

有田焼五膳

有田焼五膳が食べられるお店

全3店 **1,800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



職人のこだわりと
技と愛情たっぷり
すし料理専門店 **亀井鮨**
MAP 3-D
☎0955-43-2951

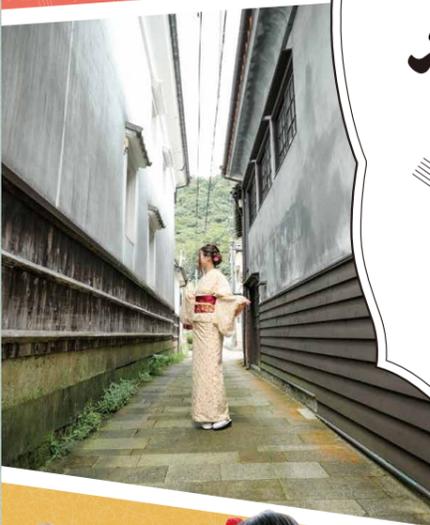


女性好みの
ヘルシー料理で勝負
ギャラリー有田
MAP 2-D
☎0955-42-2952



洋食 Cock 自慢の
ボリューム満点料理
レストラン まるいし
MAP 2-D
☎0955-42-4680

日本磁器のふるさと肥前 有田町



はなやか、うららか、有田のひなまつり

有田の
第20回
雛の
やきものまつり

有田の雛の やきものまつり

2024年
2月4日(日) - 3月10日(日)

【会場】
有田町内各所



NEW ARITA チェキ アルバムコンテスト

チェキを使ったアルバムコンテストを開催。
オリジナル台紙を自由にアレンジして有田の思い出を
アルバムにしてみませんか?
コンテストの詳細は
webをご覧ください。
入賞した方には有田
焼アクセサリをプレ
ゼント!



時間 2月4日(日)~3月10日(日)
時間 9:00~17:00 ※最終受付15:00
※期間中限定100名/お1人様1回限り
台紙配布 有田館 MAP4-C
場所 KILN ARITA 観光案内所 MAP2-D
問 有田観光協会 TEL 0955-43-2121

有田ひいな の SNS フォトコンテスト 2024

春を感じる有田の風景、「有田雛のやきものまつり」の風景などを撮影して、ハッシュタグ「#ありたひいな2024」を付けて投稿しませんか?入賞した方には有田のお菓子をプレゼント!

※作品は今後の「有田雛のやきものまつり」をPRする素材として有効に活用させていただきます。

テーマ 「令和6年(2024年)有田の春」
応募期間 2月4日(日)~3月18日(月)
Instagram: @arita_kankou
X(旧twitter): @aritakankou



有田ひいな の SNS フォトコンテスト2023 「最優秀賞」作品

問 有田観光協会 TEL 0955-43-2121

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→

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
- 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
- 佐賀空港 車で約1時間20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110分

JRアクセス

- 長崎空港 バスで約15分 JR快速で約50分 JR特急で約15分
- 福岡空港 JRで約5分 西九州新幹線で約15分 JR特急で約15分
- 佐賀空港 高速バスで約1時間30分 佐世保駅 JR特急で約30分
- 福岡空港 地下鉄で約5分 博多駅 JR特急で約1時間30分
- 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30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30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)

Arita
Hiina no
Yakimono
Matsuri
2024

【お問い合わせ】
有田観光協会 TEL.0955-43-2121

ありたさんぽ 検索



世界最大の磁器製 座りびな七段飾り

有田伝統の技を結集し、有田の老舗窯元・しん窯によって3年がかりで作られました。人形の衣装や道具の細部に渡って丁寧に描かれている文様や、人形一体一体の表情の違いなど見応え十分です。期間中は、トンバイ羊羹の限定販売や、佐賀銘菓・ひしぼうろの製造実演、ひな祭りのお菓子販売、こだわりの嬉野茶販売も行います。



場所 アリタセラ「ギャラリー青磁」
時間 10:00~17:00
MAP 2-C

TEL 0955-43-2288

有田館のひなまつり

有田町を代表する窯元・柿右衛門窯と香蘭社、姉妹都市45周年を迎えるドイツのマイセン磁器製作所の雛人形、溪山窯のミニ七段飾りを展示します。



手づくり陶ひなの展示

「陶ひなコンテストin有田」の歴代最優秀作品を展示します。

場所 伝統文化の交流プラザ「有田館」
時間 9:00~17:00

TEL 0955-43-2121



MAP 4-C

きものでありたさんぽ

有田駅から上有田駅の間に位置する内山地区は、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。



日時 2月4日(日)~3月10日(日)
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」
料金 ◆ランチ&カフェチケット付プラン…1着 4,000円 (着物レンタル、着付、1,000円分のチケット付)
◆きものでお散歩プラン……………1着 3,500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 TEL 0955-43-2121

