



5日(土)・6日(日)
各会場を結ぶ
無料シャトルバス
運行します
 各時刻表はHPをご覧ください

花火打上
5日(土)
 18時開始

会場をめぐる、バス時刻表 ※簡略版(詳細版はHP等でご確認ください。) ※道路の混雑状況により、発着時間は多少前後します。

常滑焼まつり 無料シャトルバス

停留所	常滑焼まつり会場(ポートレースとこなめ) → 常滑駅 → 陶磁器会館			陶磁器会館 → セラモール	
	毎時	毎時	毎時	毎時	毎時
発着時間	00	05	10	10	30
	15	20	25		
	30	35	40	40	00
	45	50	55		
始発便	9:00	9:05	9:00	9:10	9:30
最終便	16:15	16:20	16:25	16:40	17:00

停留所	セラモール → 陶磁器会館		陶磁器会館 → 常滑駅 → 常滑焼まつり会場(ポートレースとこなめ)		
	毎時	毎時	毎時	毎時	毎時
発着時間	40	10	30	35	40
			45	50	55
	10	30	00	05	10
			15	20	25
始発便	9:40	10:00	9:30	9:35	9:40
最終便	16:40	17:10	16:45	16:50	16:55

無料ジャンボタクシー ※ポートレースとこなめ「南駐車場」と、ポートレースとこなめ会場間を定期的に運行します。

名鉄 × 常滑焼まつり
来場キャンペーン

ご来場は名鉄電車をご利用ください。
 交通系ICカードのご利用で

「常滑焼」または、「とこなめオリジナルクリアファイル」をプレゼント!

Step 1 名鉄「常滑駅」で下車し「ポートレースとこなめ」会場に来場。
Step 2 「本部インフォメーション」にて交通系ICカードをご提示。
Step 3 タッチ端末で「常滑駅」の出場履歴を確認後、くじを引く。
 ※抽選は一人1回とさせていただきます。

名古屋鉄道株式会社のアプリ **Cent X**

混雑が予想されますので、ご来場の際は名鉄電車をご利用ください。

主催 常滑焼まつり協賛会 (常滑市、商工会議所、陶磁器団体、観光協会等で組織)
後援 愛知県・株式会社中日新聞社・名古屋鉄道株式会社

お問い合わせ 常滑焼まつり協賛会 (常滑商工会議所内)
 TEL.0569-34-3200 FAX.0569-34-3223 © 2024 常滑焼まつり

※会場建屋内へのペット同伴はお断りしています。(介助犬は入場可)

詳しい情報や最新情報はこちらから

常滑焼まつりHP
 tokonameyakimatsuri.jp/

常滑焼まつり
 Instagram

第58回 **常滑焼まつり**
 TOKONAMEYAKI MATSURI

2024 **10/5・6** sat sun

Instagramで
 “常滑焼の使い方”
 を教えてください!
 #常滑焼の使い方2024

Instagramをフォロー後
 上記タグを入力して投稿

常滑焼まつり会場

メイン会場 A **ポートレースとこなめ会場**
 5日(土) 9:00 ~ 20:00 / 6日(日) 9:00 ~ 16:00
 〈所在地〉常滑市新開町4-111

P 約1700台 **恒例 やきもの大即売市**
 常滑焼の窯元・卸問屋・陶芸作家などが勢揃い。
 逸品・限定品・お値打ち品などを多数出品。

常滑焼まつり協賛花火大会
花火は5日(土)の18時から打ち上げ
 ご観覧は「ポートレースとこなめ」会場で
 有料観覧席をご用意しております。荒天翌日順延。

サテライト会場 B **やきもの散歩道会場**
 両日 9:00 ~ 17:00
 〈所在地〉常滑市栄町3-8 (常滑市陶磁器会館)

P 約140台 **昭和レトロ**
とこなめの原風景を
楽しみながらお買いもの
各店舗でイベント開催!

サテライト会場 C **セラモール会場**
 両日 9:00 ~ 17:00
 〈所在地〉常滑市金山上砂原99

P 約200台 **「おやつ時間」を愉しむ常滑の器**
 各店舗にて器コーデ♪

特別企画 ポートレースとこなめ会場 ファミリールーム

常滑焼を「しる」・「つかう」・「たのしむ」

セミナー 癒やす 【10/5のみ】9:00~
 なぜ、いま陶芸なのか?
 癒し効果のある陶芸の魅力を紹介
 (陶芸療法士・都築 豊さん)

セミナー 盛る/食べる 【両日】10:00~
 シェフ直伝!盛り付けテクニック
 (ル・クーリュズ 渡邊シェフ)
 フレンチレストランのシェフによる、
 料理が映える盛り付けデモンストレーション

フードラウンジ
 事前予約あり詳しくはHPへ
【両日】11:30~13:00
 ル・クーリュズ
 アミューズプレート(器付き)
 数種類のアミューズと
 特製パンのワンプレート
 1日50食限定 3,300円(税込)
 オリジナルプレート付き
 (佳窯、石堂陶芸)

セミナー 写す 【10/5のみ】11:00~
 スマホでSNS 映え写真の撮り方講座
 フードスタイリング&フォトのプロから学ぶ、
 スマホ撮影の実演と解説
 (indoor 神谷美保さん)

セミナー 植える 【10/6のみ】11:00~
 盆栽ライブ -楽しく学ぶ使い方-
 盆栽の作り方、鉢の選び方、手入れなど、
 デモンストレーションと解説(大樹園)

セミナー 淹れる 【両日】13:00~
 三州三河煎茶教室
 おいしいお茶の淹れ方レッスン
 急須を使っておいしく淹れるために
 知っておきたいポイント実演
 (産地間屋 宮ザキ園)

フードラウンジ
 事前予約あり詳しくはHPへ
【両日】14:30~15:30
 産地間屋宮ザキ園のティー&スイーツセット(器付き)
 自分で淹れるお茶とオリジナル羊羹「和凡々」のセット
 1日30食限定 2,200円(税込)
 オリジナルカップ付き(前川製陶所)

セミナー 愉しむ 【両日】14:00~
 スタイリングで変わる!
 器コーディネート講座
 写真映えするスタイリングを
 デモンストレーションを交えて紹介
 (Eat Cross)

セミナー 学ぶ 【両日】15:00~
 陶彫の魅力 -実演と技法解説-
 70年以上歴史のある
 常滑彫彫会による実演と解説
 (常滑彫彫会)

