

第16回 秋の肴田 陶磁器まつり

食と器でおもてなし

令和2年 11月19日(木)～23日(月・祝)
 会場 有田町内各所

- ・ 焵の饗演「薪窯めぐり」
- ・ 紅葉スポット
- ・ きも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・ボランティアグループによるイベント企画
- ・ 第11回秋の有田写真コンテスト
- ・ オンラインで楽しむ陶磁器まつり



各店舗・施設は新型コロナ対策をしてお迎えいたします。

GOTOトラベル GO-TOTRavel共通クーポンが使えるお店 どんどん増えています。

【お問合せ】有田観光協会 佐賀県西松浦郡有田町幸平1-1-1 TEL 0955-43-2121

有田の 第38回 茶わん供養 ちやわん祭り

令和2年 11月19日(木)～23日(月・祝)

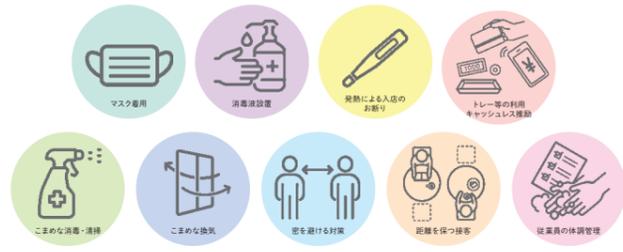
- 茶わん供養 神事
- 茶わん供養「茶わん絵馬」奉納受付
- わたしが使いたいやきものの絵コンクール展
- あおぞらグルメマーケット
- お楽しみ大抽選会

主催・お問い合わせ
 有田焼卸地協同組合
 〒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サイト等を御覧ください
www.arita.gr.jp

新型コロナウイルス感染拡大防止対策を実施して、お客様をお迎えいたします。マスクの着用、体温測定、手指の消毒などへのご理解、ご協力をお願いいたします。

お客様のご協力をお願いします。



有田町は、新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」の中で、各業界団体が定めた「新型コロナウイルス対応ガイドライン」等に沿って、感染防止対策を講じております。発熱や体調不良の方は来町をお控えください。ご来町時はマスクの着用をお願いします。

Go-TOTRavel「地域共通クーポン」をお持ちのお客様
 利用できる店舗や施設は、下記のロゴの入ったポスターを掲示しておりますので、是非ご利用ください。



交通アクセス ■ 駐車場情報



■ 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 ・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	JR快速で約50分 大村駅	JR特急で約15分 早岐駅	有田
福岡空港	地下鉄で約5分 博多駅	JR特急で約30分 JR特急で約1時間30分	有田
佐賀空港	バスで約35分 佐賀駅	JR特急で約40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時間に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時間に1本)で有田駅まで(所要時間約40分)

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、薪窯焚きの公開です。普段は非公開の窯焚きの様子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。



柿右衛門窯

日本初の赤絵(色絵)の技術を開発し、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21日(土) 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、工房でのロ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22日(日) 8:30～17:00
【問】源右衛門窯 ☎0955-42-4164 【MAP 2-C】

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21日(土) 10:00～15:00
【問】有田ポーセリンパーク ☎0955-41-0030 【MAP 4-E】

佐賀県立九州陶磁文化館

開館40周年記念・寄贈記念 特別企画展「柴澤コレクション」新潟や山形に伝来した江戸時代の肥前磁器(古伊万里)を中心とする故 柴澤一仁氏のコレクションを御紹介します。

【期 間】10月16日(金)～12月13日(日)
9:00～17:00 ※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

【場 所】佐賀県立九州陶磁文化館 第1・2・3展示室
【観覧料】無料
【問】佐賀県立九州陶磁文化館 ☎0955-43-3681 【MAP 2-D】



色絵椿蓮文大皿 肥前 有田1650年代
佐賀県立九州陶磁文化館
柴澤コレクション

有田町歴史民俗資料館

足元に眠る 有田焼工房を探る！

～泉山一丁目遺跡・中樽一丁目遺跡発掘調査報告展～

これまで「有田皿山職人尽し絵図大皿」などでは知らなかった、かつての磁器生産現場の姿を発掘調査成果よりお見せします。

【期 間】11月14日(土)～12月20日(日) 9:00～16:30
【観覧料】期間中無料
【問】有田町歴史民俗資料館 ☎0955-43-2678 【MAP 5-B】



