

有田のちゃわん祭り

第41回 茶わん供養

令和5年
11月22日(水)～26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



御神体 茶わん神輿

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



@arita.sera

有田町の推しキャラのデジタルポストカードでプレゼントをGETしよう!

有田町のマスコットキャラクターが入ったデジタルデザインのポストカードを、有田観光協会のX(旧Twitter)で配布します。取得したデジタルポストカードを、秋の有田陶磁器まつり期間中に所定の場所で提示していただくと、素敵なプレゼントをお渡しします。

※デジタルポストカードの取得には、アプリ「Commun for visitor」のインストールが必要となります。

デジタルポストカード配布について

- 配布期間 2023年10月23日(月) 配布開始
- 配布アカウント 有田観光協会X(旧Twitter) @aritakankou

プレゼントについて

- 受取期間 2023年11月22日(水)～26日(日)
- 受取場所 有田観光協会(有田館)・キルンアリタ観光案内所
- 問 有田観光協会 ☎0955-43-2121



鉄道むすめ



ピッキー



有田観光協会 X(旧Twitter)

SAGA 2024

有田町開催競技

皿かぶり競走

2024/29(月)▶5/5(日)
会場: 有田陶磁器会場内

国スポ・全障スポ
新しい大会へ。
すべての人に、スポーツのチカラを。

ウェイトリフティング

2024/10/6(日)▶10/10(木)
(成年男子・少年男子・女子) 会場: 焔の博記念堂

2023年度リハースル大会
内閣総理大臣杯 第60回全日本社会人ウェイトリフティング選手権大会
レディースカップ 第15回全日本女子選抜ウェイトリフティング選手権大会
2023/11/22(水)▶11/26(日) 会場: 焔の博記念堂

軟式野球

国スポ 2024/10/5(土)▶10/15(火)
全障スポ 2024/10/26(土)▶10/28(月)

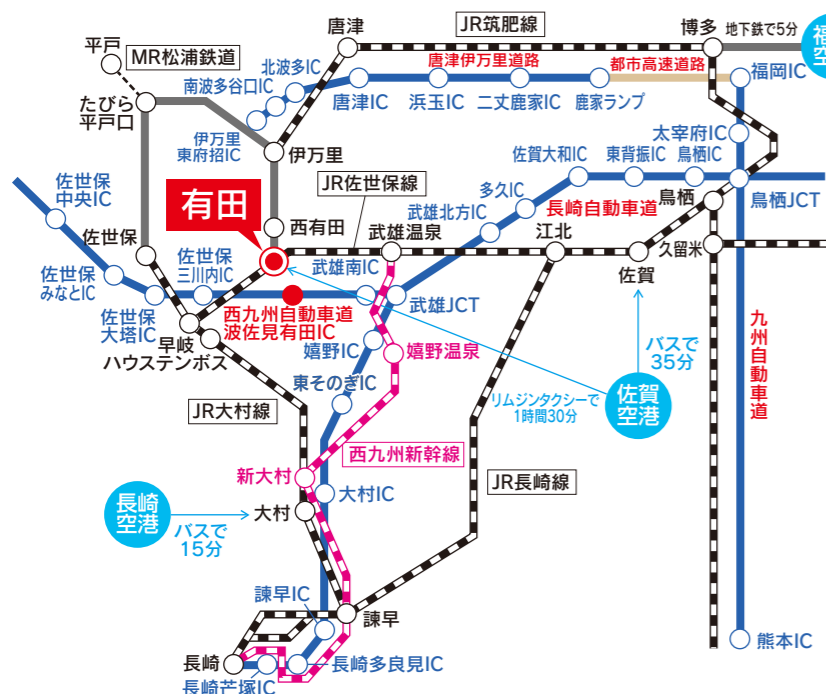
詳しくはこちら
SAGA2024



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

路線	車	所要時間
長崎空港	長崎自動車道→西九州自動車道	車で約1時間
福岡空港	九州自動車道→長崎自動車道→西九州自動車道	車で約1時間20分
佐賀空港	一般道	車で約1時間20分

・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

路線	バス	所要時間
長崎空港	大村駅	バスで約15分
福岡空港	新大村駅	JR特急で約15分
佐賀空港	佐賀駅	バスで約35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 TOUJIKI MATSURI 2023

