

目と舌で味わう「有田焼五膳」



有田焼五膳とは

有田焼の器と盛り付けを楽しみながら味わう、プレミアムな「鶏皿五膳」(5つのありたどり料理膳)を定義に町内の4店舗が有田町の食材を使いながら創意工夫をこらす新・ご当地グルメ。料理はもちろん、それを盛りつける器からも魅了されてしまうのが「有田焼五膳」の醍醐味。

鶏皿五膳

五つの方法で有田町産のありたどりを調理

柔らかく臭みがないありたどりを、各店がこだわりぬいた五種類の鶏料理を提供。各店それぞれの特徴と味が楽しめる、有田のご当地グルメ。

有田焼窯元こだわりのオリジナル器

蓋付きで献上紐が結ばれた有田焼の器は玉手箱や宝石箱をイメージ。蓋を開けると、中は五つの器で構成されている。

有田焼五膳の主演は「鶏皿五膳」
その特徴と魅力は2つの「有田」。



紐の下に箸を入れて持ち上げると結び目がスーッとほどける



「鶏皿五膳」のほかに、有田産のお米を使用したご飯ものや名物ごとうふなど、有田の美味しいが満載。

- ご飯もの 有田町産のお米を使用。棚田米や雑穀米など各店様々。
- ごとうふ まるでプリンのような食感。豆乳や葛やでんぶんを加え、練り上げて作る有田名物のお豆腐。
- 香の物 浅漬けタイプから高菜炒めなど、各店により内容は異なる。
- 汁物 味噌汁やお吸い物など、有田産食入りで具沢山。
- 飲み物 コーヒーや紅茶など、有田焼の美しいカップで。
- デザート・果物 果物や黒ごまプリンなど、各店それぞれのデザート付き。

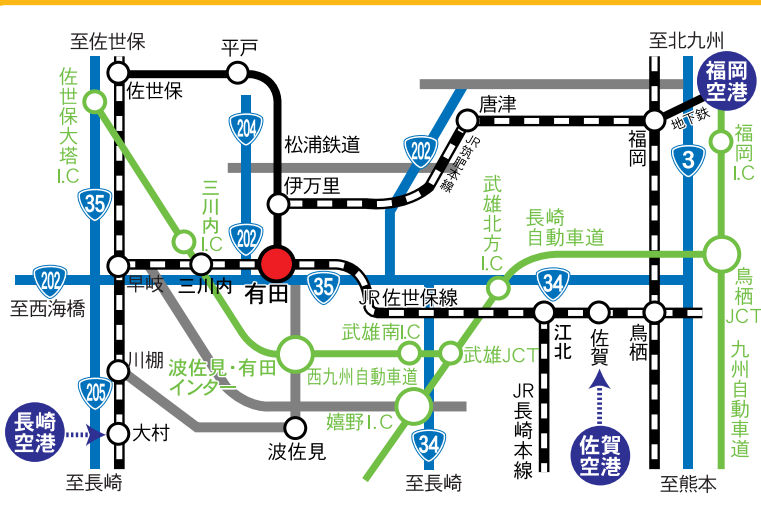


ヒロ中田氏 「有田焼五膳」プロデューサー

株式会社リクルートライフスタイル ジャらんリサーチセンター
エグゼクティブプロデューサー

販売部数3万5千部だった「北海道じゃらん」を12万5千部まで伸ばし、日本一読まれている雑誌に育て上げ、カリスマ編集長として活躍。最近では、地場産の食材に徹底的にこだわった企画開発型「新・OMOTENASHIご当地グルメ(略称:新ご当地グルメ)」のプロデュースを多数手がけ、空飛ぶご当地プロデューサーとして全国を回る。「有田焼五膳」をはじめ、全国に人気の新・ご当地グルメがある。

有田焼五膳 食べ歩きマップ



お問い合わせ

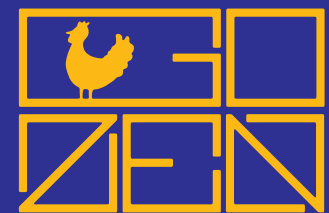
有田観光協会

佐賀県西松浦郡有田町幸平1-1-1

☎ 0955-43-2121

有田焼五膳

ARITAYAKI



KAMEI ZUSHI



GALLERY ARITA



Bistro et vin Cadeau



MARUISHI RESTAURANT

有田焼とありたどりの
新・ご当地グルメ。



器と鶏肉料理のマリアージュ

有田焼 膳

全店 **1,800円** (税込)

売り切れの場合もありますので
事前のご予約がおすすめです。

旬のものを使いますので掲載写真と
内容が変わる場合があります。
あらかじめご了承ください。

すし料理と
ありたどりのコラボ
お楽しみ下さい。



亀井 鮎
店主 古川次則

シェフ自慢の
味噌ガーリック照り焼きは
オススメです。



ギャラリー有田
料理長 藤井昌彦

スパイスの効いた
タンドリーチキンと
色鮮やかな野菜で
ヘルシーです。



ビストロ エヴァンカドゥー
シェフ 山田安隆

むね肉と豆腐の
シューマイを
お楽しみください。



レストランまるいし
店主 石丸易志

MAP



専門店
すし料理

亀井 鮎



職人のこだわりと
技と愛情たっぷり

色鮮やかな茶碗蒸しをはじめ、すし職人歴
52年の技が光る五つの鶏料理。それぞれに
ダシが効いた奥深い旨みは絶品。

☎ 佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内2-10-12
☎ 11:30~14:30 17:00~22:00
☎ 不定休/夜は予約のみ受付
☎ P18台
☎ **0955-43-2951**



手羽グルメ焼き	むね肉の野菜サラダ
とりつみれ旬菜煮	和風なめらか茶碗蒸
	鶏唐揚げ甘酢かけ



MAP



ビストロエヴァンカドゥー



カジュアルなフレンチと
ワインの店を楽しんで

たくさんのハーブや食花を使い、見た目
にも工夫しております。
味と香りをお楽しみください。

☎ 佐賀県西松浦郡有田町本町丙1523-10
☎ 11:30~14:30 17:00~22:00
☎ 不定休 P18台



☎ **080-6403-3580**

手羽中タンドリーチキン おからハンバーグ	むね肉とかぼちゃのマスタードピネガー和え
とり皮の塩こうじとラタトゥイユ	もも肉のガランティニス+7茶がタルタル
	ササミと生ハムのカダイフ巻き



MAP



ギャラリー有田



女性の好みの
ヘルシー料理で勝負

有田焼のカップに囲まれた空間でお食事
をお楽しみください。食後のドリンクは、店内
2500客のカップから好きなカップが選べる。

☎ 佐賀県西松浦郡有田町本町乙3057
☎ 9:00~18:00 (OS)
☎ 五膳提供時間 11:00~14:00
☎ 無休 P25台
☎ **0955-42-2952**



味噌ガーリック照り焼き	ヘルシー和え物
田舎煮	鶏むねのマヨネーズマスタード煮
	自家製塩唐揚げ



MAP



レストランまるいし



洋食コック自慢の
ボリューム満点料理

洋食一筋40年の経験に裏打ちされた、こ
だわりで仕上げられた欧風仕立ての鶏皿五
膳。味も量も満足感で満たされる。

☎ 佐賀県西松浦郡有田町戸杓丙731-1
☎ 12:00~14:30 17:00~20:30 (OS)
☎ 不定休 P18台



☎ **0955-42-4680**

ロールチキンとバスタ	スモークチキンサラダ
チキントマト煮	むね肉と豆腐シューマイ
	お好み天

