

2026年9月25日
西海陶器株式会社

**2026年10月10日（土）～12日（月・祝）波佐見町の文化・交流拠点 西の原にて
「西の原 20th Anniversary Event」を開催します。**



西海陶器株式会社（本社：長崎県東彼杵郡波佐見町、代表取締役：児玉賢太郎）が運営する「西の原エリア」は、2006年のオープンから20年を迎えました。

2026年10月10日（土）～12日（月・祝）の3連休、西の原では20周年を記念して町内の事業者さんとともにさまざまなイベントを開催いたします。

当日、既存店舗では、20周年の特別企画やイベントの開催、西の原の店舗と町内の事業者がダックを組んだ期間限定の「コラボレーションメニュー」の提供など様々なイベントが予定されています。また、地域みなさまに日頃の感謝を込めて、10月10日（土）11:00からは、「もちまき」イベントも開催します。

西の原は、かつて江戸時代から続いた窯元「福幸製陶所（幸山陶苑）」が2001年に廃業し、その跡地を再活用するプロジェクトとして動き始めました。2006年にHANAわくすい（生活雑貨店）、monné legui mooks（飲食店）、monné porte（ギャラリー、ステーションナリー雑貨）の3店舗が登場して以降、波佐見焼の歴史と現代のライフスタイルが交差する観光・文化拠点として開発され、西の原の再生が本格化しました。

約1500坪の広大な敷地内には、当時の面影を残す複数の建物（国登録有形文化財）が点在しており、現在では、カフェ、ショップ、ギャラリー、ポルダリングなど商業エリアとして、10店舗が軒を連ねています。

20周年のテーマは、地元の方とのつながりをつくり、地域に還元したいという願いを込めて「このまちと、これからも」に設定しました。これからも地域の皆様とともに歩んでいけるエリアづくりに取り組んでまいります。

詳細は、次ページよりご確認くださいませ。

どうぞよろしくお願いいたします。

■ 10月10日～10月12日『西の原 20th Anniversary Event -このまちと、これからも-』を開催

20th Anniversary Event

このまちと、これからも

西の原

20th Anniversary Event

このまちと、これからも

2026年10月10日(土)～12日(月・火)

旧福幸製陶所が今の西の原として再生してから、はや20年が経ちました。日頃の育ちへ感謝の意を込めて、これからは地元の方との繋がりを大事にしていけたらと、波佐見近辺の店舗さんと一緒にイベントを開催します。ぜひ足をあおびくださいませ。

各店舗のご案内をお願い
用紙配布時間：15時
配布場所は案内板にありますので、なるべく取り合わせてお読みください。
徒歩2分の距離に完結型乗車庫あり

MAP 1

monné legui mooks

波佐見町で毎年愛されている「水谷製菓」が、とうとう20周年を記念した特別なランディングメニューをご用意。
営業時間：12～18時（最終日16時まで）

MAP 2

HANA わくすい

両国限定SALE「HANAの市」を開催。
ほかからブランドや、2026AW 最新アイテムや別注カラー Lace Up Shoes も好評発売中。
営業時間：11～18時

MAP 3

monné porte

(SHOP) THOR「STACKING SELF CONTAINER」と caccoonハンカチの SALE 実施！
(GALLERY) 大光ジュンコ「T.V.」を観る。を開催。
営業時間：11～18時

MAP 4

インザギカフェ

「アト」は2024年のオリジナルカップソーサーでご提供。
padding コffee のパンデミックとコーヒーのセットも1日専用0セツ用意。
それぞれの焼き菓子も店頭にて販売。
営業時間：10～18時（明後は11～17時頃まで）

MAP 5

南創庫

スタッフ直営の古道具屋や古着店も開催。
今では珍商品の出品もあるかも？
20周年記念でギフトも販売！
営業時間：11～18時

MAP 6

GROCERY MORISUKE

20周年記念でデザイン棚架パン＆タピオースとヒロ盛スイーツ販売。
コンパニマートレスの再登場や、ナチュラルワインのテイスティング（有料）、産直品の SALE あり。
営業時間：11～18時

