

有田の

第42回 茶わん供養

ちやわん祭り

令和6年

11月20日 水 ~ 24日 日

- 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
- 他 連日イベント多数開催

アリタセラ

Arita Será

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

御神体「茶わん神輿」

子孫繁栄 厄災消除

青木龍山・清高作品展

有田陶磁美術館

期 間

11月2日 土 ~ 12月1日 日

※月曜日休館

時 間

9:00~16:30

場 所

有田陶磁美術館2階展示室

入館料

大人 120円、高校生以下 無料

有田町歴史民俗資料館

☎0955-43-2678

新しい器との出会い、
ふるさと納税でも。

有田町ふるさと納税

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

・鳥栖インターより 約60分

・佐賀大和インターより 約40分

・熊本インターより 約110分

■ JRアクセス

バスで約15分

JR快速で約50分

JR特急で約15分

長崎空港

JRで約5分

西九州新幹線で約15分

JR特急で約15分

新大村駅

武雄温泉駅

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

■ JRアクセス

バスで約15分

JR快速で約50分

JR特急で約15分

長崎空港

JRで約5分

西九州新幹線で約15分

JR特急で約15分

新大村駅

武雄温泉駅

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

日本磁器のふるさと肥前 有田町

食と器でおもてなし

20th Autumn Arita Porcelain Festival 2024

第20回 秋の 有田陶磁器まつり

令和6年 11月20日 水 ~ 24日 日

会場 / 有田町内各所

20th 伝統と技の響演

悠久の名所を奏でる伝統芸能

有田の秋の伝統行事食

森の響演「薪窯めぐり」

有田の紅葉

きもの秋のありたさんぽ

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42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

佐賀県西松浦郡有田町幸平1-1-1 TEL.0955-43-2121

Homepage

Facebook

Instagram

X (旧Twitter)

ありたさんぽ

検索

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焚きの様子や窯の内部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) 7:30～9:30
①7:30 ②8:15 ③9:00
※各30分の入れ替え制

問 今右衛門窯
☎0955-42-3101

源右衛門窯

22日に火入れをし23日に攻め焚き。煙突から立ち上る煙、職人が窯に薪をくべる様子を間近でご覧いただけます。また、期間中は工房も開放しております。

公開日時
11月23日(土) 8:00～17:00

問 源右衛門窯
☎0955-42-4164

谷窯(登り窯) 深川製磁

18世紀に染付磁器が焼かれた「谷窯」。その跡地に築いた研究用の登り窯で窯焚きの様子をご覧くださいませ。

※要予約制 定員:各10名

公開日時
11月23日(土) ①10:00～11:00
②14:00～15:00
【定員】各回10名

問 深川製磁
チャイナ・オン・ザ・パーク
☎0955-46-3900

柿右衛門窯

窯積み前の薪窯の内部を係の説明付きで見学できます。※焼成は行っておりません

公開日時
11月23日(土)
①9:00～9:30
②10:00～10:30
③11:00～11:30

問 柿右衛門窯
☎0955-43-2267

茂正工房

薪窯による焼成での窯変効果を狙った作品作りに取り組んでいる窯元。平成元年に中国宋時代の青磁の再現研究のため、割竹式登り窯を築く。その登り窯での焼成風景を臨場感溢れる中でご覧いただけます。

公開日時
11月24日(日) 10:00～16:00

問 茂正工房
☎0955-42-3444

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、状況に応じて新入体験もお楽しみいただけます。

公開日時
11月23日(土) 10:00～16:00

問 有田ポーセリンパーク
☎0955-41-0030

今右衛門古陶磁美術館

染付 原点の色

その清らかな染付の青は日本磁器の原点の色と言えます。草創期より鍋島までのジャパンブルーの世界をご堪能下さい。

■ショートギャラリートーク
14:00～14:20
①10月19日(土)
②11月30日(土)
③12月14日(土)

期 間 10月11日(金)～12月22日(日)
※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)
開館時間 平日13:00～16:00 土・日・祝10:30～16:30
場 所 財団法人今右衛門古陶磁美術館
観覧料 一般800円(団体600円)、高校生以下無料
※団体15名以上

問 財団法人今右衛門古陶磁美術館 ☎0955-42-5550

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小学生が「有田まちなか案内ジュニア隊」としてガイドします。工夫を凝らした、大人顔負けの観光案内をぜひお聴きください。

日 時 11月23日(土)・24日(日)
12:30～14:00
場 所 23日(土):大公孫樹
24日(日):泉山磁石場
料 金 無料

問 有田観光協会 ☎0955-43-2121

きもので秋のありたさんぽ

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いつもの違う秋のおさんぽを楽しんでみませんか?

