

Ceramics Porcelain Fair

in 福岡 2025

第25回
全国
陶磁器フェア

器にふれる、贅沢なひととき

2025 [木・祝] [月]
3.20~24

10時~17時※最終入場は終了の30分前。

会場: マリンメッセ福岡A館

〒812-0031 福岡市博多区沖浜町7-1

器はすべてイメージです。

【主催】TELQ 【共催】西日本新聞社、日本経済新聞社西部支社

【協賛】株式会社ふくや、株式会社あかり、株式会社マルゼン

【後援】九州経済産業局、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、
鹿児島県、沖縄県、福岡市、(公財)福岡観光コンベンションビューロー、
(一財)福岡コンベンションセンター、福岡商工会議所、朝日新聞社、
毎日新聞社、読売新聞社、西日本鉄道

【協力】博多阪急、(一社)福岡県料飲業生活衛生組合連合会

全国陶磁器フェア [検索](#)

【お問い合わせ】

全国陶磁器フェアin福岡事務局

(西日本新聞イベントサービス内)

092-711-7605(平日10:00~17:00)

<https://www.tojikifair.jp/>



#陶磁器フェア



特別飲食
コーナー



会場内で
作りたての
北海道グルメを
召し上がれます

美味!「春の北海道フェア」を同時開催♪

北海道の味力がてんこ盛り! 厳選した北海道の「旨い!」14店が全国陶磁器フェアin福岡に集結!



【魚と肉と北海道 蔵】
ボタン海老大漁 蔵弁当



【札幌おやじダイニング】
たらパカニクリームコロッケ



【札幌ラーメン武蔵】
焦がし味噌ラーメン



【夕張あきんど屋】
北あかりのジャンボじゃがバター



【ザンギ専門店 Ichi】
ザンギ丼



【cafe akira】
夕張メロンソフトクリーム

※当コーナーでは、現金、交通系ICカード、クレジットカードでのお支払いが可能です。 ※掲載写真はイメージです。会場での盛り付けや容器が異なる場合がございます。また、出店者や出品品目が予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

出展窯元・作家作品 × いけばなコラボレーション

出展する窯元・作家が手掛けた花器に季節の花々を生けた恒例のコラボ!
帝国華道院・西日本華道連盟各流派の皆さんによる作品展示をぜひお楽しみください。



職人MADE大川家具展

福岡県知事指定特産工芸品の総桐タンス・組子・掛川織をはじめとした、
匠の技を駆使した家具製品やインテリア雑貨を展示・販売します。
大川の職人の知恵と技術力の高さを、会場で見、触れて感じてください。
家具に使う材料(ペーパーコード)を使った銅敷きづくりワークショップも
開催します。



〈同時開催〉全国匠の職人展

全国の職人たちが精魂込めて創った作品
が勢ぞろい! 実演・販売もあります。



自慢のカフェカップコンテスト

窯元や陶芸作家が自慢するカフェカップを展示。お気に入りのカップを選んで投票してください。抽選で、1作品につき1名様に後日郵送でプレゼントいたします。

本格電動ろくろ体験

陶芸教室「やわら木」のスタッフの指導で、ろくろを使った器作りを体験。作った器はオプションで焼成(有料)もおこない、御自宅へお届けします。



有田焼絵付け体験

マグカップや飯碗・お皿などの素焼きの陶器に、筆やクレパスで絵付けをしていただけます。焼成後に御自宅にお届けします。



使わなくなった器を回収

長いあいだ大事に使い続け役目を終えた食器や食器棚・押し入れなどに眠ったまま使用していない陶磁器を回収します。
※回収は個人所有の器のみいたします。

テーブルコーディネート

食空間コーディネイト協会九州沖縄支部による恒例のテーブル展示、今回のテーマは「私のテーブル物語」です。
暮らしを豊かにするテーブルコーディネートをご覧ください。

【協力:NPO法人食空間コーディネイト協会九州沖縄支部】



マリニッセ福岡A館



★バスでお越しの場合(乗車バス停)
1 天神から
天神ソラリアステージ前
2Aのりば
2 博多駅から
博多駅西日本シティ銀行前
Fのりば

ふくや直営店または通信販売にてお求めいただけます。

ご注文・カタログのご請求は
0120-86-2981



受付時間 / 9:00~18:00

ふくやホームページ



直営店

右記二次元コードより直営店リストを
ご覧いただけます。

ふくや直営店

明太子をつくってよかった。



www.fukuya.com

昭和23年(1948年)10月5日、博多・中洲の一角に小さな食料品店が生まれました。店主の名は、川原俊夫。妻・千鶴子とともに始めたこの小さな店がその後半世紀以上つづくふくやの歴史の第一歩だったのです。
翌昭和24年1月10日、川原俊夫は、いままでも食べたことのない新しい味を店に並べました。これが、いまや博多を代表する味として親しまれている明太子です。