AUTUMN 19th

令和5年
11月22日(水)～26日(日)

会場 有田町内各所

【お問い合わせ】

有田観光協会

ありたさんぽ 検索

佐賀県西松浦郡有田町幸平1-1-1 TEL.0955-43-2121



ま

陶

有

秋の
第19回

つ

磁

田

り

器

オトナの
アリタタビ

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を特別に無料で見学できます。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名順

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25日(土) 8:00～10:00
①8:00 ②8:45 ③9:30
※各30分の入れ替え制

MAP 4-C

源右衛門窯

歴史と品格を兼ね備えた風情ある窯元。窯職人の仕事姿や煙突から煙が立ちのぼる様子など、古くから伝わる有田伝統の風景をお楽しみください。

公開日時
11月25日(土) 8:00～17:00

MAP 2-C

谷窯(登り窯) 深川製磁

18世紀に染付磁器が焼かれた古窯「谷窯」。その跡地に築かれた登り窯での窯焚きの様子を係の案内でご覧ください。
※予約制

公開日時
11月25日(土) ①10:00～11:00 ②14:00～15:00
【定員】各回10名

MAP 1-D

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。薪窯での本焼成作業が特別に一般公開され、係の案内を受けながらご覧いただけます。

公開日時
11月25日(土) ①9:00～12:00 ②13:00～16:00

MAP 2-D

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。平成元年に薪窯による青磁の研究のため、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25日(土) 10:00～16:00

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25日(土) 10:00～16:00

MAP 4-E

佐賀県立九州陶磁文化館

**〈企画展〉なんて書いてあると？
— お皿の裏話 —**

やきものの裏には文字やマーク(銘とよばれます)が書かれていることがあります。色々な種類の銘や、時代によって変化していく銘、銘の書き方や産地による違いなど銘に関する様々なことを分かりやすく紹介します。

期間 9月30日(土)～11月26日(日)
※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

開館時間 9:00～17:00 (入館は16:30まで)

場所 佐賀県立九州陶磁文化館 第4・5展示室

観覧料 無料

MAP 2-D

今右衛門古陶磁美術館

十三代今右衛門展
その人となりを求めて

十三代今泉今右衛門が心を寄せ、作陶の源とした芸術、美術品とともに、緑ある人々との思い出話を交えて作品を紹介します。

期間 10月13日(金)～12月17日(日)
※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)

開館時間 火～金曜13:00～16:00 土・日曜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500円(団体400円)、高校生以下無料

MAP 4-C

きもので秋のありたさんぽ

有田駅から上野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とは違う秋のおさんぽを楽しんでみませんか？

期間 10月1日(日)～12月24日(日)

時間 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

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25日(土)・26日(日)
12:30～14:00

場所 大公孫樹(おおいちょう)

料金 無料

MAP 5-C

黒髪へんろ道「有田皿山めぐり」

黒髪へんろ道(全8札所)のうち、泉山(第25番札所)から岩谷川内(第37番札所)まで、約7kmの歩き道です。各札所のことから、有田焼の裏表までご案内いたします。 ※支援車がつきます。

日時 11月22日(水) 9:00～16:50

コース 有田皿山(泉山25番札所～岩谷川内37番札所)

集合場所 体験工房ろくろ座の駐車場

料金 500円

定員 50名 ※定員になり次第受付終了

予約・問 黒髪へんろ道運営協議会 ☎0955-42-4082(吉島) E-Mail:syutendo@po.aritanet.ne.jp

MAP 5-C

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、観光ガイドがご案内! 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24日(金)・25日(土)・26日(日) 13:00～14:30

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(ツアーのおしり・お菓子付)

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

MAP 5-C

NEW 小路庵 〈RESTAURANT & BAR 有田浪漫〉

古民家「小路庵」で、美味しい「佐賀の料理・有田のお酒」と「有田焼」のコラボレーションを楽しんで頂けます。

日時 11月23日(木・祝)～11月26日(日)
11:00～17:00

場所 小路庵

MAP 4-C

秋の期間限定メニュー 11月22日(水)～26日(日)

有田の郷土料理「ごとうふ」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-D 深川製磁チャイナ・オン・ザ・パーク CURRY HOUSE 究林登
TEL 0955-46-5000

