し新たなメイドインジャパンの世界ブランド創りをスタートさせる。

■戸村 亜紀（トムラ アキ） クリエイティブディレクター
株式会社ファーメンステーション／取締役

墨絵画家として国内外で活動後、デザインに転向。商業施設のネーミング、コンセプト、ロゴデザイン、パッケージデザイン、オリジナルプロダクト開発などトータルブランディングや製作に従事。 2006 年に i-D クリエイティブ・アワード等、ディレクション／アートともに、国内外にてアワードも受賞している。2015 年 4 月に日本の駅弁を紹介する書籍「EKIBEN: The Ultimate Japanese Travel Food」を出版。 その他、外国人向けに企画された書籍には、「70 Japanese Gestures」などがある。
http://lwww.hamiru-aqui-notion.jp

■中原 慎一郎（ナカハラ シンイチロウ） プロデューサー
ランドスケーププロダクツ／代表

1971 年、鹿児島県生まれ。
オリジナル家具等を扱う「Playmountain」、カフェ「TasYard」、コーヒースタンド「BE A GOOD NEIGHBOR COFFEEKIOSK」、子供のためのレーベル「CHIGO」、ギャラリースペース「CURATOR’S CUBE」、ヴェトナム麺食堂「Pho 321 Noodle bar」を展開。
また、住宅/店舗のデザイン業務、イベントプロデュース／ブランドディレクションを手掛ける。
http://landscape-products.net/

■服部 滋樹（ハットリ シゲキ） デザイナー、クリエイティブディレクター
graf（有限会社デコラティブモードナンバースリー）／代表取締役

1970 年生まれ大阪府出身。
1998 年にインテリアショップで出会った友人たちと graf を立ち上げる。
建築、インテリアなどに関わるデザインや、ブランディングディレクションなどを手掛け、近年では地域再生などの社会活動にもその能力を発揮している。
http://www.graf-d3.com/

■幅 允孝（ハバ ヨシタカ） ブックディレクター
有限会社 BACH／代表

1976 年愛知県津島市生まれ。
未知なる本を手にしてもらう機会をつくるため、本屋と異業種を結びつけたり、病院や企業ライブラリーの制作をしている。代表的な場所として、国立新美術館『SOUVENIR FROM TOKYO』や『Brooklyn Parlor』、伊勢丹新宿店『ビューティアポセカリー』、『CIBONE』、『la kagu』など。その活動範囲は本の居場所と共に多岐にわたり、編集、執筆も手掛けている。

■日野 明子（ヒノ アキコ） バイヤー
スタジオ木瓜／代表

1967 年神奈川県生まれ。
共立女子大学在学中に、工業デザイナーの秋岡芳夫氏の授業を受け、地場のモノづくりに興味を持つ。
北欧デザインと日本の手仕事を扱う商社での営業勤務を経て、1999 年より独立。
「スタジオ木瓜」の屋号で、店と作り手を結ぶ問屋業務、展覧会企画、地場産業のアドバイザー、大学での講義、文筆などを行う。

■丸若 裕俊（マルワカ ヒロトシ） プロデューサー
株式会社丸若屋／代表取締役

日本とフランスを拠点に、伝統工芸から最先端工業に至る幅広い分野で最高峰の技術との革新的な取り組みを通し、21 世紀を生きる人々の生活に驚きと喜びの提供を行う。
パリ・サンジェルマンにて、美しき日本の品々の展示販売を行う“NAKANIWA”をオープン。
2016 年に創業 400 年を迎える有田焼の海外プロジェクトも 2014 年に始動。
http://maru-waka.com

■水代 優（ミズシロ ユウ） プロデューサー
good mornings 株式会社／代表取締役

IDEE にてカフェの立ち上げ等に携わる。2012 年に good mornings を設立。
食を軸にしたクリエイティブな空間作りを通じて、街に賑わいを作ること、地域コミュニティの拠点を生むこと、それらの取り組みと連動したメディア制作が主な事業。
http://goodmornings.co.jp/

■矢島 里佳（ヤジマ リカ） 起業家
株式会社和える(aeru) ／代表取締役

慶應義塾大学在学中の 2011 年 3 月、株式会社和える設立。
幼少期から職人の手仕事に触れられるよう、子どもたちのための日用品を、日本の職人と共につくる“0 から 6 歳の伝統ブランド aeru”を立ち上げる。
2014 年 7 月、直営店『aerumeguro』をオープン。
著書『和える-aeru- 伝統産業を 子どもにつなぐ 25 歳女性起業家』他 3 冊あり。
http://a-eru.co.jp/

■山下 順三（ヤマシタ ジュンゾウ） クリエイティブディレクター
有限会社 SPACE MAGIC MON／代表取締役

1958 年、京都生まれ。
1990 年、インテリアとプロダクトデザインスタジオ有限会社 SPACE MAGIC MON を設立。伝統製品は日本の美学的空間を築いた時に生かされることをコンセプトとしてモノづくりを展開している。
京都が愛してきた伝統の素材や技術を活かした新たなライフスタイルを目指し、現在伝統製品をフランス・イタリアのマーケットに発表している。

■山田 遊（ヤマダ ユウ） バイヤー、監修者
株式会社メソッド／代表取締役

東京都出身。
南青山の IDEE SHOP のバイヤーを経て、2007 年、method（メソッド）を立ち上げ、フリーランスのバイヤーとして活動を始める。現在、株式会社メソッド代表取締役。2013 年「別冊 Discover Japan 暮らしの専門店」エイ出版社、2014 年「デザインとセンスで売れるショップ成功のメソッド」誠文堂新光社より発売。グッドデザイン賞審査委員をはじめ、各種コンペティンションの審査員や、京都精華大学非常勤講師など、教育機関や産地などでの講義・講演など、多岐に渡る。