MAP 7

にぎりめしかわち

「新中國飯店（波佐見）」の「厚揚げ」をお味噌汁汁に使用。
営業時間：11時～16時半頃

MAP 8

氷窯アイス こめたま

波佐見町の「バニラ（PAN CLUB）」とコラボした「クロワッサンアイス」をお得なセット価格で販売。
3日間限定特メイトも！
営業時間：12～17時半

MAP 9

833WALL

10月11日（日）10時～12時、壁の観覧・お土産さんが833WALLにやってくる！
一緒に楽しくおしゃべりしませんか？
休館期間：20年11月10日
営業時間：10～20時半

MAP 10

hinacoya

波佐見町にある食品リサイクル「日本楽園」とのコラボ。
日本楽園に hinacoya のバーをも組み合わせたオリジナルのキーホルダー作り。期間中随時受付。
営業時間：11～18時

MAP 11

イベント限定出店 11時～午入り前まで

福田屋本舗

1954年創業の波佐見で売られるカステラ屋さん。
1斤、半分、1/4斤、一口粒といろんなサイズで揃ったカステラが並びつづいた波佐見焼の70周年記念品にも販売。

MAP 12

イベント限定出店 11時～午入り前まで

原田製茶

自然豊かな地区丸木郷で緑茶や紅茶を生かしながら展開されたとてもいい味です。
高級タイクエイクが手配が揃います。ぜひご賞味ください！

MAP 13

イベント限定出店 11時～午入り前まで

波佐見の生米粉

波佐見産の新鮮100%白米に北海道産のアジフライをワンタンの特徴ツライイバーを販売。
タルタルソースも波佐見のものを使用したのでわいの一品。

MAP 14

イベント限定出店 11時～午入り前まで

波佐見農産物 鬼木加工センター

「日本の樹皮園芸」の鬼木農産がある地区でお客さんたちのために農産物を手作り加工して販売しています。
お菓子、かりとりの惣菜いろいろ菓子や漬物、農産物が並ぶ予定です。

MAP 15

ワークショップ

オリジナルバンダー制作

岩倉紙藝
紙を丸めたりコシビロの可愛い紙を自分だけの好きな組み合わせでオリジナルバンダーを作ろう。
受付：毎日11時より随時
＊ワークショップは体験内容により、参加費がかかります。

MAP 16

ワークショップ

味噌づくり

味噌づくり
10月12日13時～
人数：20名
右のQRコードより申し込みください。

Instagram @nishi_nohara

西の原は、旧福幸製陶所から再生してから、早 20 年が経ちました。20 周年を迎えるにあたり、今まで関わっていただいたすべての方へ感謝の気持ちを込めて、10 月 10 日（土）～12 日（月・祝）にイベントを開催いたします。

これからも地域や地元の方とのつながりを大切にするべく、波佐見町近隣の店舗の皆さんとともにおくる特別な3日間。

西の原を訪れたことがある方も、ない方も、ぜひこの期間に波佐見町・西の原へご来場くださいませ。

$$= = =$$

日程：10月10日（土）～12日（月・祝）

時間：11:00～18:00（イベント出店者は、なくなり次第終了）

場所：長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷 2187-4

駐車場：あり

■ 20 周年コラボ企画

【 大滝ジュンコ × monné porte gallery 】

「monné porte」の立ち上げに関わっていた大滝さんが15年ぶりに波佐見町で展示を行います。今回のテーマは、「『いる』を織る」。しな布作家として活動する大滝さんと来場者で大きなタペストリーを制作します。



大滝ジュンコさんよりー。

あなたがいる。大切なひとがいる。ここにいる。遠くにいる。いつもいる。
時々いる。じっといる。元気である。気がかりである。ワクワクしている。
あなたがいて、私がいる。みんなが今を、生きている。

