

有田の 第37回 茶わん供養

令和元年 11月20日(水)～24日(日)

●茶わん供養 神事 ●和菓子歳時記～ぜんざいの振る舞い～
●茶わん供養 受付 ●有田焼体験ワークショップ
●有田棚田米もちつき ●私が使いたいやきものの絵コンクール展
●お楽しみ大抽選会 他 連日イベント多数開催

有田焼卸団地協同組合
〒844-0024 佐賀県西松浦郡有田町赤坂丙 2351-170
TEL: 0955-43-2288

詳しくは、公式WEBサイト等をご覧ください
www.arita.gr.jp

ARITA x SANTA PROJECT

「Winter Illumination 2019」
アリタセラ 中央通り 他

御神体：茶わん神輿

欠けてたり、割れてしまい、役目を終えたご愛用の茶わんの供養を承りますが、例年行なっており「春茶わん交換」の開催はございません。あらかじめご了承ください。

第10回 秋の有田 写真コンテスト

令和元年の秋に有田町内で撮影した写真を募集します。受賞作品は伝統文化の交流プラザ「有田館」で行う「写真展」で展示するほか、秋の有田をPRする素材として有効に活用します。

【応募締切】
令和元年12月2日(月)必着

【応募先・問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



写真：第9回最優秀賞作品
「紅葉めぐり」 川原義則

町内の交通

有田コミュニティバス



※平日と土日祝では、運行ルートが異なります。

【運賃】1路線・1回
■大人(中学生以上)・・・200円
■子供(小学生)・・・100円
問 有田町まちづくり課
☎0955-46-2990

有田タクシー
問 ☎0955-42-3131

カーレンタルうめざき
【営業時間】9:00～17:00
問 ☎0955-25-9373

レンタサイクル

【営業時間】9:00～17:00
「ヴェロ・ミシュラン」シリーズの『パリ・プレスト・スボールV2』

■レンタル料:500円/1回(1日限り)
※保証料1,000円、返却時に返金します
【設置場所】KILN ARITA
有田観光協会

電動アシスト付き自転車
■レンタル料:1,000円/1回(1日限り)
※保証料1,000円、返却時に返金します
【設置場所】KILN ARITA
有田観光協会

普通自転車
■レンタル料:500円/1回(1日限り)
【設置場所】有田館
原田酒店(上有田駅前)

問 有田観光協会
☎0955-43-2121

ドライブ・アクセス

※波佐見・有田ICから町内まで約5分

長崎空港	車で約1時間 長崎自動車道→西九州自動車道	波佐見有田IC
福岡空港	車で約1時間20分 九州自動車道→長崎自動車道→西九州自動車道	有田
佐賀空港	車で約1時間40分 一般道	有田
・太宰府インターより 約80分 ・佐賀大和インターより 約40分 ・鳥栖インターより 約60分 ・熊本インターより 約100分		

JRアクセス

長崎空港	大村駅	JR快速で約50分 JR特急で約15分	有田駅
福岡空港	地下鉄で約5分	早岐駅	JR特急で約30分
佐賀空港	バスで約35分	佐世保駅	JR特急で約1時間30分
リムジンタクシーで約1時間40分			

- ・大村駅から快速で早岐駅まで(所要時間約50分)
- ・早岐駅から特急で有田駅まで(所要時間約15分)
- ・博多駅から特急みどり(1時間1本)で有田駅まで(所要時間約1時間20分)
- ・佐賀駅から特急みどり(1時間1本)で有田駅まで(所要時間約40分)

交通アクセス

駐車場情報

オススメパーキング情報はコチラ→



食と器でおもてなし

第15回 秋の有田 陶磁器まつり

AKI NO ARITA TOUJIKI MATSURI

令和元年 11月20日(水)～24日(日)
会場 有田町内各所

森の響演・薪窯めぐり
有田の紅葉
きもので秋のありたさんぽ
秋の期間限定メニュー
有田町内各商店会・各種団体によるイベント企画
第37回 茶わん供養・有田のちやわん祭り 同時開催

【お問い合わせ】
有田観光協会 TEL 0955-43-2121

佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内2-8-1
ありたさんぽ 検索

Facebook

「色絵 竜鳳凰刺文シャンデリア笠」
旧田代家西洋館展示中

焔の響演～薪窯めぐり～

有田を代表する窯元による夢の響演企画・薪窯焚きの公開。普段は公開されていない窯場を特別に見学できます。400年もの間、受け継がれてきた伝統の薪窯とともに、熟練の職人が操る焔の表情や煙突から立ち上がる煙など、有田ならではの風景をお楽しみください。

