

# 第19回 有田雛の やきものまつり



世界最大の磁器製座りひな七段飾り【高さ:2m70cm】  
おひなさま【高さ:43cm】〈しん原作〉



ありたでほっこり  
おもひでさんぽ。

令和5年  
2月4日【土】  
3月12日【日】  
会場／有田町内各所



### 有田焼五膳

新しいお店が入りメニューも3年ぶりにリニューアル!

有田焼五膳が食べられるお店 全4店 1,800円(税込)  
※事前のご予約がオススメです。 有田観光協会 ☎0955-43-2121

- すし料理専門店 亀井鮨 ☎0955-43-2951
- ギャラリー 有田 ☎0955-42-2952
- ピストロエヴァン カドゥー ☎080-6403-3580
- レストラン まるいし ☎0955-42-4680

職人のこだわりと 技と愛情たっぷり

女性好みの ヘルシー料理で勝負

カジュアルなフレンチと ワインの店を楽しんで

洋食コック自慢の ポリニウム満点料理

### ～つなぐ列車～ レトン陶都ものがたり

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特別列車です。沿線の桜も合わせてお楽しみください。

期日 2023年 3月27日(月)、31日(金)  
2023年 4月 2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頃集合／14:15頃解散

旅行代金 9,900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 2023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。

桜の開花時期は変動する場合があります。ご了承ください。

### 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  
◆子ども(小学生).....100円  
2月の水・日・曜日は運賃が無料になります! (さがバスまるっとフリーDAY)  
有田町まちづくり課 ☎0955-46-2990

有田タクシー ☎0955-42-3131  
西肥地の井タクシー ☎0955-43-3000

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) ※1 [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) ※1 [設置場所] KILN ARITA  
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) ※1  
[設置場所] KILN ARITA・伝統文化の交流プラザ『有田館』 ※1 別途保証料1,000円返却時に返金します  
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	
佐賀空港	車で約1時間20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	有田
福岡空港	バスで約35分	JR快速で約50分	JR特急で約15分	
佐賀空港	バスで約35分	JR快速で約50分	JR特急で約15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時間に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時間に1本)で有田駅まで(所要時間約40分)

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。

- マスク着用
- 消毒手洗
- 換気による入館の制限
- トイレ等の利用 キャンシユレス運動
- こまめな換気・消毒
- こまめな換気
- 互いに距離を
- 乗車を待つ順番
- 従業員の手洗消毒



## 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。



MAP 2-C

場所 アリタセラ南館「白磁HAKUJI」

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。



## 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

問 有田観光協会 TEL 0955-43-2121



## きものであったさんぽ

有田駅から上有田駅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。色鮮やかな着物をしてタイムスリップ気分を味わいませんか。

期間 2月4日(土)~3月12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」 MAP 4-C

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・草履・バッグ・髪飾りは料金に含まれております。

※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



手塚商店

ステキな  
フォトスポットのご紹介



香蘭社



旧田代家西洋館 ※土・日・祝公開

## 有田ひいなSNSフォトコンテスト

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「#あったひいな2023」を付けて投稿しませんか？入賞した方には、有田焼グッズや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5年(2023年)有田の春」 応募期間 2月4日(土)~3月19日(日)

問 有田観光協会 TEL 0955-43-2121 Instagram:@arita\_kankou Twitter:@aritakankou

詳しくは  
こちら！



## ひいなランチのご紹介

町内21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)

キャッシュレス



アリタポーセリンラボ 旗艦店 MAP 4-C  
Tel 0955-29-8079 (休)火曜日

「ひいな限定 ありたどりランチ」 2,310円  
ひいなに合わせた二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。



SPICE HOTARU MAP 3-D  
Instagram:spice\_hotaru (営)金・土曜日営業

「ありたどりのコルマ」 1,200円  
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けの絶品スパイスカレー！



カフェれすとらん こぼん MAP 3-E  
Tel 0955-43-2880 (休)木曜日

「こぼんランチ」数量限定 1,000円  
(日替り・日・祝日休み) 田園風景を見ながら、ゆっくりランチやカフェメニュー(パフェなど)をお楽しみください。



日本料理 保名 MAP 2-D  
Tel 0955-42-2733 (休)不定休

「ひな陶箱」 2,800円  
“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。



和食処 赤絵 MAP 2-C  
Tel 0955-42-5437 (休)木曜日

「雑こ膳」 1,200円  
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。



蕎麦 美吉 MAP 1-C  
Tel 0955-46-2352 (休)水曜日

「春の有田そばセット」 1,200円  
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。



月桃庵 されど MAP 4-C  
Tel 0955-43-3760 (休)不定休

「フレンチトースト」ドリンク付き 1,200円  
※ソフトドリンク、コーヒー、紅茶、他旬の果物をふんだんに使用した雑まつり限定のメニューです。



すし料理専門店 亀井鮓 MAP 3-D  
Tel 0955-43-2951 (休)不定休

「ひいな花ちらし御膳」 2,200円  
古伊万里調の器に、すし職歴52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。



ギャラリー有田 MAP 2-D  
Tel 0955-42-2952 (休)不定休

「雑のスープカレー」 1,375円  
野菜のスープカレー。野菜たっぷりのヘルシーで満足の一品。※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。



乃利陶窯 そば処 のりとう MAP 2-D  
Tel 0955-43-2890 (営)金・土・日・祝日営業

「春の生粉打ち玄そばセット」 1,650円  
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。



CURRY HOUSE 究林登 -KURINTO- MAP 1-D  
Tel 0955-46-5000 (休)火曜日・水曜日

「ひいなランチセット」(特別デザート付) 2,000円  
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添えました。※写真はイメージです。



創作川魚料理 龍泉荘 MAP 2-B  
Tel 0955-46-3617 (休)木曜日(月1~2回水曜日)

「有田雛の炙り丼」 3,000円  
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。



kasane MAP 3-D  
Tel 0955-42-3100 (休)水・木曜日

「野菜ソムリエの海鮮丼と金柑豚汁セット」 1,500円  
今年もオリジナル海鮮丼がこの時期だけの復活です。有田の早春を彩る金柑を使った風味豊かな豚汁と共に。



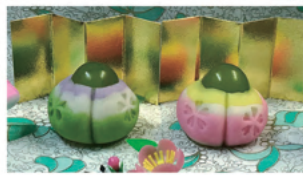
うなぎ専門店 味 MAP 3-D  
Tel 0955-42-4010 (休)月曜日

「ひいなうなぎ重セット(コーヒー付)」 2,640円  
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から少々時間を要しますので、ご予約をお願いいたします。



エトワール・ホリエ MAP 3-D (休)なし  
Tel 0955-43-2203(有田店) Tel 0955-23-1515(伊万里本店)

「和生でおひなさま」 1個 250円  
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。



寿司割烹 呉葉 MAP 2-C  
Tel 0955-42-2934 (休)不定休

「春の海鮮丼セット」 1,980円  
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。



焼肉 かむら MAP 1-C  
Tel 0955-46-3310 (休)木曜日

「春の焼しゃぶランチ」 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。



川魚料理 龍水亭 MAP 2-A  
Tel 0955-46-2155 (休)水曜日・第2・4火曜日

「鯉こく うなぎ定食」 2,662円  
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鯉こくと共にどうぞお楽しみください。