そんな気持ちを 織りあげる。

人の数だけ、さまざまな縁がつながり合っていて、いいことも、悪いことも、じぶんの周りには、じぶんだけの関わりのもようがあります。

20年の中で、たくさんの方々のおかげでご縁を繋いでくれた「西の原・モンネポルト」もそう。それがとても嬉しいし、有り難い現象だと思うから、それをかたちに表したいと思いました。



==

日程：【公開制作】10月8日(木)、9日(金)

【展示、WS】10月10日(土)～12日(月・祝)

時間：11:00～18:00

場所：monné porte gallery

定員：なし

体験料：なし

■大滝ジュンコさん

1977年埼玉県生まれ。東北芸術工科大学工芸コース卒業、同大学大学院実験芸術領域（現・複合芸術領域）修了。

現代美術家として国内外で作品を発表する一方、長崎県波佐見町のギャラリー「モンネポルト」の代表（2007年～2011年）、富山県氷見市のアートNPO「ヒミング」のアートマネージャーを務めるなど、地域とアートをつなぐ活動を展開。

2015年に新潟県村上市山熊田へ移住し、現在はマタギ文化が残る地域で暮らしながら、しな布作家・執筆者としても活動している。2024年には著書『現代アートを続けていたら、いつのまにかマタギの嫁になっていた』を出版。

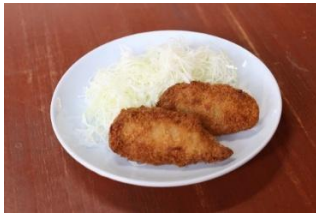
■ 期間限定コラボレーションメニュー

【 松浦のアジフライ × はさみの生米粉 】

「はさみの生米粉」とは、やきものを成形する際に使う石膏型は、一定の回数を使うと同じ形が成形できなくなります。

成形できなくなった石膏型を砕き、「土壌改良剤」に再利用して土壌に蒔きます。土壌改良した農地で、米を作り、米粉に粉碎したのが「はさみの生米粉」です。

陶器まつりなどでもブレ販売を行っていましたが、20th Anniversary Event では、長崎県松浦市の特産品でもあるアジフライとコラボします。西の原 20 周年の特別コラボメニューとなりますので、ぜひご賞味ください。



==

期間：10月10日（土）～10月12日（月・祝）

時間：11:00～（なくなり次第終了）

提供場所：833 キッチン（833wall 前）

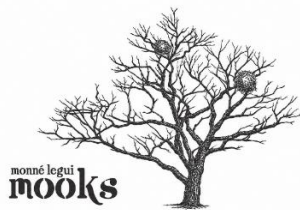
個数：限定数

■ 松浦のアジフライについて

長崎県松浦市は、日本有数のアジの水揚げ量を誇る港町です。新鮮なアジのおいしさをより多くの人に届けたいという想いから、「アジフライの聖地 松浦」プロジェクトがスタート。刺身で味わえるほど鮮度の高いアジを使用した、ふっくらとした身とサクサクの衣が特徴のアジフライは、市内各店が工夫を凝らし提供する地域の名物となっています。食を通じて地域の魅力を発信する取り組みは、多くの来訪者を惹きつける松浦市のシンボルとなっています。

【 水谷製麺所 × monné legui mooks 】

波佐見町で長年愛されている「水谷製麺所」と monné legui mooks（モンネ・ルギ・ムック）のコラボレーションメニューが実現。この3日間だけの限定メニューとして、製麺所ならではのこだわりの麺を使用してオリジナルランチを提供します。人気の2社がタッグを組んだ期間限定の味をこの機会にぜひご賞味ください。（コラボメニューの詳細は、Instagram（@monneleguimooks）をご確認ください。）



==

期間：10月10日（土）～10月12日（月・祝）

営業時間：12:00～18:00

提供場所：monné legui mooks

個数：20食限定

■ 長崎ちゃんぽん麺専門店【水谷製麺所】

水谷製麺所は、波佐見町に本社を構える製麺所です。長崎名物のちゃんぽん麺や皿うどん麺をはじめ、蕎麦やうどん、オリジナル麺なども製造しています。長崎ならではの「唐あく（かんすい）」を使用した伝統的な製法で独特なコシと風味を持つ麺づくりを続けています。飲食店や学校給食、家庭向けまで幅広く提供しており、地域の食文化を支える存在として親しまれています。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷4-1-1

