

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

施設内では瓦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。



体験メニュー 体験粘土の種類

難易度 ★★★★★ 難しい ★★★☆☆ 普通 ★☆☆☆☆ 普通

● コースター皿×各1枚 (丸・角) ★★★☆☆



● 23cm板瓦 ★★★☆☆



● 棟瓦 ★★☆☆☆



● 30cmやわらか粘土 ★☆☆☆☆



※別途送料・梱包手数料がかかります。

“名物 かわら焼”

“淡路島かわらや”だけの名物料理



なかよしかわら焼
かわら焼+淡路どり+海鮮いか

ミニかわら焼
(※小学生以下対象メニュー)

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。

季節により
農業体験も
受け付けています。