※50音順

今右衛門窯

色鍋島の歴史と伝統を守り続け、格調高い作品を生み出している窯元。松薪による窯焚きの様子をご覧ください。

【公開日時】11月22日(金) 8:00～10:00
①8:00 ②8:30 ③9:00 ④9:30

【問】今右衛門窯 ☎0955-42-3101



MAP 4-C

柿右衛門窯

日本初の赤絵(色絵)の技法を開発し、余白を生かした繊細で絵画的な構図を特徴とする「柿右衛門様式」を現代に伝える由緒ある窯元。薪窯での本焼焼成作業が特別に一般公開され、係りの案内を受けながらご覧いただけます。

【公開日時】11月23日(土・祝) ①9:00～12:00 ②13:00～16:00

【問】柿右衛門窯 ☎0955-43-2267



MAP 2-D

源右衛門窯

歴史と品格を兼ね備えた風情ある窯元で、薪窯での「攻め焚き」の様子を間近でご覧いただけます。また、工房での口クロや絵付けなどの制作風景も自由に見学できます。

【公開日時】11月23日(土・祝) 8:00～17:00

【問】源右衛門窯 ☎0955-42-4164



MAP 2-C

谷窯(登り窯) 深川製磁

<登り窯見学ツアー>18世紀に染付磁器が焼かれた深川家の古窯「谷窯」、その跡地に築かれた登り窯での窯焚きの様子をご覧ください。※予約制

【公開日時】11月22日(金)
①10:00～11:00 ②14:00～15:00(各回定員10名様)

【予約・問】深川製磁チャイナ・オン・ザ・パーク ☎0955-46-3900



MAP 1-D

天狗谷窯(登り窯) 有田ポーセリンパーク

日本磁器創成期に使われていた天狗谷窯の発掘データをもとに再現された全長53mの登り窯。窯焚きの見学と、状況に応じて薪入れ体験もお楽しみいただけます。

【公開日時】11月22日(金) 10:00～16:00

【問】有田ポーセリンパーク ☎0955-41-0030



MAP 4-E

きものでありたさんぽ

江戸・明治・大正・昭和の各時代を代表する、美しく上質な町屋が残る風情ある通り。色鮮やかな着物を着てタイムスリップ気分を味わいませんか。

【期 間】10月1日(火)～12月25日(水) 毎日10:00～15:00 ※受付13:00まで

【着付け場所】有田一番館(有田駅前) 【MAP】2-D

【料 金】○ランチ&カフェチケット付きプラン:1着3,500円(着物レンタル、着付、1,000円分のチケット付)
○着物でおさんぽプラン:1着3,000円(着物レンタル、着付)

※3日前までの事前予約制 ※足袋ソックス無料。草履・バッグ・髪飾りも貸し出します。
※着物の在庫状況により、ご希望に添えない場合があります。



【予約・問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



有田町歴史民俗資料館

令和元年度企画展「わがまちアリタの平成史」

「田植唄アジアフェスティバル」世界・焔の博覧会「有田焼創業400年」など、有田町の平成史を写真や映像で振り返ります。

【期 間】11月9日(土)～12月15日(日)

【開館時間】9:00～16:30 【観覧料】無料

【同時開催】第8回歴史の川ざらい成果品の展示

【問】有田町歴史民俗資料館 ☎0955-43-2678 【MAP 5-B】



佐賀県立九州陶磁文化館

特別企画「有田×野老」展

野老朝雄(ところあさお)氏は、「つなげる」をテーマに紋様の制作をはじめ、美術・建築・デザインの境界領域で活動する美術家。彼が魅了される「青」の色彩を主題に、伝統と革新が融合した新たな有田焼の可能性を模索する展覧会です。

【期 間】9月20日(金)～11月24日(日) ※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

【開館時間】9:00～17:00

【場 所】佐賀県立九州陶磁文化館 第1・2展示室 【MAP 2-D】

【観覧料】大人600円(500円)・大学生300円(200円)・高校生以下無料

※()内は20名以上の団体料金もしくは前売り料金

新収藏品展1 寄贈記念「今泉吉郎・吉博コレクション」

肥前磁器研究家の今泉吉郎氏とご子息の吉博氏により寄贈された、江戸時代前期の有田焼や鍋島焼など質の高いコレクション。あわせて展示する、吉郎氏が寄贈され、後に国の重要文化財に指定された「染付山水文輪花大皿」も必見です。