【 PAN CLUB × 氷窯アイス こめたま 】

波佐見町内でパン屋を営む「PAN CLUB」さんと氷窯アイス こめたまのコラボレーションメニューがこの期間限定で登場。PAN CLUB さんのクロワッサンに、自家製米・卵を使った手作りアイスが入った「クロワッサンアイス」をお得なセット価格で販売いたします。



■ PAN CLUB

PAN CLUB は、2020 年にオープンした地域密着型のベーカリーです。「地域に根差すパン屋」をコンセプトに、地元食材を積極的に取り入れたパン作りに取り組んでいます。食パンや総菜パン、季節限定商品を通して、地域の魅力を発信し続けるベーカリーです。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷 900-2

==

期間：10月10日（土）～10月12日（月・祝）

時間：11:00～17:00（なくなり次第終了）

提供場所：氷窯アイス こめたま

■ 出店者紹介

この期間、波佐見町内で長く愛される事業のみなさまに出店していただくことになりました。



【福田屋本舗】カステラ

1954 年創業のカステラ専門店。

1 斤、半斤、1/4、一切れといろんなサイズで購入していただけます。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 2136

==

期間：10月10日（土）～10月12日（月・祝）

時間：11:00～17:00（なくなり次第終了）



【原田製茶】お茶

波佐見町鬼木郷の気候や自然豊かな風土を生かして栽培されているお茶は、しっかりとした味でとてもおいしいです。

茶葉とテイクアウト冷茶をご用意いたしますので、ぜひご賞味くださいませ。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町鬼木郷 25

==

期間：10月10日（土）～10月11日（日）

時間：11:00～17:00（なくなり次第終了）



【鬼木加工センター】加工品販売

「日本の棚田百選」に選ばれた鬼木の棚田がある地区で、地元のお母さんたちがつくる手作りの加工品は、とても懐かしいおやつばかりです。

ポン菓子やかきんとう、饅頭やお漬物などを販売いたします。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町鬼木郷 990-5

==

期間：10月10日（土）～10月11日（日）

時間：11:00～17:00（なくなり次第終了）

■ ワークショップ

【 岩寄紙器（そとがわとなかみ） 】オリジナルバインダー作り

そとがわとなかみさんでも人気のバインダーづくりを行います。輸入紙やレガーロパピロの可愛い紙を自分だけの好きな組み合わせで制作できます。



■ 岩寄紙器（そとがわとなかみ）

株式会社岩寄紙器は、1960年創業の総合パッケージメーカーです。波佐見焼の梱包箱づくりから始まり、現在は貼箱を中心に、企画・デザイン・製造・加工まで一貫して手がけています。「パッケージは、いちばん外側の中身」をコンセプトに、商品の魅力やブランドの世界観を伝えるものづくりを実践。2025年には複合施設「そとがわとなかみ」を開設し、ショップやギャラリー、ワークショップを通じて、地域と人をつなぐ新たなものづくりの拠点づくりにも取り組んでいます。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町田ノ頭郷 201-1

＝

日程：10月10日～10月12日（月・祝）

時間：11:00より随時

場所：デザイン室（南創庫前）

定員：なし

体験料：体験内容によって変わります。

【 麴屋 原味噌本店 】味噌づくり体験

原味噌さんのおいしい味噌づくりのワークショップを行います。



■ 麴屋 原味噌本店

原味噌本店は、波佐見町で長年親しまれてきた味噌・麴の専門店です。地元産を中心とした原料を使用し、麴蓋を使用した昔ながらの製法で米麴を製造。無添加の味噌や加工品を製造・販売しています。家庭で楽しめる手づくり味噌キットの販売や味噌づくり教室も開催し、地域に根付く発酵文化を次世代へ伝える取り組みを続けています。毎日の食卓を支えるものづくりを大切に、波佐見の暮らしとともに歩んできた老舗として、多くの人に親しまれています。

