

安富白土瓦の楽しみ方



- | | |
|---|---|
| ① 産業文化センター
TEL.0799-38-0201
安富白土瓦より お車で約15分
定休日: 月曜日、年末年始 | ⑦ プロポーズ街道
お車で 約10分 |
| ② ギャラリー瓦廊 (焼タンスミ)
TEL.0799-38-0309
安富白土瓦より お車で約18分
定休日: 日曜日、盆・年末年始 | ⑧ うずの丘、道の駅うずしお
うずの丘 TEL.0799-52-2888
道の駅 TEL.0799-52-1157
お車で 約15分 |
| ③ ギャラリー土坐 (大栄商業)
TEL.0799-38-0500
安富白土瓦より お車で約14分
定休日: 不定休(日休) | ⑨ ドルフィンファーム
お車で 約25分 TEL.0799-50-3353 |
| ④ カラテカワラ
TEL.0799-38-0362
安富白土瓦より お車で約18分
定休日: 日曜不定休 | ⑩ おのころ島神社
お車で 約5分 TEL.0799-42-5320 |
| ⑤ 株式会社 龍煌 (風水瓦)
TEL.0799-36-3999
安富白土瓦より お車で約15分
定休日: 不定休 | |
| ⑥ 玉青館
お車で 約9分 TEL.0799-36-2314 | |
| ⑧ イングランドの丘
お車で 約15分 TEL.0799-43-2626 | |
| ⑩ うず潮クルーズ
お車で 約15分 TEL.0799-52-0054 | |
| ⑫ 淡路島牧場
お車で 約15分 TEL.0799-42-2066 | |
| 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。

ようこそ!
淡路島かわらや・安富白土瓦へ
オアシスオモシロイ 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



淡路瓦 安富白土瓦"かわらや"

淡路瓦粘土彫刻体験
10:00am~4:00pm
名物かわら焼
11:00am~3:00pm
定休日/木曜日

MAPはこちら 0799-36-2303
〒656-0312 兵庫県南あわじ市松帆股田105-2

淡路島かわらや

淡路かわらのたのしみかた

安富白土瓦「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

施設内では互づくりの作業が行われています。(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。

安富

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 ☆☆☆



● 標瓦 1,800円 ☆☆☆



● 8cm筒瓦 1,800円 ☆☆☆



● 30cmやわらか粘土 2,500円 ☆☆☆



● コースター皿×1枚 1,200円 ☆☆☆



● 塊粘土 2,000円 ☆☆☆



※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。



なかよしかわら焼
かわら焼+淡路どり+海鮮いか
..... 2,500円

ミニかわら焼
(※小学生以下対象メニュー)
..... 1,200円

当日予約OK

食事予約受付時間 15時まで

かわら焼のぐに火気の
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棧瓦を使用します。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、程よくあっさりとし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。