

無料窯元巡回バス《運行時間》

9:30~16:00(随時)

窯元巡回バス1号 窯元巡回バス2号

※当日の状況によりバス停及びルートを変更する場合があります。ご了承ください。

無料シャトルバス《時刻表》

往路	復路		
多治見駅前発 (南口)	市之倉着 (市之倉バス停)	市之倉発 (南市之倉バス停)	多治見駅前着 (南口)
8:20	8:30	—	—
8:40	8:50	—	—
8:55	9:05	9:15	9:25
9:20	9:30	9:40	9:50
9:40	9:50	10:00	10:10
10:05	10:15	10:25	10:35
10:30	10:40	10:50	11:00
10:55	11:05	11:15	11:25
11:05	11:15	11:25	11:35
11:30	11:40	11:50	12:00
12:20	12:30	12:40	12:50
12:45	12:55	13:05	13:15
12:55	13:05	13:15	13:25
13:20	13:30	13:40	13:50
13:40	13:50	14:00	14:10
14:05	14:15	14:25	14:35
14:15	14:25	14:35	14:45
14:40	14:50	15:00	15:10
15:05	15:15	15:25	15:35
15:30	15:40	15:50	16:00
15:40	15:50	16:00	16:10
16:05	16:15	16:25	16:35
—	—	16:45	16:55
—	—	17:10	17:20

※無料巡回バスは停車しません。 ※交通事情により遅れる場合があります。

陶の里 フェスティバル in 市之倉2016



それぞれの窯元で 楽しい催し盛りだくさん
お気に入りの器を見つけるもよし イベントに参加するもよし
まるっとたっぷり市之倉を楽しもう

A 市之倉 さかづき美術館
駐車場 1台
☎0572-24-5911
市之倉の主産品である壺の美術館。幕末~昭和に作られた、透けるほど薄い白磁に細密画のような染付の壺を是非ご覧ください。

B ギャラリー 与左工門
駐車場 1台
☎0572-22-3719
お楽しみ抽選会場

C 八幡神社
駐車場 1台
☎0572-24-5911
平成の陶天井

! 市之倉さかづき美術館前の国道248号線を横断される方は、必ず横断歩道をご利用ください。

1 幸兵衛窯
駐車場 100台
☎0572-22-3821
蔵出し市、七代幸兵衛・加藤亮太郎小品展、穴窯焼成、男点前の茶会、新作展示販売、オーガニックカフェなど。

3 丸毛高木陶器
駐車場 15台
☎0572-22-3810
初の弊社蔵出し市。数千点の高級和食器・漆器・ガラスのアウトレット品を特価販売します。

6 幸輔窯
駐車場 1台
☎0572-22-3723
明治の陶房、古窯内展示室開放。伝統工芸土作陶展(手描き、古染付けの作品をお楽しみください。)

8 山文陶苑
駐車場 15台
☎0572-22-3774
我が街は千二百有余年の歴史を持つ陶器の街。先人達が残した技を生かした手造りの器を多く取揃えています。

12 民宝窯
駐車場 1台
☎0572-22-3841
工場見学、穴窯見学
独特の釉を用いて、い〜い色合いを追究
食器、花器他

14 玉山窯
駐車場 10台
☎0572-22-3707
織部の器を多数取揃えております。
お買得福袋限定販売や若手作家企画展、手作りパン屋の出店が好評です。

19(有) 山和加藤商店
駐車場 10台
☎0572-22-3708
箸置、スプーンなど小物がいっぱいあります。是非お立ち寄りください。

2 五平窯
駐車場 2台
☎0572-22-3836
洗みのある黄瀬戸、黒織部等揃えております。庭先にて即売します。

5 美濃の國 住吉窯
駐車場 8台
☎090-7718-4530
土と遊ぶ
美濃焼の伝統に触れながら、自分だけの器を作ってみませんか! 作陶体験無料で挑戦!

7 うつわの店 たかぎ
駐車場 4台
☎0572-26-9513
人間国宝ほか陶芸作家の一品物及び、料理屋さん向けの高級和食器の特価品を販売しています。

9 竹窯 (ちくよう)
駐車場 3台
☎0572-22-3756
手造り・手描きにこだわり、使い勝手のよい和食器をたくさん作っています。

13 仙太郎窯
駐車場 8台
☎0572-22-3750
安藤日出武 新作展
仙太郎窯 秋の新作うつわ展
仙太郎庵茶席

17 喜山窯
駐車場 5台
☎0572-22-3808
染付、色絵を中心に使い勝手の良い和食器を取揃えております。多種多様な品物をお楽しみください。

20 祥山がま
駐車場 1台
☎0572-22-3430
魯山人や乾山写しなどこだわりの器ならここがお勧め。プロの料理人も納得です。

※催し・サービス内容は変更する場合があります。ご了承ください。