# 安冨白土瓦の楽しみ方

## アクセス方法と周辺施設のご案内

淡路島全体図

安冨白土瓦
0799-36-2303

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | 産業文化センター TEL.0799-38-0201 | 安冨白土瓦より | お車で約15分 |
| | | 定休日：月曜日、年末年始 | |
| ② | ギャラリー瓦廊（㈱タツミ） TEL.0799-38-0309 | 安冨白土瓦より | お車で約16分 |
| | | 定休日：日曜日、盆・年末年始 | |
| ③ | ギャラリー土坐（大栄窯業） TEL.0799-38-0500 | 安冨白土瓦より | お車で約14分 |
| | | 定休日：不定休(日休) | |
| ④ | カラテ窯カワラ TEL.0799-38-0362 | 安冨白土瓦より | お車で約16分 |
| | | 定休日：日曜不定休 | |
| ⑤ | 株式会社 龍煌（風水瓦） TEL.0799-36-3999 | 安冨白土瓦より | お車で約15分 |
| | | 定休日：不定休 | |

⑥ 玉青館
お車で 約5分 TEL.0799-36-2314

⑦ プロポーズ街道
お車で 約10分

⑧ イングランドの丘
お車で 約15分 TEL.0799-43-2626

⑨ うずの丘、道の駅うずしお
お車で 約15分 うずの丘 TEL.0799-52-2888 道の駅 TEL.0799-52-1157

⑩ うず潮クルーズ
お車で 約15分 TEL.0799-52-0054

⑪ ドルフィンファーム
お車で 約25分 TEL.0799-50-3353

⑫ 淡路島牧場
お車で 約15分 TEL.0799-42-2066

⑬ おのころ島神社
お車で 約5分 TEL.0799-42-5320

⑭ 都美人
お車で 約5分 TEL.0799-42-0360

※各施設の詳細は直接施設へお問い合わせ下さい。

安冨

## ようこそ！淡路島かわらや・安冨白土瓦へ

オイシイ×オモシロイ 伝統とアートが息づく、ふれあい瓦の街で体験とお食事！

瓦の日本三大産地、淡路島から
「瓦粘土」を使って世界に１つだけの作品をお届けします

子供から大人まで
遊んで食べれる
淡路瓦体験!!

淡路瓦 安冨白土瓦”かわらや”

MAPはこちら

淡路瓦粘土彫刻体験
10:00am～4:00pm

名物かわら焼
11:00am～9:30pm
※4:00pm以降にご利用のお客様は4:00pmまでにご予約を済ませてください。
オーダーストップ 9:30pm

0799-36-2303

〒656-0312 兵庫県南あわじ市松帆脇田105-2

# 淡路島かわらや

## 淡路かわらのたのしみかた

安冨白土瓦"かわらや"では『遊べて楽しい』をテーマに淡路瓦のすばらしさ・機能性はもちろん先人より400年以上受け継がれた瓦造りの伝統と知恵を学びます。土に触れることで不思議な集中力と安らぎを感じ、心身ともにリフレッシュする事ができます。

また、明治・西南の役にて兵士たちが瓦の上で調理したというヒントから生まれた併設の"かわらや"では美味しい×おもしろい名物のかわら焼を召し上がる事ができます。かわら焼は単に瓦の上で肉・野菜を焼くだけでなく瓦の機能性・自然素材である安全性、これらを100%最大限に生かした逸品であり、ひょうご県民おすすめ1000%HYOGO【食】にも選ばれています。

### ご案内

施設内では瓦づくりの作業が行われております。(土、日休み)工場見学は自由に行うことができますが、作業の妨げにならないようにご協力お願いいたします。また、工場内の機械及び商品には手を触れないようご注意ください。

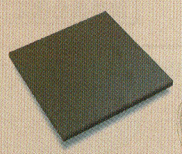
季節により"農業体験"も受け付けています。

安冨

## 体験メニュー
## 体験粘土の種類と価格(税別)

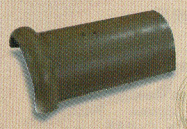
難易度 ★★★ 難しい ★★☆ 普通 ★☆☆ 普通

※表示料金はすべて税別となっております。



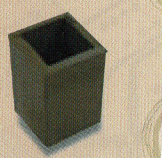
● 23cm板瓦 1,800円 ★★☆

所要時間 約60分



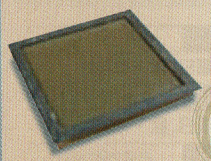
● 棟　瓦 1,800円 ★★☆

所要時間 約60分



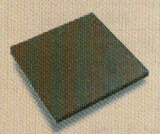
● 8cm筒瓦 1,800円 ★★☆

所要時間 約60分



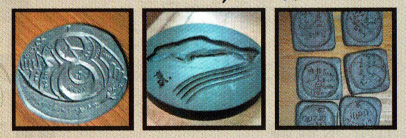
● 30cmやわらか粘土 2,500円 ★☆☆

所要時間 約30分



● コースター皿×1枚 1,200円 ★★☆

所要時間 約50分



● 塊 粘 土 2,000円 ★★★

所要時間 約90分

※別途送料・梱包手数料がかかります。

お食事(かわら焼)とセットで楽しめる！

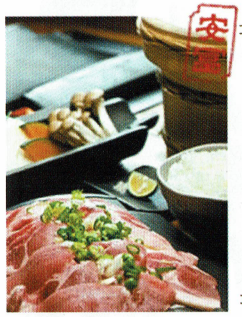
超お得！コースあります！

**割引券はこちら**

# "名物 かわら焼"

## "淡路島かわらや"だけの名物料理

※表示料金はすべて税別となっております。



安冨

| | |
|---|---|
| かわら焼<br>淡路島ポーク・ごはん・焼き野菜・サラダ | 1,800円 |
| ミニかわら焼<br>(※小学生以下対象メニュー) | 1,200円 |
| なかよし かわら焼<br>かわら焼+淡路どり+海鮮いか | 2,500円 |

当日予約OK

食事予約受付時間 16時まで

かわら焼のMに人気の
ガーリックもんじゃをどうぞ!

## 名物かわら焼

日本唯一のかわら焼き専門店"かわらや"は2008年オープンし今では淡路島の新名物としてTV・雑誌に多く紹介されています。

## かわら焼が美味しいわけ

### 素材がいい

淡路島の大地で育んだ選りすぐりの安心安全素材を使用しています。

### かわらで焼くからいい

鉄板代わり利用するいぶし瓦は屋根に一番多く使われる桟瓦を使用します。また、炭火のパワーで瓦にゆっくりと熱を伝えることにより淡路島ポークや淡路島たまねぎの旨みを逃がさずじっくりと焼き上げます。

### 3点セットがいい

淡路島ポークには上質でたくさん脂が含まれております。淡路島玉ねぎと瓦が余分な脂を吸いとる事により、程よくあっさりと召し上がる事ができます。
また、上質な脂を吸った淡路島玉ねぎはより甘みが出てジューシーに焼き上がります。
同時に上質な脂を吸収した瓦の上で焼く"ガーリックもんじゃ"（オプション）の人気の秘密はここにあります。