



有田焼五膳が食べられるお店

全4店 **1,500円**(税込)

※事前のご予約がオススメです。

期間中、有田焼五膳をお召し上がり

頂いた方に金平糖をプレゼント!



有田観光協会 ☎0955-43-2121



有田の魅力と四季を感じる料理

お食事処 本陣 ☎0955-42-6433



女性好みのヘルシー料理で勝負

ギャラリー有田 ☎0955-42-2952



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 ☎0955-43-2951



洋食ブック自慢のポリユーム満点料理

レストラン まるいし ☎0955-42-4680

### ～つなぐ列車～ レトロン陶都ものがたり

松浦鉄道(MR)の特別列車をチャーターし、やきもの町として共に歴史を刻んできた有田町と伊万里市、さらに海岸線を西へ、松浦市まで走る往復約70kmの列車旅です。地元の食材を使った『有田焼五膳』のお弁当や伊万里のフルーツを使ったスイーツなどのグルメも堪能できます。



今回桜の開花に合わせてスペシャルなお土産付きのプランも発売します。沿線の桜も合わせてお楽しみください。

期日 2022年3月25日(金)、27日(日)、30日(水) ※桜特別列車(予定) 2022年4月10日(日)、17日(日)

集合場所 キルンアリタ観光案内所(松浦鉄道有田駅前)

時間 10:00集合/14:15解散

旅行代金 3月25日(金)、27日(日)、30日(水) 9,900円

4月10日(日)、17日(日) 8,800円

(行程内区間の列車運賃、お弁当、お茶、デザート、お土産を含みます)

定員 各日20名(最少催行15名)

発売日 2022年2月中旬予定

※詳細は2月中旬に有田観光協会ホームページに掲載予定です。

### 町内の交通

**有田コミュニティバス** 【運賃】1路線・1回  
■大人(中学生以上) 200円  
■子供(小学生) 100円  
※平日と土日祝では、運行ルートが異なります。  
有田町まちづくり課 ☎0955-46-2990

**有田タクシー** ☎0955-42-3131  
**カーレンタルうめざき** ☎0955-25-9373 (9:00~17:00)

**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・スポール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

クロスバイクタイプ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・伝統文化の交流プラザ「有田館」

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・伝統文化の交流プラザ「有田館」

普通自転車  
■レンタル料:500円/1回(1日限り)  
【設置場所】伝統文化の交流プラザ「有田館」・原田酒店(上有田駅前)

有田観光協会 ☎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	波佐見有田IC
福岡空港	車で約1時間20分	有田
佐賀空港	車で約1時間40分	有田
・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100分		

### ■JRアクセス

長崎空港	JR快速で約50分	JR特急で約15分	有田
福岡空港	地下鉄で約5分	JR特急で約1時間30分	有田
佐賀空港	バスで約35分	JR特急で約40分	有田
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)			

日本磁器のふるさと肥前 有田町



ARITA  
HIINA NO  
YAKIMONO  
MATSURI



# 第18回 有田雛のやきものまつり



2022年  
2月5日(土)~  
3月13日(日)

場所 有田町内各所



〈お客様のご協力をお願いします〉

各店舗・施設は新型コロナ対策をしてお迎えいたします。



ココロ、あたたまる。有田の町散歩。

ありたさんぽ 検索



【お問い合わせ】

有田観光協会 tel.0955-43-2121

# 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・丸ぼうろの製作実演、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 有田テラス  
**時間** 10:00~17:00

【問】有田焼卸団地 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。



## 雑かざり・五月かざりフェア

約100点の有田焼のひな人形やひなグッズ・五月かざりが大集合。お土産にいかがですか？



## 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〈2F〉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** 9:30~17:00

【問】伝統文化の交流プラザ「有田館」 TEL 0955-41-1300



# きものでありたさんぽ

有田駅から上り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5日(土)~3月13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 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。

【予約・問】有田観光協会 TEL 0955-43-2121



★素敵な  
フオトスポットの  
ご紹介



手塚商店



香蘭社



旧田代家西洋館 ※土・日・祝公開

# ひなの内山クイズラリー

磁器の雛人形で彩られた風情ある有田の内山地区、町屋や通りに関するクイズを解きながら、楽しく町歩きしませんか？全問正解するとガチャにチャレンジできます！有田のお菓子や有田焼グッズをGETしましょう♪

**日時** 2月5日(土)~3月13日(日)  
9:30~17:00

**クイズ用紙配布場所** 伝統文化の交流プラザ「有田館」

**料金** 1名 500円

【問】有田観光協会 TEL 0955-43-2121



# ひなランチのご紹介

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)

📍 キャッシュレス



**駅カフェ SARAYAMA**  
甘くてしょっぱい田舎風のぜんざいは、こんがり焼いたおもち入り。明治の面影を残す上り有田駅でタイムトラベルを。

ひなの焼きもちぜんざい(ほうじ茶付き) 500円  
📍火・水曜日 TEL 090-5069-2523 (岩井)