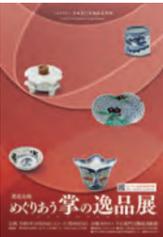
今右衛門古陶磁美術館

邂逅企画「めぐりあう掌の逸品展」

手のひらに取まる古伊万里・鍋島古陶磁や歴代の今右衛門作品の逸品を展示。掌の中の技と伝統美をお楽しみください。

【期 間】10月24日(土)～11月29日(日)
10:30～16:30 ※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

【観覧料】一般500円 高校生以下無料(15名以上の団体400円)
【問】(公財)今右衛門古陶磁美術館 ☎0955-42-5550 【MAP 4-C】



きもので秋のありたさんぽ

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】11月1日(日)～12月25日(金)
10:00～15:00 ※最終受付13:00

【着付場所】伝統文化の交流プラザ「有田館」2F
【MAP 4-C】



【料 金】◆ランチ&カフェチケット付プラン:1着 3,500円
(着物レンタル、着付、1,000円分のチケット付)
◆きもんでお散歩プラン: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

ガイドと共に “ブラアリタ”

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。



※ガイドがご案内する際は、新型コロナウイルスの感染予防対策をとった上でご案内します。

【期 間】11月19日(木)～23日(月・祝) 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】1,000円(コーヒーとお菓子付き)
【定 員】各日10名(最小催行4名) ※3日前までの事前予約制 ※定員になり次第受付終了
【予約・問】有田観光協会 ☎0955-43-2121

オンラインで楽しむ秋の有田陶磁器まつり

詳しくは！ [ありたさんぽ](#)

ショッピングサイト

有田焼をはじめ、有田の産品をステイホームでお買い物ができるサイトが「ありたさんぽ」内に誕生！

2020年11/19(木)
OPEN予定

オンラインうつつわ男子

遠くのお客様と有田の“うつつわ男子”をオンラインでつなぎ、お客様のご要望に応じた内容で、ショップ巡りや、窯元の職人さんの話を聞くなど、バーチャルで有田を体験していただけます。

【期 間】11月21日(土)～23日(月・祝)
①10:00～12:00 ②14:00～16:00

【料 金】3,000円(有田焼のプレゼント付き)【定 員】各回3名まで
※3日前までの事前予約制 ※定員になり次第受付終了
※うつつわ男子のスケジュールによってはご希望に添えない場合があります。
【問】有田商工会議所 ☎0955-42-4111 【予 約】QRコードよりご予約ください。



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、オンラインで観光名所を案内してくれます。子どもたちの楽しいガイドをぜひご覧ください。



Zoomを使った有田の観光オンラインガイドツアー

ビデオ会議システム「Zoom」を使ったオンラインガイドツアーが2021年にスタートします。有田を知り尽くした観光ガイドが案内し、「おうちにいながら」有田の観光が楽しめる企画です。



「色づく秋の料理」 5,500円
【MAP 1-C】 【要予約】TEL0955-46-3170 ☎



「秋の有田セット」 1,100円
【MAP 1-C】 TEL0955-46-2352 ☎



「熱々土鍋のきのこカレーうどん」1,300円
【MAP 1-D】 TEL0955-46-5000 ☎



「秋の新そばセット」 1,650円
【MAP 2-D】 【要予約】TEL0955-43-2890 ☎



「おくんちご膳」 1,500円
【MAP 2-D】 TEL0955-43-5010 ☎



「海鮮丼特盛」 1,650円
【MAP 2-C】 TEL0955-42-2934 ☎



「チョユクボクムセット」 1,300円
【MAP 2-C】 TEL0955-42-6934 ☎



「鯉の洗いと炙り丼」 3,000円
【MAP 2-B】 TEL0955-46-3617 ☎



「鯉こくうな重定食」 3,025円
【MAP 2-A】 TEL0955-46-2155 ☎



「ヘルシーボールステーキ丼」 1,300円
【MAP 2-C】 TEL0955-42-5437 ☎



「錦秋天婦羅御膳」 2,500円
【MAP 2-D】 TEL0955-42-2733 ☎



「牛タンシチュー御膳」 2,750円
【MAP 2-D】 TEL080-6403-3580 ☎



「オールド・イマリ」1個 300円 ☎【MAP 3-D】
TEL0955-43-2203(有田店)/TEL0955-23-1515(伊万里本店)



