



玉手箱や宝石箱をイメージして作られた有田焼の器で提供される「鶏血五膳」(5つのあたりどり料理膳)。料理はもちろん、それを盛りつける器でも楽しんでいただけます。

有田焼五膳が食べられるお店

全3店 2,200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



職人のこだわりと技と愛情たっぷり  
すし料理専門店 亀井鮨  
0955-43-2951



女性好みのヘルシー料理で勝負  
ギャラリー有田  
0955-42-2952



洋食 Cock自慢のボリューム満点料理  
レストラン まるいし  
0955-42-4680

## NEW 有田ひいな Instagram動画コンテスト2025

春を感じる有田の風景、「有田雛(ひいな)のやきものまつり」のイベントの様子などの動画を撮影して、ハッシュタグ「#ありたひいな2025」を付けてInstagramへ投稿しませんか? 入賞した方には有田焼グッズをプレゼント! 応募詳細はHPにてご確認ください。

※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 2025有田雛(ひいな)のやきものまつり

応募期間 2月8日(土)~3月17日(月)

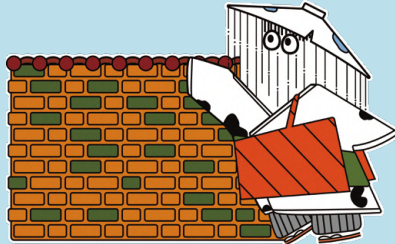
Instagram: @arita\_kankou

有田観光協会 TEL 0955-43-2121



## NEW おっしょさんを探せ! 謎ときさんぽ

佐賀大学の学生が制作した短編映像作品を元にした謎解きラリー! 謎めく存在「おっしょさん」とは!? 散策しながら、謎解きしてみませんか。詳細はHPをご覧ください。謎が解けた方には有田焼グッズ等が当たるガチャにチャレンジできます!



受付場所 伝統文化の交流プラザ「有田館」

MAP4-C

参加費 500円

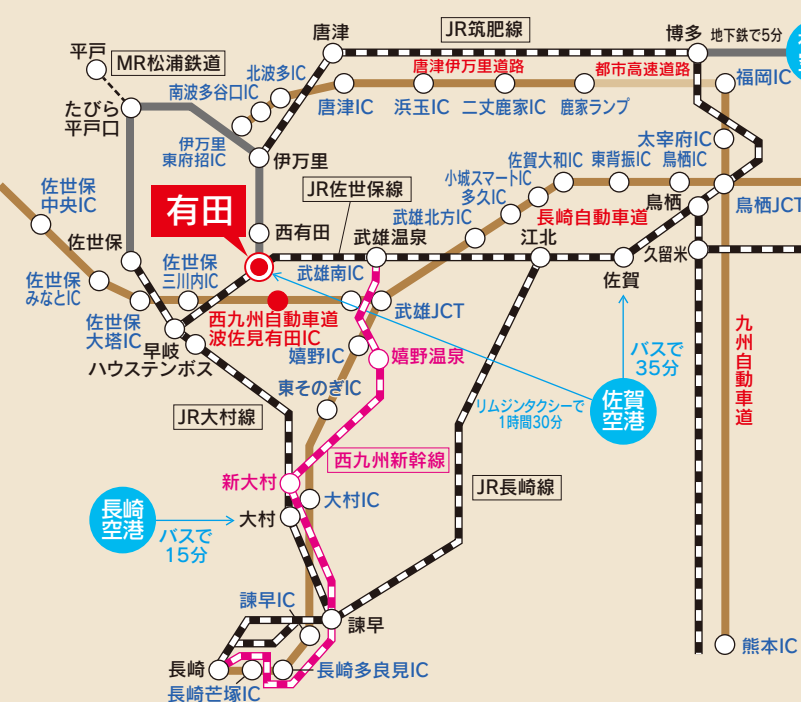
有田観光協会 TEL 0955-43-2121



### 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	有田
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特急で約15分	JR特急で約15分	有田
佐賀空港	バスで約35分	JR特急で約40分	JR特急で約40分	有田

- ・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)



# 有田雛の やきものまつり

THE 21st ARITA HINAMATSURI FESTIVAL

令和7年 2025 2.8 [SAT] - 3.9 [SUN]