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 1676-8

＝

日程：10月12日（月）

時間：13:00～（1時間30分程度）

場所：833 キッチン

定員：限定20名様（先着順）

体験料：3,000円

予約：必須（<https://ws.formzu.net/sfgen/S329063158/>）

■ 他にはこんなイベントも。

イベント会期中は既存店舗でも20周年の特別な企画、イベントをご用意しみなさまのご来場をお待ちしております。

くわしくは、Instagram（@hasami_nishinohara）をご確認くださいませ。

また、10月10日（土）11日（日）には、餅まき、餅つき（参加型）イベントも開催を予定しております。

お誘いあわせの上、ぜひご来場くださいませ。

■ 西の原エリアとは

西の原は、かつて江戸時代から続いた窯元「福幸製陶所（幸山陶苑）」が2001年に廃業し、その跡地を再活用するプロジェクトとして動き始めました。2006年にHANAわくすい（生活雑貨店）、monné legui mooks（飲食店）、monné porte（ギャラリー、ステーションナリー雑貨）の3店舗が登場して以降、波佐見焼の歴史と現代のライフスタイルが交差する文化・交流拠点として開発され、西の原の再生が本格化しました。

約1500坪の広大な敷地内には、当時の面影を残す複数の建物（国登録有形文化財）が点在しており、現在は、カフェ、ショップ、ギャラリー、ボルダリングなど商業エリアとして、10店舗が軒を連ねています。2025年の年間来場者数は、145,000人を達し多くの観光客が訪れています。

2006年、この3店舗から始まった「西の原」は今年、20周年を迎え、現在は計10店舗に（2026年8月現在）。今後もこの土地でさまざまな風を起こしていきます。

日々進化するスポットである「西の原」に、今後もぜひご注目くださいませ。



■ 西海陶器株式会社・会社概要



(写真：阿部健)

商号：西海陶器株式会社／SAIKAI TOKI CO., LTD.

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷2124

連絡先：Tel.0956-85-5555 Fax.0956-85-2381

創業：1946年5月1日

設立：1957年1月16日

代表取締役社長：児玉賢太郎

URL：<https://www.saikaitoki.com/>

代々、長崎県波佐見町で窯元として活躍していた児玉家。1946年、先代会長・児玉薫が、一台のリヤカーで陶磁器の行商をはじめ、11年後には肥前地区一帯の焼きもの総合商社、西海陶器株式会社を設立しました。社名の由来は、当時近隣に架けられた西海橋。"ヒトとモノの架け橋となり人々の暮らしを豊かにしたい"という思いが込められています。その理念は海を越え、シンガポール進出を端緒として、アメリカ、中国、オランダへと海外拠点を広げ、世界各国へと波佐見焼などのテーブルウェアを届けています。また、元製陶所を活かした創造拠点"西の原"やNPO法人"グリーンクラフトツーリズム研究会"を通して、波佐見焼の伝統をつなぐ活動、町の将来を見据えたツーリズム推進にも精力的に取り組んでいます。

■ プレスキット

関連画像は以下のリンクよりご確認ください。Googleドライブ・Dropbox、いずれも同一内容です。

>> Googleドライブ

https://drive.google.com/drive/folders/1dDdkl8N0wM6DhmEjH-PsigoEPZCEmQ_x?usp=sharing



>> Dropbox

<https://www.dropbox.com/scl/fo/c5sx1y9debsab8oaa7kid/AMIVEaSU7-XvFndhbnYXU?rlkey=mnwbb7o370g5lp1at417qsgfe&st=b163tta8&dl=0>



■ 本プレスリリースに関するお問い合わせ先

西海陶器株式会社

担当：大澤

メール：press@saikaitoki.com

所在地：長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷2124

電話：0956-85-5555