「あじわい膳」 3,800円
【MAP 2-D】 TEL0955-42-2952 ☎



「秋のこぼん膳」 1,540円
【MAP 3-E】 TEL0955-43-2880 ☎



「秋の限定まんぞくセット」 1,870円
【MAP 4-E】 TEL0955-43-5087 ☎



「ありたどりの塩麴から揚げ膳DX」 1,650円
【MAP 4-E】 TEL0955-41-0030 ☎



「秋のうな丼セット(コーヒー・ごとうふ付)」 2,640円
【MAP 3-D】 TEL0955-42-4010 ☎



「秋のスペシャル海鮮花ちらし」 2,200円
【MAP 3-D】 TEL0955-43-2951 ☎



「ありたぶたのハンバーグプレートランチ」 2,000円
【MAP 3-D】 TEL0955-42-3100 ☎



「佐賀県産牛肉のハヤシライス」 1,100円
【MAP 4-C】 TEL0955-29-8079 ☎



「KA黒糖タピオカドリンク」 550円～600円
【MAP 5-C】 TEL090-5069-2523(岩井)



「有田焼五膳」 有田焼五膳が食べられるお店
全店 ¥1,500(税込)
※事前のご予約がオススメです。このほりが目印
【問】有田観光協会 ☎0955-43-2121



お食事処 本陣 有田の魅力と四季を感じる料理 【MAP 3-D】 ☎0955-42-6433
ギャラリー有田 女性好みのヘルシー料理で勝負 【MAP 2-D】 ☎0955-42-2952 ☎
すし料理専門店 亀井舗 職人のこだわりと技と愛情たっぷり 【MAP 3-D】 ☎0955-43-2951
レストランまるいし 洋食コック自慢のボリューム満点料理 【MAP 2-D】 ☎0955-42-4680 ☎

秋の限定ランチ 2020年11月19日(木)～23日(月・祝)

☎キャッシュレス対応 ※税込表示価格

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。

蕎麦美吉 自家製の手打新そばと、旬の炊込みご飯の味と香りをお楽しみ下さい。

CURRY HOUSE 究林登 秋の味覚きのこに付け合わせの白ネギを加えて、深川製磁の土鍋で熱々のカレーうどんを是非ご賞味ください。

乃利陶窯そばのりとう 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。

キッチングラマ なんと軒先陶山街道の窯元10軒の器で、有田のおくんち料理「栗入り赤飯と煮ごみ」をどうぞ。

寿司割烹 具業 大好評の海鮮丼をメインに、自家製みそ汁、ホタテの炙り焼きなど、の料理が堪能できます。

韓国家庭料理 焼肉トランプ 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。

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。

川魚料理 龍水亭 厳選された南九州産うなぎを手水に活かし、秘伝のタレで手焼きしました。天然醸造味噌で作る鯉こくと共に楽しんで下さい。

和食処 赤絵 佐賀牛と地元野菜を乗せた丼です。「しよゆゆの実」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。

日本料理 保名 秋の味覚満載の天ぷら御膳です。新鮮なお刺身や有田名物ごとうふなど、美しい器と上品な味をお楽しみください。

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ください。焼き上がりには少々お時間を要します。

エトワール・ホリエ 古伊万里の豊かな彩りとおいしさで、笑顔のひとつ時へと誘います。

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。

カフェれすとらんこぼん こぼん人気No.1のハンバーグを、田園風景とともに楽しんでください。

ハイストン菓業 RUNらんらん 隣接する手作り庭園の紅葉を眺めながら、陶磁器まつり限定のオリジナル焼カレーとパフェのセットです。

旬鮮酒房蔵 当店の大人気メニュー、牛陶板焼きをブラストした特別メニューです。お腹も大満足まちがい無しの一品です。

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ください。焼き上がりには少々お時間を要します。

すし料理専門店 亀井舗 古伊万里調の器に職歴50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ラボです。※事前のご予約をおすすめします。

kasane 有田産の美味しい豚肉に特製のスパイスソルトを合わせた、オリジナルハンバーグです。

アリタポーセリンラボ 佐賀県産牛と有田産玉ねぎをたっぷり使いたまご。モダンな器でお楽しみ下さい。

駅カフェ SARA YAMA もっちもちの黒糖タピオカドリンクは、ミルクテイスト、抹茶ラテ、ほうじ茶ラテの5種類から選べます。

お食事処 本陣 有田の魅力と四季を感じる料理 【MAP 3-D】 ☎0955-42-6433
ギャラリー有田 女性好みのヘルシー料理で勝負 【MAP 2-D】 ☎0955-42-2952 ☎
すし料理専門店 亀井舗 職人のこだわりと技と愛情たっぷり 【MAP 3-D】 ☎0955-43-2951
レストランまるいし 洋食コック自慢のボリューム満点料理 【MAP 2-D】 ☎0955-42-4680 ☎

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ください。焼き上がりには少々お時間を要します。