【会場】有田町内各所



【お問い合わせ】

有田観光協会 TEL.0955-43-2121





# 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。



**場所** アリタセラ「ギャラリー青磁」 MAP2-C  
**時間** 10:00~17:00  
**問** 有田焼卸団地 TEL 0955-43-2288

# 有田館・小路庵のひなまつり

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

プロ・アマ問わず、全国のやきもの作家さんより募集した「陶ひなコンテスト in 有田」の歴代の最優秀作品・入賞作品を展示します。



**場所** 伝統文化の交流プラザ「有田館」 MAP4-C  
 小路庵 MAP4-C  
**時間** 9:00~17:00  
**問** 有田観光協会 TEL 0955-43-2121

# きものでありたさんぽ

有田駅から上り有田駅の間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タイムスリップ気分を味わいませんか。



**日時** 2月8日(土)~3月9日(日) 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」 MAP4-C  
**料金** ◆ランチ&カフェチケット付プラン…1着 4,300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 3,800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

# NEW 小路庵「かふえ有田浪漫」

トンバイ堀通りにある古民家「小路庵」では、期間中の土・日・祝日限定で“ひいなカレー”と“ひいなぜんざい”をお召し上がりいただけます。身体に優しい28種類のスパイス。佐賀牛や有田の美味しい水など地産地消の素材を使ったカレーです。



・ひいなカレー ¥1,500 ※1日限定40食  
 ・ひいなぜんざい ¥500 ※写真はイメージです

**日時** 2月8日(土)・9日(日)・11日(火・祝)・15日(土)・16日(日)・22日(土)・23日(日)・24日(月・祝) 3月1日(土)・2日(日)・8日(土)・9日(日) 10:00~16:00(15:30OS)  
**場所** 古民家「小路庵」 MAP4-C **問** 有田観光協会 TEL 0955-43-2121

# NEW このまち全部で、百貨店。「うちやま百貨店」

うちやま百貨店の参加店を回って、「春のお花めぐり」をしましょう! 5店舗以上めぐってお店に飾ってある花の写真を撮影、Instagramに#うちやま百貨店 #撮影したお店の名前のタグを付けて投稿していただいた方に鶴屋のお菓子をプレゼントします。(先着30名)



協力:近藤花店

**日時** 2月22日(土)、23日(日)、24日(月・祝) 10:00~16:00  
**場所** 有田内山地区(泉山~岩谷川内)  
**問** うちやま百貨店実行委員会  
 ※詳細は、春陽堂 MAP4-C またはInstagram(@uchiyama\_hyakka)でご案内しています。



# ひいなランチのご紹介

町内28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。(※税込表示価格)



