

400th anniversary of Arita Ceramics

食福岡の 有田焼

有田焼創業400年
記念イベント

有田焼のお猪口や豆皿等が当たる!

スタンプラリー開催中!

2016.12/19(日) → 2017.1/31(火)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



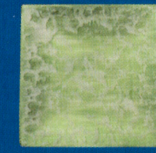
12



13



14



15

1・3・5・7・8・9・13・14 (有)伊万里陶芸 / 2・10・11・12・15 金照堂 / 4・6 (株)まるふく

有田焼創業400年
記念イベント

有田焼 × 福岡の食フェア

和食や茶道とともに日本文化の発展に大きく寄与した有田焼が生まれて400年。
その魅力を美味しい料理とマリアージュする記念イベントが福岡で開催中!

参加店一覧
〈全11店〉



ユルイヤ



そらまめ



目利きのたか志



IMURI



源太郎



捏製作所



日本料理 ながおか



情熱の千鳥足 CARNE



あきつぎ



レザン・ドール



西洋菓子工房 IMURI



▲ 3店舗のスタンプを集めたら必要事項をご記入の上、参加店舗にお渡しください ▲

● 必要事項をご記入ください ●

ふりがな

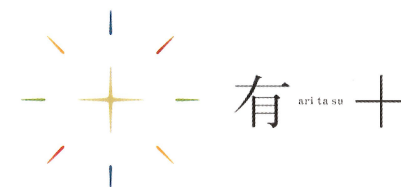
■ 氏名

■ 住所・郵便番号

■ 電話番号

■ メールアドレス

当選結果はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。何が送られてくるかはお楽しみに!(2月中旬発送予定)



お問い合わせ

ari ta su 有田まちづくり公社

佐賀県西松浦郡有田町本町丙1054

☎ 0955-25-9170 <http://www.aritasu.jp>

有田焼創業400年記念イベント

有田焼 × 福岡の食フェア

和食や茶道とともに日本文化の発展に大きく寄与した有田焼が生まれて400年。その魅力を美味しい料理とマリアージュする記念イベントが福岡で開催中！

有田焼のお猪口や豆皿等が当たる！

スタンプラリー

12月19日(月)から1月31日(火)まで開催中！

参加店舗にて対象メニューを注文、または有田焼を購入し、店舗のスタンプをゲット。3店舗のスタンプを集めて応募すると、抽選で50名に、有田焼のお猪口や豆皿のプレゼントが。参加店に置いてある応募用紙に

氏名 電話番号
住所・郵便番号 メールアドレス

を記入して、参加店に渡せばOK。応募締切は1月31日(火)まで。



有田豚の角煮

じっくりと煮込んだ豚の角煮は、下に敷いたクリーミーなマッシュポテトと相性良し。とろみのあるタレと絡ませてどうぞ。850円。



ユルイヤ

少しずつ盛られた豆皿料理とこだわりの器が女性心をくすぐる。左写真の鉢は程やかな丸みが美しい。角煮の他にリゾットも提供予定。

☎092-688-2144
福岡市早良区高取2-13-1
17:00~24:00 休水曜

居酒屋セット

日替わりで「鶏肝の生姜煮」「鮮魚のマリネ」「レバーパテと黒ごまパン」など、酒に合う5種をボリュームたっぷり提供。1490円。

そらマメ

地域の人に愛される居酒屋でありたいと、フレンチの要素を取り入れながら酒に合う和食を提供。住宅街に嬉しい一軒。

☎092-845-7775
福岡市早良区曙1-11-1 曙ハイツ1F
18:00~翌1:00 休不定

快眠活魚鯛のカルパッチョ

魚を眠らせた状態で捌くことで身が硬くならず、驚くほどプリプリに。スプラウトとカラスミをくるりと巻いて。1500円。



目利きのたか志

30種類以上揃えた日本酒に合う料理を提供する。この料理では新鮮な魚料理と器の白と藍のコントラストが華やか。

☎092-409-3178
福岡市博多区店屋町2-30
17:00~翌1:00 休日祝日

皿：(有)伊万里陶芸

聖護院大根と京鴨の治部煮

京都では冬を楽しむ季節料理。鴨の旨味を大根に移して、かつおだしでまとめることで上品な甘さが沁みる一品に。1620円。

IMURI

桜坂の高台にひっそりと佇むレストラン。隠れ家的雰囲気と落ちついたサービスで、素材を活かした丁寧な料理をゆくりと。

☎092-762-7070
福岡市中央区谷1-3-15
11:30~OS14:00 / 17:30~OS24:00
休なし(年末年始のみ)