NEW 小路庵「かふえ有田浪漫」

トンバイ通りにある古民家「小路庵」では、有田町と姉妹都市45周年を迎えるドイツ、マイセン市のカップ&ソーサーを使って珈琲・紅茶を楽しんで頂けます。また、ドイツのパンを使ったオリジナルのサンドウィッチセットと、蓋付き茶碗の形をしたお菓子「ちゃわん最中(餡バター)」をお召し上がりいただけます。



・有田浪漫サンドセット ¥1,500
佐賀牛ローストビーフとありたどりの2種&紅茶or珈琲 ※1日限定50食

日時 2月10日(土)・11日(日・祝)・12日(月・振替)
・23日(金・祝)・24日(土)・25日(日)
3月2日(土)・3日(日)
10:00~16:00(15:30OS) **問** 有田観光協会 TEL 0955-43-2121

場所 古民家「小路庵」 **MAP** 4-C

NEW あなたの「好き」を、ちゃわんに詰めて

ちゃわん型の最中に、ご自身で好きなものを入れてお召し上がりいただく有田名菓「ちゃわん最中」。中に入れる食材をお選びいただき、お茶づけ最中、またはおしるこ最中をお楽しみいただけます。



日時 2月10日(土)・11日(日・祝)
3月2日(土)・3日(日)
10:00~16:00

場所 灯す屋 **MAP** 4-C

・ちゃわん最中(お茶づけおしるこ)セット ¥700~

TEL 0955-29-8929

ひいなランチのご紹介

町内24店舗のお食事処では、旬の食材を盛り込んだ、期間限定メニューをご用意。器はもちろん有田焼。食と器のハーモニーをお楽しみください。(※税込表示価格)



蕎麦 美吉
自家製粉石臼挽の十割手打そばと春の料理を有田焼の器でお楽しみ下さい。

韓国家庭料理・焼肉 トラジ
旬のナムルがたっぷりです。優しい食事です。

和食処 赤絵
色鮮やかなちらし寿司に、温かいそばや天ぷらなどをセットにした、早春薫るひな特別メニューです。

hapi café
当店オスメの有田バーガーとイチゴ味のイタリアンソーダに有田土産のクッキー「白磁彩葉」を添えてご提供

うなぎ専門店 味
国産にこだわった焼き立ての鰻をご賞味下さい。うなぎは焼き上がりに少々時間を要しますので、ご予約をお願いいたします。

CONNECT.
有田産餅米と嬉野茶を使用したシフォンケーキとコーヒーのセットです。シフォンは抹茶、ほうじ茶、紅茶の3種類からお選びいただけます。

春の有田そばセット 1,200円 **MAP** 1-C
休水曜日 TEL 0955-46-2352

石焼ピンパ(平日のお昼のみ) 1,000円 **MAP** 2-C
休水曜日 TEL 0955-42-6934

雑御膳 1,300円 **MAP** 2-C
休水曜日 TEL 0955-42-5437

有田バーガーひいなセット 牛豚合挽 1,620円 伊萬里牛 2,170円 **MAP** 2-D
休毎週火曜日・第1・3・5水曜日 TEL 0955-42-2057