【期 間】10月5日(土)～11月24日(日) ※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

【開館時間】9:00～17:00

【場 所】佐賀県立九州陶磁文化館 第3展示室 【MAP 2-D】

【観覧料】無料

【問】佐賀県立九州陶磁文化館 ☎0955-43-3681



ぐるなび総研「今年の一皿」記念品(2016～2018年制作)



「染付山水文輪花大皿」重要文化財 肥前・有田1640～50年代 佐賀県立九州陶磁文化館所蔵

今右衛門古陶磁美術館

Celadon 秘色の世界に魅せられて 鍋島青磁の美と技

【期 間】9月12日(木)～11月24日(日)

【開館時間】10:30～16:30

【観覧料】一般 500円 高・中・小生 無料

(※15名以上の団体400円)

【問】(財)今右衛門古陶磁美術館 ☎0955-42-5550 【MAP 4-C】



有田まちなか案内ジュニア隊

有田の歴史や観光スポットを学んだ子どもたちが「有田まちなか案内ジュニア隊」としてデビュー! 大人顔負けの工夫を凝らし、観光名所を案内してくれます。ぜひジュニア隊の案内をお聴きください。

【期 間】11月23日(土・祝)・24日(日)

13:30～15:00

【場 所】泉山磁石場・大公孫樹 【MAP 5-C】

【料 金】無料

【問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



ガイドと共に「ブラアリタ」

NHKの番組でタモリさんが歩いた有田の名所を、観光ガイドがご案内!

地元ガイドならではの裏話やうんちくを交えながら、楽しく案内します。この期間だけのスペシャルなガイドツアーにぜひご参加ください。

【期 間】11月20日(水)～24日(日) 13:30～15:00

【コース】泉山磁石場・トンバイ堀・赤絵町など約1.5km歩きます。

【集合場所】泉山磁石場 【MAP 5-C】

【料 金】500円

【定 員】各日20名(最少催行4名) ※3日前までの事前予約制

【予約・問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



11月20日(水)～24日(日) 秋の期間限定メニュー

ARITA PORCELAIN LAB

佐賀県産牛と有田産玉ねぎをたっぷり使いました。モダンな器にてお楽しみください。



佐賀県産牛肉のハヤシライス 1,100円 MAP 4-C
TEL 0955-29-8079

すし料理専門店 亀井鮎

古伊万里調の器に職人49年の大将こだわりの海鮮ちらしと茶碗蒸し・ごとうふなど6品揃った大満足のコースです。※事前のご予約をオススメします。



秋のスペシャル海鮮ちらし 2,200円 MAP 3-D
TEL 0955-43-2951

うなぎ専門店 味

国産にこだわった焼きだてのうなぎをご堪能下さい。※焼き上がりに少々お時間を要します。



秋のうなぎセット(コーヒール・ごとうふ付) 2,400円 MAP 3-D
TEL 0955-42-4010

旬鮮酒房 蔵

旬の味覚、松茸をふんだんに使いました。伊万里牛ののろけ旨味を陶板焼きでお楽しみください。



生松茸入り 伊万里牛陶板焼きと秋の味覚御膳 2,750円 MAP 4-E
TEL 0955-41-0030

ハーブ&レストラン 喫茶 Run.らん.ラン

ローズカツとアスパラをトッピングした焼カレーとごとうふパフェの人気セット。食後には隣接する庭園で紅葉散策も楽しめます。



秋の限定まんぞくセット 1,870円 MAP 4-E
TEL 0955-43-5087

カフェれすとらん こぱん

こぱん人気No.1のハンバーグを、田園風景とともに楽しみください。



秋のこぱん膳 1,540円 MAP 3-E
TEL 0955-43-2880

ギャラリー 有田

美味しい佐賀の味覚を一度に味わえます。是非ご賞味ください。



秋のあじわい膳 3,850円 MAP 2-D
TEL 0955-42-2952

有田一番館

押し寿司とお吸い物に有田名物「ごとうふ」がついたお得なセットです。※5名以上は要予約



秋の紅葉ごはん 600円 MAP 2-D
TEL 0955-43-2008

KILN CAFE

駅前カフェ! 人気のローストビーフ丼が復活! スリランカカレーも登場!



