



**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(ポートルースとこなめ) → 常滑駅 → 陶磁器会館			陶磁器会館 → セラムール	
	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	セラムール → 陶磁器会館		陶磁器会館 → 常滑駅 → 常滑焼まつり会場(ポートルースとこなめ)		
	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** ※ポートルースとこなめ「南駐車場」と、ポートル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**

空くじナシ!

常滑焼などが当たる!

なくなり次第終了  
お早めに  
ご来場ください

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「ポートルースとこなめ」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

Official Instagram

陶を前に  
あそぶ

**常滑焼まつり会場**

**メイン会場 A** **ポートルースとこなめ会場**

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

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「ポートルースとこなめ」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)

約140台

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!

昭和レトロ

土管坂休憩所  
instagram

**サテライト会場 C** **セラムール会場**

両日 9:00 ~ 17:00  
〈所在地〉常滑市金山上砂原99

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♪

随時情報発信中  
セラムール  
instagram

**特別企画** ポートルースとこなめ会場 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

**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)

**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 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)

**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  
常滑陶彫会による実演と解説  
(常滑陶彫会)

**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)

**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)