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

**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。

**Gallery Maison de Arita** 休 火・水曜日 TEL 0955-35-4063 MAP 4-D

**ラブラブセット set 900円~1,200円**  
 かわいいクマさんのカップに入ったドリンクとパンのセットメニュー! アイスクリーム+パンのセット900円、栄養満点のスムージー+パンのセット1,200円。

**kasane** 休 水・木曜日 TEL 0955-42-3100 MAP 3-D

**kasaneプレート 自家製いちごソスのデザート付き 2,000円**  
 有田の早春を彩る金柑を使った豚汁もセットになっています。季節の素材を使うので画像はイメージです。

**MARUBUN SHOP & BAKERY CAFE** 休 なし TEL 0955-43-2352 MAP 2-C

**ひな祭り3色デニッシュ 450円**  
 有田名物「臭豆腐」に、旬のイチゴを組み合わせました。ひな祭りの3色にちなんで3種類の味が楽しめます。

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

**カルビ石焼ビビンバ 1,700円**  
 和牛カルビを焼肉のたれで焼いて旬の野菜のナムルをたっぷりバランスの良い食事です。

**寿司割烹 呉葉** 休 不定休 TEL 0955-42-2934 MAP 2-C

**春の海鮮丼セット 2,200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。 ※要予約

**イタリアンパール DOMA** 休 水・木曜日 TEL 090-3071-1125 MAP 3-D

**春の果物の焼き菓子 400円~**  
 有田特産の金柑やいちごを使った春の焼き菓子をご用意しております。ランチや喫茶の営業はInstagramをご確認ください。

**JINJU gallery&café** 土・日曜日営業 TEL 080-5209-0639 MAP 3-D

**ひいな紅玉アップルパイ (和紅茶付き) 700円**  
 紅玉のさっぱりとした甘さとサクサクのパイ生地を味わえる限定メニューです。和紅茶との相性も抜群です。

**J'aime (ジェム)** 休 日曜日 TEL 0955-41-9022 MAP 4-C

**やんちゃなおはぎ 1,000円**  
 パンチのきいたクミンナッツ、季節の餡2種、黒ゴマ、こし餡、きな粉の3ニおはぎです。ごとうふプリン付。 ※1日5食限定

**乃利陶窯 そば処 のりとう** 金・土・日・祝日営業 TEL 0955-43-2890 MAP 2-D

**春の生粉打ちそばセット 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。【平日要予約】

**西洋食堂 信-NOBU-** 休 不定休 TEL 0955-42-5123 MAP 1-C

**レモンステーキひいなコース 2,500円**  
 当店人気No.1メニューのレモンステーキセットに期間限定の濃厚パエリアとコーヒーを付けた贅沢メニュー♪

**おおかわ(大カ)うどん** 休 火曜日(その他不定休) TEL 0955-42-3345 MAP 1-D

**雑祭り定食 1,500円**  
 もっとりとした麺に、優しい出汁を感じる自家製うどんと、ちらし寿司、ごとうふ、日替り小鉢、天ぷら盛合せの数量限定定食です。 ※平日要予約

**すし料理専門店 亀井鮓** 休 不定休 TEL 0955-43-2951 MAP 3-D

**ひいな花ちらし御膳 2,580円**  
 古伊万里調の器に上本マグロ入りの海鮮ちらしの他、5品がついた満足コース。すし職人歴55年の大将のこだわり膳です。事前の予約をおすすめします。

**うなぎ専門店 味** 休 月曜日 TEL 0955-42-4010 MAP 3-D

**ひいなうな重セット 2,900円**  
 国産にこだわった焼き立ての鰻をご賞味下さい。うなぎは焼き上がりに少々時間を要しますので、ご予約をお願いいたします。

**ABI CAFÉ** 金・土曜日営業 TEL 090-5291-0155 MAP 3-D

**米粉バーガーひいなセット 1,430円**  
 ハンバーガーなのに体に優しい!自家製米粉パンベジバーガー。有田産の季節の野菜のポタージュも。

**深川製菓 チャイナ・オン・ザ・パーク CURRY HOUSE 究林登-KURINTO-** 休 火・水曜日 TEL 0955-46-5000 MAP 1-D

**ひいなランチセット (デザート付) 2,400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。

**焼肉 かむら** 休 木曜日 TEL 0955-46-3310 MAP 1-C

**春の焼しゃぶランチ 2,585円**  
 やわらかい佐賀牛と豚をさっと焼いてお召し上がりください。有田焼のカップでコーヒーも楽しめるセットです。

**蕎麦 美吉** 休 水曜日 TEL 0955-46-2352 MAP 1-C

**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。

**カフェれすとらんこぼん** 休 木・金曜日 TEL 0955-43-2880 MAP 3-E

**オムライスセット 1,200円**  
 洋食メニュー各種ひいな期間は、いちごパフェなど、田園風景を見ながらゆっくりお楽しみください。

**ギャラリー有田** 休 不定休 TEL 0955-42-2952 MAP 2-D

**ひいな伊万里牛ステーキ膳 3,630円**  
 お肉本来の旨味と味覚を楽しむ伊万里牛のステーキ膳。特製ジャポネソースや岩塩でお楽しみください。

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

**こひなまん 150円**  
 当店自慢の伊万里焼饅頭をベースに作った焼饅頭、こひなまんのかわいい表情もお楽しみください!

**大和一心庵 雪月花** 休 不定休 TEL 0955-46-3170 MAP 1-C

**うれし・楽しひなまつり会席 3,300円**  
 全て国産原料にこだわり手作りします。安心してお楽しみ頂けます。旬の味と器で満たされて下さい。【要予約】

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

**有田雑の炙り丼 3,300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。

**川魚料理 龍水亭** 休 火・水曜日 TEL 0955-46-2155 MAP 2-A

**鯉こく うなぎ定食 2,965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楽しみ下さい。