佐賀牛 ローストビーフ丼 1,320円 MAP 2-D
TEL 0955-25-9389

ピストロ・エヴァン・カドゥー

佐賀牛を贅沢に使ったハンバーグとサラダ・小鉢のセットです。この時期だけの特別メニューです。



佐賀牛ハンバーグ膳 2,090円 MAP 2-D
TEL 080-6403-3580

日本料理 保名

古陶磁で心豊かに楽しむ懐石コースでお待ちしております。



有田の骨董で楽しむお手軽懐石 4,000円 MAP 2-D
TEL 0955-42-2733

龍水亭

こだわりの天然醸造味噌で作った鯉こく、と南九州産のうなぎです。



鯉こく・うなぎ重定食 3,025円 MAP 2-A
TEL 0955-46-2155

創作川魚料理 龍泉荘

こだわりの特製ダレで、鯉の旨味をいかした一品をお召し上がり下さい。趣のある個室をご用意しております。



鯉の洗いと鯉の炙り丼 3,000円 MAP 2-B
TEL 0955-46-3617

和食処 赤絵

佐賀牛と地元の野菜を乗せた丼です。「しょうゆの実」とも言われるもろみを使った特製ダレをかけてお召し上がりください。



ヘルシーボール 1,300円 MAP 2-C
TEL 0955-42-5437

有田テラス アリタセラ店

全国駅弁グランプリに輝いた「有田焼カレー」に3種類のチーズを使い濃厚な味わいに仕上げました。デザート付の特別コースです。



三種のチーズ盛り有田焼カレーコース(器付) 2,800円 MAP 2-C
TEL 0955-42-6351

韓国家庭料理・焼肉 トラジ

豚肉と季節の野菜を使ったスタミナ満点の野菜炒めをメインに、身体に優しいオリジナルドレッシングを使用したヘルシーなサラダのセットです。



チョコクボクムセット 1,300円 MAP 2-C
TEL 0955-42-6934

寿司割烹 呉葉

秋限定海鮮丼と自家製味噌汁・帆立変り焼など九州の海の幸が堪能できます。



海鮮丼 特別盛り 1,650円 MAP 2-C
TEL 0955-42-2934

キッチン グランマ

煮ごみや栗入りのお赤飯など、おくんに作る有田の郷土料理です。



おくんちご膳 2,200円 MAP 2-D
TEL 0955-43-5010

そば処 のりとう

前日に、蕎麦の実を製粉し当日生粉打ちをした香り豊かな十割そばです。※要予約



秋の新そばセット 1,650円 MAP 2-D
TEL 0955-43-2890

蕎麦 美吉

自家製粉、手打ち新そばと旬の炊込みご飯。味と香りをお楽しみ下さい。



秋の有田セット 1,100円 MAP 1-C
TEL 0955-46-2352

深川製磁 チャイナ・オン・ザ・パーク cafe リフレシユールム

秋の味覚、栗の渋皮煮がまるごと2つ。マロンペーストと小豆を織り込んだダブルの層が贅沢な味わいに。濃厚マロンジェラートも加わり秋の深まりを感じながら至福のひとときをお楽しみ下さい。



秋限定「まるごとマロンパイマロンジェラート添え(ドリンク付き)」 1,000円 MAP 1-D
TEL 0955-46-3900 (ギャラリー忠次館2F)

大和一心庵 雪月花

自然の味を、明治期などの骨董や現代作家の器とお楽しみ下さい。※要予約



色づく秋の料理 5,500円 MAP 1-C
TEL 0955-46-3170

有田焼五膳

「有田焼五膳」が食べられるお店

10月より新メニューでご提供いたします。

全店 1,500円(税込)

※事前のご予約がオススメです。

【問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



お食事処 本陣 ☎0955-42-6433
食を通じて出会う有田の魅力と四季折々 【MAP 4-D】

すし料理専門店 亀井鮎 ☎0955-43-2951
有田焼の器に職人の技と愛情がたっぷり 【MAP 3-D】

ギャラリー有田 ☎0955-42-2952
女性好みのヘルシー料理で勝負 【MAP 2-D】

レストラン まるいし ☎0955-42-4680
洋食コック貴族のボリューム満点料理 【MAP 2-D】

 aritanoarika1123@gmail.com