若楠ポークのこカレー (デザート付) 2,300円

希少な武雄ブランド豚若楠ポークと、秋の味覚3種のキノコと合わせた白ネギの食感も愉しいスパイスカレーです。

MAP 1-C 焼肉かむら
TEL 0955-46-3310

秋の豚しゃぶランチ 1,980円

やわらかい佐賀牛と佐賀豚をさっと焼いてお召上がりください。有田焼の器でコーヒーも楽しめるセットです。

MAP 1-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 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

伊万里牛セット 1,770円
合挽きセット 1,220円

食べ応え充分の肉厚バーガーに彩り鮮やかなイタリアンソーダを添えて紅葉の有田の町に映えるセットです。

MAP 2-D ギャラリー有田
TEL 0955-42-2952

有田名物 秋のごとうふ膳 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とうふと、伊万里牛等の小鉢もついた御膳です。

MAP 3-E カフェれすとらん ごぼん
TEL 0955-43-2880

秋のごぼんセット 1,650円

大人気のチーズハンバーグをメインに秋の田園風景を見ながら、ゆっくりにお食事をお楽しみ下さい。

MAP 1-C 大和一心庵 雪月花
TEL 0955-46-3170

錦秋の膳 3,300円

秋の有田の食材を郷秋の景色とともにお楽しみください。1日限定10食で、なくなり次第終了となります。※要予約

MAP 2-B 創作川魚料理 龍泉荘
TEL 0955-46-3617

佐賀牛焼ビーフンチュドリア 2,904円

甘くてコクのある厳選された佐賀牛を贅沢に使用した自信の一品。定番となった鯉の炙り丼もご用意しております。

MAP 2-A 川魚料理 龍水亭
TEL 0955-46-2155

鯉こく・うな重定食 3,267円

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ました。天然醸造味噌で作る鯉こくと共にお召上がりください。

MAP 3-D うなぎ専門店 味
TEL 0955-42-4010

秋のうなぎ重セット (コーヒー・ごとうふ付) 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 亀井鮨
TEL 0955-43-2951

秋のにぎりすし御膳 2,580円

伝統の有田焼陶板に職歴53年の大将こだわりネタ入り海鮮のにぎりと茶碗蒸し、ごとうふなど6品揃った大満足コース。
※事前のご予約をおすすめします。

MAP 3-D SPICE HOTARU
LINE:@spicehotaru

ありたどりのコルマ (ドリンク付き) 1,700円

有田のスパイスカレー専門店です。焼きたてのスパイスと地産地消をコンセプトに有田のおいしさやギャツと詰まっています。

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

カルビ焼ビビンバ 1,600円

和牛カルビを焼肉のたれで焼いて旬の野菜のナムルの上にトッピング! バランス良い食事です。

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 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割烹そばです。

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

秋のパンツェロツティ(揚げピザ)BOX (テイクアウト) 1,500円

DOMA名物、山ちゃんのパンツェロツティと有田の秋のランチBOX。人気の焼き菓子もごさいます。

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とうふカフェ 2,000円

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

MAP 4-C 灯す屋(ともすや)
TEL 0955-29-8929

ちやわん最中 かぼちゃ餡セット 1,850円

可愛らしい茶碗の形をした最中皮5組とかぼちゃ餡の瓶詰1本のセットです。有田のお土産にぜひどうぞ!

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。しよ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上がりください。

MAP 2-D 日本料理 保名
TEL 0955-42-2733

秋の牛鍋御膳 3,000円

秋の味覚満載の熱々の牛鍋と新鮮なお刺身、有田名物の呉豆腐とデザート付き、1日限定10食でなくなり次第終了となります。 ※要予約

MAP 2-D ビストロ エヴァン カドゥー
TEL 080-6403-3580

佐賀牛しぐれ煮とうなぎ御膳 3,120円

佐賀牛の上品な肉の旨味と香ばしくつくらと焼き上げたうなぎのとろけるコクを味わってください。

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!!

有田焼五膳 全4店 1,800円(税込)

すし料理専門店 亀井鮨 ☎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] ビストロエヴァンカドゥー ☎080-6403-3580 [MAP 2-D]

事前のご予約がオススメです。 有田観光協会 ☎0955-43-2121