ひいなうな重セット 2,750円 **MAP** 3-D
休水曜日 TEL 0955-42-4010

嬉野茶シフォンとコーヒーセット 850円 **MAP** 4-C
土日祝営業 TEL 080-1723-7010

大和一心庵 雪月花
全て国産原料にこだわり手作りします。安心してお楽しみ頂けます。旬の味と器で満たされて下さい。

おおかわうどん
天然だしにもちっとした自家製麺、旬の野菜を使った天ぷらと小鉢が楽しめる日替わり定食です。※写真はイメージです。

乃利陶窯 そば処 のりとう
前日にそばの実を製粉し、当日生粉打ちで麺を作り上げます。そばがきのデザートまで付いた、そば尽くしのセットです。

ギャラリー有田
お肉本来の旨味と味覚を楽しめる伊萬里牛のステーキ。特製ジャポネソースや岩塩でお楽しみください。

イタリアンパル DOMA
有田産の金柑やいちごを使った春の焼き菓子を作ってお待ちしております。ランチなどお食事はInstagramをご確認くださいませ。

アリタ ボーセリンラボ 旗艦店
ひいなに季節に合わせて二段重を使ったありたどりランチをご用意しました。ドリンクとひいな限定デザート付きです。

うれし・楽し・ひなまつり会席 3,300円 **MAP** 1-C
休不定休【要予約】 TEL 0955-46-3170

春のごとうふ定食 1,100円 **MAP** 1-D
休火曜日(その他不定休) TEL 0955-42-3345

春の生粉打ち玄そばセット 1,650円 **MAP** 2-D
金・土・日・祝日営業【平日要予約】 TEL 0955-43-2890

ひいな伊萬里牛ステーキ膳 3,080円 **MAP** 2-D
休不定休 TEL 0955-42-2952

春の果物の焼き菓子 400円~ **MAP** 3-D
休水・木曜日 TEL 090-3071-1125

ひいな限定 ありたどりランチ 2,310円 **MAP** 4-C
休火曜日 TEL 0955-29-8079

創作川魚料理 龍泉荘
リピーター続出の「鰻の炙り丼」、数種類の鰻料理が楽しめるセットです。有田の鰻をぜひご賞味ください。

CURRY HOUSE 究林登・KURINTO
ホロホロになるまで煮込んだ佐賀牛カレーに、ひいなまつり限定のデザートをお楽しみください。

寿司割烹 呉葉
新鮮な西海の魚の海鮮丼と共に自家製みそ汁をご賞味くださいませ。

エトワール・ホリエ
最中皮にプリントした「こひなちゃん」生キャラメルクリームを挟んだら、美味可愛(うまかわい)なお菓子の出来あがりです。

kasane
ヘルシーな海鮮丼を、有田の早春を彩る金柑を使った豚汁と共に。(魚やトッピングは日によって変わります)

月桃庵 されど
旬の果物をふんだんに使用した雑糰子限定のメニュー。ドリンク付きです。

有田雛の炙り丼 3,000円 **MAP** 2-B
休木曜日(月1~2回水曜日) TEL 0955-46-3617

ひいなランチセット(デザート付) 2,300円 **MAP** 1-D
休火・水曜日 TEL 0955-46-5000

春の海鮮丼セット 1,980円 **MAP** 2-C
休不定休 TEL 0955-42-2934

プリント菓子 こひなちゃん 310円 **MAP** 3-D
休なし TEL 0955-43-2203(有田店)/0955-23-1515(伊萬里本店)

野菜ソムリエの 海鮮丼と金柑豚汁セット 1,500円 **MAP** 3-D
休水・木曜日 TEL 0955-42-3100

フレンチトースト (ドリンク付き・ソフトドリンク、コーヒー、紅茶、他) 1,200円 **MAP** 4-C
休不定休 TEL 0955-43-3760

川魚料理 龍水亭
南九州産のうなぎを名水で活かし秘伝のタレで焼きました。手作りの熟成味噌で作る鰻こくと共に楽しみ下さい。

焼肉 かむら
やわらかい佐賀牛をさつと焼いてお召し上がりください。有田焼の器でコーヒーも楽しめるセットです。

日本料理 保名
"寿"尽しの陶箱に、ひなの器や春らしい料理を茶懐石の点心風に盛り付けた、見た目も美しいお弁当です。

すし料理専門店 亀井鮨
古伊萬里調の器に、すし職歴53年の大将がこだわった卵焼き・おぼろ入りの花ちらしや造り、珍味など絶品です。有田の食文化や名所を紹介します。

カフェれすとらん こぼん
田園風景を見ながら、その他カフェメニュー、オムライス、ハンバーグなどお楽しみください。

J'aime (ジェイイム)
桜の葉の香りだけチーズに移し、小豆がコロコロと入り、塩漬の桜の花びらを載せました。春を感じる一品です。

鯉こく うなぎ定食 2,662円 **MAP** 2-A
休火・水曜日 TEL 0955-46-2155

春の焼しゃぶランチ 2,310円 **MAP** 1-C
休木曜日 TEL 0955-46-3310

ひな陶箱 2,800円 **MAP** 2-D
休不定休 TEL 0955-42-2733

ひいな花ちらし御膳【要予約】 2,200円 **MAP** 3-D
休不定休 TEL 0955-43-2951

こぼんランチ(日・祝除く) 1,000円 **MAP** 3-E
休木・金曜日 TEL 0955-43-2880

桜香るバスクチーズケーキ 540円 **MAP** 4-C
休不定休 TEL 0955-41-9022