





# 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。松新による窯焚きの様子をご覧いただけます。

公開日時  
11月19日(土) 8:00～10:00  
①8:00 ②8:45 ③9:30  
※各30分の入れ替え制



今右衛門窯 0955-42-3101

## 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、係の案内を受けながらご覧いただけます。

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



柿右衛門窯 0955-43-2267

## 源右衛門窯

歴史と品格を兼ね備えた風情ある窯元。秋の有田陶磁器まつりでは2年ぶりとなる薪窯焚きを間近でご覧いただけます。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20日(日) 8:00～17:00  
※11月19日(土)午後は、薪窯の窯積みの様子をご覧いただけます。



源右衛門窯 0955-42-4164

## 茂正工房

薪窯での窯変効果を狙った作品作りに取り組んでいる窯元。平成元年に薪による青磁の研究のため、割竹式登り窯を築き、令和4年6月20日に112回目の窯焚きを実施されました。その登り窯での焼成風景をお楽しみいただけます。

公開日時  
11月19日(土) 10:00～16:00



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アーチ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19日(土) 10:00～15:00



有田ポーセリンパーク 0955-41-0030

## 佐賀県立九州陶磁文化館

### 特別企画展 日本工芸会陶芸部会50周年記念 未来へつなぐ陶芸—伝統工芸のチカラ

日本の伝統工芸を牽引する日本工芸会陶芸部会の設立50周年を記念した展覧会。歴代の人間国宝の名品から新進作家の最新作まで我が国の伝統的陶芸の粋を集めた作品を紹介します。

期間 9月23日(金・祝)～12月4日(日)  
※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)  
開催時間 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3・4・5展示室  
観覧料 一般 600円、大学生 300円  
観覧時間 10:00～16:30  
観覧料 一般 500円(団体400円)、高校生以下無料



孫彩彩磁和文花花瓶 板谷波山(1914-19年 MOA美術館蔵)

## 今右衛門古陶磁美術館

十三代今右衛門展 自らの言葉とともに  
十三代今右衛門が逝去して20年、その作陶の軌跡を振り返る3年シリーズの2年目。吹墨薄墨・吹重ねの技法を独自に進化させ、現代的に品格ある色鍋島を確立した円熟期の作品を展示しています。

期間 10月13日(木)～12月18日(日) ※月曜休館(祝日の場合は翌日休館)  
開催時間 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

## きもので秋のありたさんぽ

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(土)～12月25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・バック・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

## 有田謎ときさんぽ

謎解きしながら楽しく町歩きしてみませんか?  
各所に隠してある5つの謎を読み解いて合言葉を完成させると「謎ときさんぽガチャ」にチャレンジできます!  
記念グッズや有田焼グッズをGETしましょう!

クイズ用紙配布場所 伝統文化の交流プラザ「有田館」  
時間 9:00～17:00 料金 1名 500円  
有田観光協会 0955-43-2121

## 黒髪へんろ道「有田皿山の札所を巡る」

今年5月に開山した「黒髪へんろ道」の有田皿山(24番～44番)を巡ります。札所景観や有田焼史を解説するほか、竜門の鯉料理を食べに行く一泊二日の遍路旅です。

※宿泊場所については、お客様ご自身でご予約頂きます。  
日時 11月22日(火) 9:00～23日(水・祝) 17:00  
コース 内山地区・黒牟田応法地区  
集合場所 有田駅  
料金 3,000円 ※食事代・宿泊代は別  
定員 15名 ※定員になり次第受付終了



詳しくはQRコードよりご覧ください



予約・問 黒髪へんろ道運営協議会 0955-42-4082(吉島)

## ガイドと共に「ブアラリタ」

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19日(土)・20日(日)・22日(火) 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)  
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

## 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19日(土)・20日(日) 13:30～15:00  
場所 大公孫樹 料金 無料  
有田観光協会 0955-43-2121



### 秋の期間限定メニュー

11月19日(土)～23日(水)

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。器はもろろん有田焼。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)