**アリタ ポーセリンラボ 旗艦店**  
ひなの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。ドリンクとひな限定デザート付きです。

ひな限定 ありたどりランチ 1,980円  
📍火曜日 TEL 0955-29-8079

**月桃庵 されど**  
旬の果物をふんだんに使用した雛まつり限定のメニューです。

フレンチトースト 1,000円  
📍不定休 TEL 0955-43-3760

**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。

ひな陶箱 2,500円  
📍不定休 TEL 0955-42-2733

**乃陶窯 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。

春の生粉打ち玄そばセット 1,650円  
📍金・土・日・祝日営業[平日要予約] TEL 0955-43-2890

**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。

春の海鮮丼セット 1,650円  
📍不定休 TEL 0955-42-2934

**kasane**  
リクエストの多かったオリジナル海鮮丼を限定復活！有田の早春を彩る金柑を使った、風味豊かな豚汁と共に。

野菜ソムリエの海鮮丼と金柑豚汁セット 1,500円  
📍水・木曜日 TEL 0955-42-3100

**お食事処 本陣**  
雛まつりらしい華やかな有田焼の器に色とり豊かなお料理がテーブルいっぱいになり、目でも舌でもひな祭りが味わえます。

ひな御膳 3,300円  
📍不定休 TEL 0955-42-6433 [要予約]

**SPICE HOTARU**  
挽き立てのフレッシュなスパイスの香りに中毒者続出！有田近辺のおいしい食材だらけの絶品スパイスカレー！

ありたどりのコルマ 1,200円  
📍金・土曜日営業 Instagram:spice\_hotaru

**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、早春を感じる特別メニューです。

雛ご膳 1,200円  
📍木曜日 TEL 0955-42-5437

**韓国家庭料理・焼肉 トラジ**  
色んなナムルと伊万里牛のカルビをトッピング。1つの器でバランスの良い食事です。(スープ付き)

カルビ石焼ビビンバ 1,500円  
📍月曜日 TEL 0955-42-6934

**川魚料理 龍水亭**  
手作りの熟成味噌で作る鯉こくと厳選された南九州産うなぎを名水で活かし秘伝のタレで手焼きしたうなぎです。

鯉こく うなぎ重定食 3,025円  
📍水曜日 TEL 0955-46-2155

**すし料理専門店 亀井鮓**  
古伊万里調の器に、すし職歴51年の大将がこだわった卵焼き・おぼろ・珍味など絶品です。有田の食文化や名所を紹介します。

ひな花ちらし御膳 2,200円  
📍不定休 TEL 0955-43-2951

**うなぎ専門店 味**  
国産にこだわった焼き立てのうなぎとコーヒーのセット。うなぎは焼き上がりには少々時間を要しますので、ご予約をお願いいたします。

ひなのうなぎセット(コーヒー付) 2,640円  
📍月曜日 TEL 0955-42-4010

**カフェれすとらん ごはん**  
いちごをふんだんに使ったパフェ。その他、洋食、ランチ。田園風景を見ながらゆっくりお食事できます。

いちごパフェ 748円  
📍木曜日・第3日曜日 TEL 0955-43-2880

**創作川魚料理 龍泉荘**  
リピーター続出の「鯉の炙り丼」、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。

有田鯉の炙り丼 3,000円  
📍木曜日(月1~2回水曜日) TEL 0955-46-3617

**森清**  
メインを刺身、天ぷら、ステーキの3種類から選べるランチを個室でどうぞ。(1品追加で+550円)期間中は食後のコーヒーをサービス致します。

森清ランチ 1,650円~  
📍不定休 TEL 0955-46-2263

**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。

春の有田そばセット 1,100円  
📍水曜日 TEL 0955-46-2352

**ギャラリー有田**  
野菜のスーパカレー。野菜たっぷりのヘルシーで満足の一皿。  
※一食ずつ調理する為、少々お時間がかかります。  
※写真はイメージです。

雑のスーパーカレー 1,375円  
📍不定休 TEL 0955-42-2952

**Bistro et vin Cadeau (ビストロエヴァンカドゥー)**  
新鮮なお刺身を使った海鮮御膳です。春のカドゥー御膳をお楽しみください。

春のカドゥー海鮮御膳 2,100円  
📍月曜日 TEL 080-6403-3580

**イトワール・ホリエ**  
ジューシーなブドウの酸味と練り切りの程よい甘味を、かわいらしいおひなさまでお楽しみください。

和生でおひなさま 1個 200円  
📍なし TEL 0955-43-2203(有田店)/0955-23-1515(伊万里本店)

**焼肉 かむら**  
やわらかい佐賀牛と佐賀豚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。

春の焼きしゃぶランチ 1,870円  
📍木曜日 TEL 0955-46-3310

**大和一心庵 雪月花**  
前日までのご予約で店주가安心安全な食材を最高に美味しく仕上げ、心と体を癒します。菜の花も見頃です。

有田でひなまつり五膳 5,500円  
📍不定休 TEL 0955-46-3170 [要予約]

**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、ひなまつり限定の甘酒を添えました。

ひなランチセット(甘酒付)(特別デザート付) 1,650円  
📍火曜日(火曜が祝日の場合は営業) TEL 0955-46-5000