■横川 正紀（ヨコカワ マサキ） プロデューサー
株式会社ウェルカム／代表取締役、株式会社ディーンアンドデルーカジャパン／代表取締役

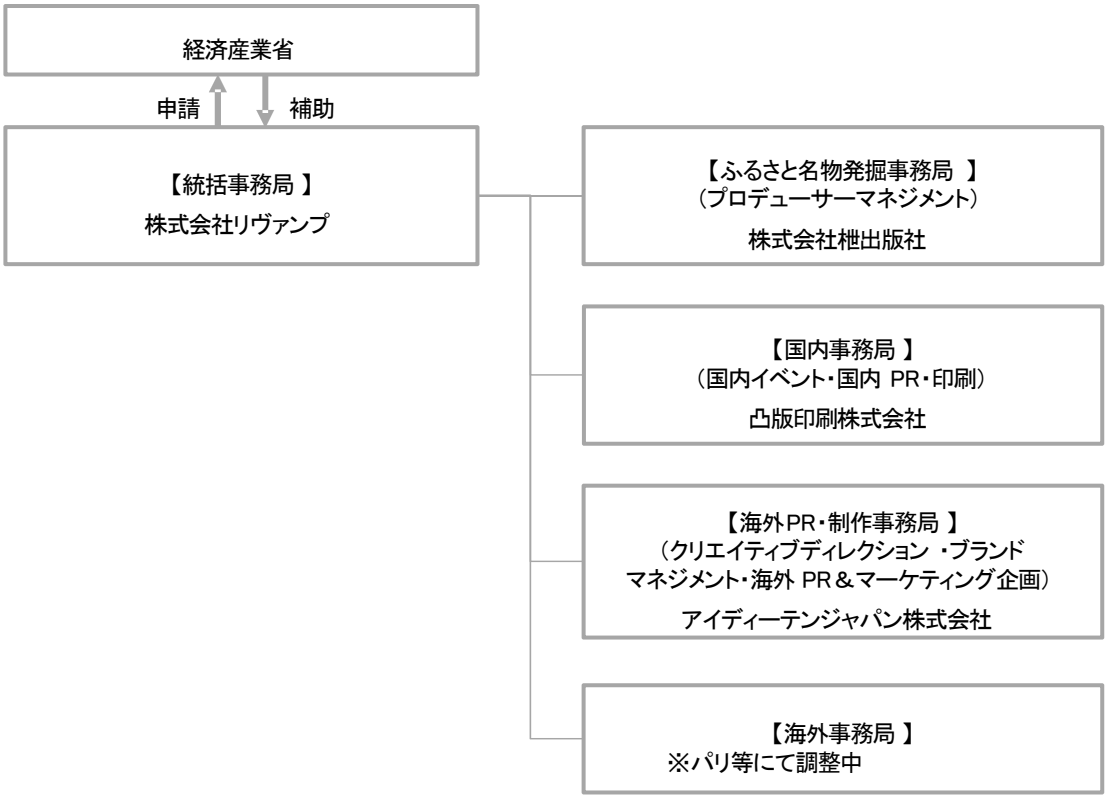
2000 年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONE や GEORGE'S など複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め 2003 年にニューヨーク発 DEAN & DELUCA の日本での展開をスタート。2007 年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務を行う。2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。

【The Wonder™ 500 公募審査員一覧】
※氏名の五十音順に掲載（敬称略）

選定理由	氏名		会社／役職
海外展開を積極的に推進している日本の小売・流通業界のプロフェッショナル	生明 弘好	アザミ ヒロヨシ	株式会社良品計画／事業開発担当
	麻生 裕子	アソウ ユウコ	株式会社東急ハンズ／執行役員 営業部長
	篠崎 剛	シノザキ タケシ	株式会社高島屋／MD 本部 リビング＆フードディビジョン セントラルバイヤー
外国人旅行者向けにサービス・物販を提供しているプロフェッショナル	阿部 佳	アベ ケイ	グランドハイアット東京／ゲストリレーションズ・コンシェルジュ レ・クレドール インターナショナル／ 名誉会員
	多 桃子	オオノ モモコ	レ・クレドール ジャパン／ファウンダープレジデント レ・クレドール インターナショナル／名誉会員
	佐藤 文紀	サトウ フミノリ	RH トラベラー株式会社／ソリューション事業本部本部長
海外市場への商品流通に影響力をもつ外国人の目利き	William To	ウィリアム・トウー	PMQ（香港）／クリエイティブディレクター
	毛 丹青	マオ・タンチン	知日（中国）／知日主筆、作家、神戸国際大学教授

実施体制について

【The Wonder 500™運営事務局ついて】

経済産業省の補助事業であり、執行事業者として株式会社リヴァンプ（本社：東京都港区、代表取締役社長兼 CEO：澤田貴司）が採択され、「The Wonder 500™統括事務局」を務めます。

そのパートナーとして、地方産品の発掘を担う「ふるさと名物発掘事業事務局」を株式会社枻出版社（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：角謙二）、地方における事業者のネットワークづくりを支援する国内イベントおよび国内での PR、印刷業務を行う「国内事務局」を凸版印刷株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：金子眞吾）、発掘した地方産品を海外に紹介するストーリーブック等を制作し、海外での PR・マーケティング活動を実施する「海外 PR・制作事務局」をアイディーテンジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役 CEO：澤田且成）が務めます。