### 創作川魚料理 龍泉荘

TEL 0955-46-3617

#### 鯉の洗いと炙り丼 3,000円

鯉の炙り丼。つまふし風にいろんな食べ方を楽しみながら召し上がっていただきます。ご来店お待ちしております。

### 和食処 赤絵

TEL 0955-42-5437

#### ヘルシーボール 1,300円

佐賀牛と地元の野菜を乗せた丼です。「しょうゆの実」とも言われるもろみをを使った特製ダレをかけてお召上がりください。

### ギャラリー有田

TEL 0955-42-2952

#### 有田名物 秋のごとうふ膳 1,650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。

### hapi café

TEL 0955-42-2057

#### 有田バーガー秋限定まんぷくセット 1,610円

豪華有田バーガーと秋の味覚さつまいものスイーツ、『陶磁器の青』を意味するチャイナブルーという名のイタリアンソーダのセットです。

### SPICE HOTARU

LINE:@spicehotaru

#### ありたどりのコルマ 1,200円

有田のスパイスカレー専門店です。挽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がギュッと詰まっています。

### 灯す屋 (ともすや)

TEL 090-6631-9230

#### ちやわん最中 かぼちゃ餡セット 1,820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!

### 深川製菓 チャイナ・オン・ザ・パーク CURRY HOUSE 究林登

TEL 0955-46-5000

#### 土鍋で食する佐賀牛カレー(サラダ付) 1,700円

ホロホロになるまで煮込んだスパイスたっぷりの佐賀牛カレーをお楽しみください。

### 川魚料理 龍水亭

TEL 0955-46-2155

#### 鯉こく・うな重定食 3,025円

厳選された南九州産うなぎを名水で活かし、秘伝のダレで手焼きしました。天然醸造味噌で作る鯉こくと共に召し上がりください。

### 寿司割烹 呉葉

TEL 0955-42-2934

#### 秋の海鮮丼セット 1,650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。

### カフェれすとらん こぼん

TEL 0955-43-2880

#### 秋のこぼんセット 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、ゆつくりお食事をお楽しみ下さい。

### エトワール・ホリエ

TEL 0955-43-2203(有田店)・0955-23-1515(伊万里本店)

#### Old Imari 1個 300円

古伊万里の豊かな彩りと、サクサク皮に挟んだキャラメルクリームが、美味しい笑顔をもたらしてくれますよ!

### イタリアンパール DOMA

TEL 090-3071-1125

#### 秋の味覚パスタランチ 2,750円

有田の秋の味覚たっぷりの前菜盛り合わせとパスタのミニコース。ご予約お待ちしております。 ※食材が変更になる場合がございます。

### 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。モダンな器と共にゆつくりお過ごしください。

### 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。

### 韓国家庭料理・焼肉トラジ

TEL 0955-42-6934

#### キムチ石焼ビビンバ(スープ付) 1,100円

旬の野菜にキムチを仕上げた料理をキムチのいい一品です。野菜がとれて体にやさしいです。

### 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。

### 日本料理 保名

TEL 0955-42-2733

#### 陶箱弁当 2,500円

地元の食材を使用した料理を寿手尽くしのオリジナル陶箱へ美しく盛り付けました。食と器をお楽しみください。

### 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) 2,640円

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

### kasane

TEL 0955-42-3100

#### 秋のごとうふデザート付 ありたぶたハンバーグプレート 2,000円

旨味たっぷりのありたぶたハンバーグをメインにしたプレートと、秋色のごとうふデザートをセットにしました。

### 駅カフェ SARAYAMA

TEL 090-5069-2523(若井)

#### 駅カフェのお勝手 ちやわん最中プレート(うれしの茶付) 1,000円

ちやわん最中にチョコペンで絵付けして自分だけのオリジナル有田スイーツを作ろう!! ※季節のフルーツなど食材が変更になる場合がございます。

### 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

### DAIKICHI cafe

TEL 0955-25-9003

#### ハッピーラッキー秋の大吉カレー 1,100円

無化学肥料でつくった野菜を使っています。有田産の旬の野菜を使った大吉カレーを自然の中でご堪能ください。

### キッチングラマ

TEL 0955-43-5010

#### おくんちご膳 1,500円

有田の秋祭り「おくんち」の郷土料理です。

### 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 2,800円

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

### すし料理専門店 亀井鮎

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52年の大将こだわりの上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。

## 有田焼五膳

全4店 1,800円(税込) ※事前のご予約がオススメです。

10月22日より新メニューでご提供いたします。 有田観光協会 0955-43-2121

「有田焼五膳」が食べられるお店

すし料理専門店 亀井鮎 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]