

2016唐津窯元ツーリズム

鳥巣窯 岸田匡啓 秋の新作展

同時開催：第3回 とりすまつり～鳥巣のおもてなし～（詳細裏面）

2016年11月19日(土)、20日(日) 10時～17時



酒器、茶器、花器、向付、食の器各種、オブジェまで150点以上の様々な器がそろいます。
是非足をお運び下さい。

岸田 匡啓
きだまさひろ

1983年 静岡県生まれ
2007年 唐津にて修行を始める
2009年 川上清美氏に師事
2012年 唐津市浜玉町鳥巣にて独立

鳥巣窯
〒849-5113
佐賀県唐津市浜玉町鳥巣 885-1
TEL & FAX 0955-58-2111
(ナビの検索は必ず住所で入力下さい)



福岡、唐津方面から：
二丈浜玉道路（西九州道）の浜玉ICから佐賀七山方面へ、
玉島の交差点から平原方面へ右折、約9キロ直進し左手に
とりす高原、右手に鳥巣分校を見ながら突き当たりまで直進、
突き当たり手前すぐの左手が鳥巣集会場となり、道をはさん
で東側の小道を上ると鳥巣窯となります。

佐賀方面から：
佐賀大和ICから古湯温泉へ。古湯温泉から278号線→
276号線でもアクセス可。

浜玉ICから鳥巣窯まで、10キロ、車で20分程度

第3回

とりすまつり!

～鳥巣のおもてなし～



(詳細はFBページ「第3回とりすまつり」にて)

同時開催 鳥巣窯 岸田匡啓 新作展 (詳細裏面)

2016年11月19日(土)、20日(日) 10時～17時

場所 鳥巣窯及び鳥巣集会場 集会場広場にご駐車下さい

鳥巣はお米の美味しいところです

とびいり歓迎!

あつまれー! おもちつき!

①10:00～②14:00～

この秋、鳥巣で収穫した餅米を石臼でついた、
つきたてのほかほかのお餅を振舞います。
つき始めの時間に合わせてご来場下さい。
鳥巣産の新米餅米の販売もあり!

鳥巣の恵みと歴史が味わえます

トリスビュッフェ!

12:00～

郷土料理「だぶ汁」の振舞い、
高冷地で凝縮されて育った
鳥巣の炊きたて新米のご試食、
寒暖差で濃縮された鳥巣のお野菜のご試食、
鳥巣窯の唐津焼を使って、鳥巣の恵みと
歴史を存分に堪能して下さい。



鳥巣の恵みをお持ち帰り頂けます

とりすマルシェ!

鳥巣産のお米、餅米、トマト、各種野菜、切花
多肉植物等々、採れたての鳥巣の恵みを直売。
お宅に持ち帰ってお楽しみ下さい。



とりすまつり応援団募集!

とりすまつりでは、とりすまつりを応援して頂けるボランティアスタッフを募集しています。鳥巣に、唐津焼に興味のある方、伝統文化や田舎暮らしに興味のある方、これらのことについて、とりすまつりのお手伝いを通して、深く触れてみませんか。石臼での餅つき、郷土料理制作、唐津焼での給仕、農産物直売、等々を楽しんでお手伝いして頂ける、とりすまつり応援団を募集します。お礼に鳥巣窯の唐津焼をプレゼントいたします。幅広い層の方にご参加頂きたいと思っています。ご興味のある方は気軽にお問い合わせください! 鳥巣窯 0955-58-2111 携帯090-3425-0711

鳥巣は標高600メートルの高冷地です。十分に暖かい恰好でお越し下さい

り!

～鳥巣のおもてなし～

鳥巣の多彩な植物と唐津焼が出会います

鳥巣窯×リリマヤガーデン×鳥巣の多肉植物
karatsu×arrange×plants

リリマヤガーデンの永田綾子さんを講師に迎え、
鳥巣産の多肉植物を鳥巣窯の唐津焼にアレンジする
寄せ植え体験講座を限定開催! ご興味ある方は
お早目の申込をお願い致します!

約30分、多肉植物代、講師料、唐津焼の器込で3000円～
(器の大きさによって多少金額が変わります)

:要事前予約(多少お待ち頂ければ当日申込も可)

:予約、鳥巣窯 0955-58-2111 (090-3425-0711)



鳥巣にこだわりの一品が集います

こだわりマルシェ!



下関豊北町のスペシャルティコーヒー専門店
/ L U T E - リュート -(旧オールウェイズコーヒー)

佐賀柳町の国産紅茶専門店
「紅葉-KUREHA-」(19日土曜限定)



浜玉町平原の唐津産果実にこだわった
手づくりジャム工房「てのひら」

浜玉町野田の地元産素材にこだわった和菓子処
「胡月庵」(野田の元湯)
等々こだわりの店が出店、出品します!



鳥巣では窯元がおもてなしをします

鳥巣窯のトリスバー!

こだわりの日本酒 or ノンアルホットワインを
鳥巣窯のぐいのみで乾杯!
お買い上げのお客様、またはご希望のお客様には
鳥巣窯の抹茶碗で一服お呈茶致します!
鳥巣窯新作展示と共にトリスバーをお楽しみ下さい。