期 間 10月1日(火)～12月22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」2F
料 金 ・ランチ&カフェチケット付プラン:
1着4,300円
(着物レンタル、着付、1,000円分のチケット付)
・きもでお散歩プラン:1着3,800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”

NHKの人気番組でタモリさんが歩いた有田の名所を、観光ガイドのご案内!地元ガイドならではの裏話を交えながら案内するスペシャルなガイドツアーです。

日 時 11月22日(金)・23日(土)・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
料 金 1,000円(ツアーのしおり・お菓子付き)
定 員 各日10名(最少催行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

NEW 悠久の名所を奏でる伝統芸能

有田の歴史のゆかりの地で、有田焼で創られた艶やかな太鼓の音が響き渡り、永きに亘り伝わる鷹師の合図とともに鷹が舞い、いちようの葉の黄色の絨毯を舞台に華麗な日本舞踊が演じられます。

■有田磁器太鼓演奏
日 時 11月24日(日)
①10:00 ②13:30
場 所 泉山磁石場

■嬉野伝統芸能保存会 日本舞踊公演
日 時 11月23日(土)
①11:00 ②13:30
場 所 大公孫樹(おおいちよう)

問 有田観光協会 ☎0955-43-2121

■武雄鷹匠実演
日 時 11月24日(日)
①11:00 ②14:30
場 所 泉山磁石場

■村上三弦道 三味線演奏
日 時 11月23日(土)
①10:00 ②14:30
場 所 大公孫樹(おおいちよう)

※雨天時は会場が泉山体育館となります。

NEW 小路庵〈かふえ有田浪漫〉

有田の秋の伝統行事食

秋の有田で行われる「おくち」や「石場相撲」で振舞う大皿料理と野点弁当の中からセレクトした伝統メニューを合わせた特別限定ランチをご用意しております。

日 時 11月23日(土)・24日(日)
11:00～16:00 ※1日限定30食
場 所 小路庵(かふえ有田浪漫)
料 金 2,000円

※予約は承っておりませんのでご了承ください。

問 有田観光協会 ☎0955-43-2121

秋の期間限定メニュー 11月20日(水)～24日(日)

有田の郷土料理“ごどうふ”や地元の新鮮な食材・旬の食材を使って「秋の特別メニュー」をご用意しました。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。

キャッシュレス対応 (税込表示価格)

MAP 1-C 蕎麦 美吉
TEL 0955-46-2352

秋の有田セット
1,200円

自家製粉の手打新そばと、旬の炊き込みご飯の味と香りをお楽しみ下さい。

MAP 1-C 焼肉かむら
TEL 0955-46-3310

秋の焼しゃぶランチ
2,420円

やわらかい佐賀牛をさっ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。

MAP 1-D 深川製磁 チャイナ・オン・ザ・パーク CURRY HOUSE 究林登
TEL 0955-46-5000

まるごとマロンパイ
マロンジェラート添え
1,700円

小豆とマロンペーストを重ねたパイ生地に菓の渋皮煮を2個入れた和風パイ。マロンジェラートと相性も抜群。

MAP 2-D 日本料理 保名
TEL 0955-42-2733

贅沢うなぎ尽くしセット
4,500円

保名で大好評のうなぎを丼にしました。丸々1匹をお1人様分としてご提供させて頂きます。ぜひご賞味ください。

MAP 2-D hapi cafétta
TEL 0955-42-2057

有田バーガーとイタリアンソーダの紅葉彩りセット
合挽きセット1,300円 他2種
食べ応えのある有田バーガーとイタリアンソーダのセットです。お肉の種類も3種類から選択できます。