源太郎のおでん

かつお、昆布、あご、鶏ガラから丁寧に旨味を引き出して酒とみりんできれいな塩で味を整える。透明な出汁に旨味が染み込む絶品おでん。1個108円〜。



源太郎

路地裏の居酒屋ながら大将が丁寧に仕込む料理が人気。プロ野球選手やラグビー選手にもなじみの人気店。

☎092-714-3501
福岡市中央区舞鶴1-2-28
18:00~OS22:30 休不定

皿：(株)まるふく

つくね5種盛り合わせ

10種類ある日替わりのつくねから選りすぐりを。「バクチャー×七味」や「生ハム×菜の花」など珍しい組み合わせも。850円。



捏製作所

つくねの概念を覆す新しい味を“蒸す”“揚げる”等で提供。今回は若い方にも有田焼の魅力を感じていただくよう、つくねが映える個性的なお皿をセレクトしました。

☎092-833-5666
福岡市早良区藤崎1-14-5
16:00~23:00
休水曜、月1回不定

皿：金照堂

前菜の盛り合わせ

器と料理で季節をいただくコースの前菜は、旬の野菜と焼魚の味噌漬け、茶碗蒸しが鮮やかに。おまかせコース(10800円)の一例。



日本料理 ながおか

ミラノ万博でも和食をアピールした長岡料理長の繊細な和食が人気。おまかせコースで、季節の移ろいを表現する。

☎092-406-9181
福岡市中央区西中洲3-20
連ラウンドビル1F
17:30~23:30 休日曜

イムリショコラ

エクアドル産カカオ75%の上質なチョコレートをふんだんに使用。粉を一切使わずにしっかりと焼き上げた大人のケーキ。550円。



西洋菓子工房 IMURI

IMURIらしい季節感や素材のこだわりをフランス洋菓子で表現。スイーツのどこかに和の繊細さがあって、有田焼にもじっくりくる。

☎092-762-7100
福岡市中央区谷1-3-15
11:00~20:00
休なし(年末年始のみ)

カルネの串焼き盛り合わせ5本

ジビエの入門編として人気の串焼き。イノシシ、鹿、キジモモ、黒豚バラ、つくねの5本をジュースに焼き上げる。1296円。



情熱の千鳥足 CARNE

福岡で人気のジビエ専門店。野生肉であるジビエの躍動感が伝わるよう、明るい色の器をセレクト。扇型の盛りつけも注目。

☎092-733-6100
福岡市中央区西中洲10-6
18:00~OS24:30 休不定

皿：(株)まるふく

いぶりがっことクリームチーズ

秋田産のお漬物を表す「がっこ」を燻る。つまり、スモークたくあんに味噌と酒粕漬けのクリームチーズを合わせた一品。540円。

あきつぎ

福岡では珍しい秋田料理のダイニングバー。チーズは濃い青と相性が良いと、フードコーディネーターでもある店主が選んだ一枚です。

☎092-406-7840
福岡市中央区西中洲3-20
連ラウンドビル3F
18:00~23:00 休日祝日

皿：(株)まるふく

西米良サーモンのミキユイ

宮崎産のサーモンを低温調理することで、生とはひと味違う食感に。黄金イクラと糸島の珍しい野菜を添えて。コース(11880円)の一例。

レザン・ドール

大人の街・西中洲にひっそりとたたずむフランス料理店。写真の一品は料理を食べるとブルーの柄が現れる、食事後も器をゆっくりと楽しめる一品です。

☎092-724-6500
福岡市中央区西中洲2-25
STAGE1西中洲1F
17:30~OS22:00、バーは~翌1:00
休日曜

皿：(株)まるふく

料理と器を楽しむ、嬉しい機会ができました。有田焼が生まれて400年というタイミングに、美味しいペアリングを楽しんで欲しいと思います。
染付、青磁、色絵など、繊細に極められていく有田焼の美しさは、江戸時代には輸出されてヨーロッパを魅了したそう。食の世界でも、きつと繊細な美味しさを引き立てる重要な役割を果たしたことでしょう。季節ごとの味わいは、器に映えて彩りも鮮やか。時を超えて響きあう、料理と器の楽しさを、目と舌と、向き合ってください。確かめてみてください。
期間中に料理を楽しむ、参加店のスタンプを3つ集めると、抽選で有田焼のプレゼントも用意。お気軽にご応募ください。