MAP 2-D ギャラリー有田
TEL 0955-42-2952

有田名物 秋のごどうふ膳
1,760円

有田焼の器で特製ダレと揚げ物の2種を味わう名物のごどうふと、伊万里牛などの小鉢もついた御膳です。

MAP 2-A 川魚料理 龍水亭
TEL 0955-46-2155

鯉こく・うな丼定食
2,965円

南九州産うなぎを名水で活かし、秘伝のタレで手焼きしました。手作りの熟成味噌で作る鯉こくと共にお楽しみください。

MAP 2-B 創作川魚料理 龍泉荘
TEL 0955-46-3617

鯉の洗いと炙り丼
3,300円

期間限定の炙り丼と数種類の鯉料理が楽しめるセットです。有田の鯉をぜひご賞味ください。

MAP 1-C 大和一心庵 雪月花
TEL 0955-46-3170

炭火料理と十割そば
3,300円

喧噪を離れた景色の中で、備長炭が持つ自然の炭の力と香りをまとった肴と、手打ち十割そばのコラボレーションを楽しめるお得なコースです。※要予約

MAP 3-E カフェれすとらん こぼん
TEL 0955-43-2880

秋のこぼんセット
2,000円

大人気のチーズハンバーグをメインに秋の有田をゆくりお過ごし下さい。

MAP 3-D うなぎ専門店 味
TEL 0955-42-4010

秋のうなぎ重セット
(ごどうふ付) 2,750円

国産にこだわった、焼きたてのうなぎをご堪能下さい!
※焼き上がり時間がかります! 事前のお電話をおすすめします。

MAP 3-D すし料理専門店 亀井鮓
TEL 0955-43-2951

秋のにぎりすし御膳
2,680円

伝統の有田焼陶板に職歴54年の大将こだわりのネタ入り海鮮のにぎり茶碗蒸し、ごどうふなど6品揃った大満足コースです。※事前のご予約をおすすめします。

MAP 2-D そば処 のりとう
TEL 0955-43-2890

秋の新そばセット
1,650円

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。

MAP 2-C 寿司割烹 呉葉
TEL 0955-42-2934

秋の海鮮丼セット
1,980円

厳選した西海の魚を基本に、創作料理と共に自家製みそ汁を、ご賞味ください。

MAP 1-D おおかわ(大カ)うどん
TEL 0955-42-3345

秋の便り定食
1,500円

自家製麺に、じっくりと煮出した出汁に山菜と旬の大地のものとろろうどん、かしわご飯、ごどうふ、天ぷら盛り合わせの定食です。※数量限定的のため、事前予約をおすすめします。

MAP 3-D J'aime (ジェム)
TEL 0955-41-9022

ごどうふプリンパフェ
750円

「ごどうふ」よりプリンとした「ごどうふプリン」にラスク、フロランタン、ソフトクリームをトッピング!

MAP 3-D イタリアンパール DOMA
TEL 090-3071-1125

ドイツ郷土料理と有田の秋ランチ
2,750円

ドイツ近郊の北イタリア料理グループ(煮込み料理)、スベツレ(パスタ)などと、有田の食材を使った前菜盛り合わせのランチ。

MAP 3-D kasane
TEL 0955-42-3100

秋のありたぶたハンバーグプレートとミニごどうふパフェ
2,000円

kasaneオリジナルのハンバーグがメインのプレートです。※旬の素材使用のため、写真はイメージです。

MAP 2-C 韓国家庭料理・焼肉 トラジ
TEL 0955-42-6934

キムチ石焼ビビンバ
1,700円

和牛カルビを焼肉のたれで焼いて、旬の野菜のナムルを上につッピングしたバランスの良い食事です。

MAP 2-C MARUBUN SHOP & BAKERY CAFE
TEL 0955-43-2352

ありたどり黒酢ドッグ
500円

有田名物のからあげドンドンの唐揚げを使用し、野菜と一緒に黒酢で味付けした甘いパンはいかがでしょうか!!

MAP 2-C 和食処 赤絵
TEL 0955-42-5437

ヘルシーボール
1,400円

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

MAP 4-C ちやわん最中
TEL 090-6631-9230

ちやわん最中スタンド
400円～

お好きな餡を選ぶちやわん最中スタンド。サクサク香ばしい最中をお楽しみください。ドリンク付きセットも。

MAP 4-C アリタポーセリンラボ旗艦店
TEL 0955-29-8079

佐賀県産牛肉のハヤシライス
1,400円

毎年大人気の佐賀県産牛肉をふんだんに使ったハヤシライスです。酸味とコクのバランスが最高です!!

有田焼お膳 全3店 1,800円(税込)

すし料理専門店 亀井鮓 ☎0955-43-2951 [MAP 3-D]
ギャラリー有田 ☎0955-42-2952 [MAP 2-D]
レストラン まるいし ☎0955-42-4680 [MAP 2-D]
事前のご予約がおすすめです。
問 有田観光協会 ☎0955-43-2121

※写真はイメージです。