

**創業 150 周年の滋賀・信楽の窯元「大小屋」が十割蕎麦「東雲」で
グルメ本の星付き名店「櫻川」との特別懐石コースを 11/5 より予約開始
陶芸と美食の贅沢なガストロノミーツーリズム体験を！**

日本六古窯の一つでもある滋賀・信楽において 1874 年に創業し、信楽焼の伝統を受け継ぎつつ時代にあわせた革新的な焼き物も生産している窯元 株式会社大小屋（滋賀県甲賀市信楽町勅旨 2349 番地、代表取締役社長 奥田信泰）は、創業 150 周年を記念し、約 4,000 坪の敷地内に 2024 年 4 月にオープンした十割蕎麦「東雲」（しのめ）にて、新蕎麦の季節である 11 月 5 日（火）より特別ディナーコースの予約を開始いたします。これまで昼営業のみでしたが、この特別コースの提供により、夕食の時間帯でも特別なひとときをお楽しみいただけます。（ご予約・問合せ電話：0748-83-2220）



「十割蕎麦 東雲×日本料理 櫻川～匠の饗宴～」37,950 円のコースイメージ

「東雲」の十割蕎麦は独自に精製した水を使い、香り高い風味となめらかなのどごしが魅力で、「緋色」や「ビードロ」といった信楽焼の伝統技法を楽しめる陶器で提供しています。ディナーは「ミシュランガイド京都・大阪」で、10 年連続で 1 つ星を獲得している「日本料理 櫻川」（京都・木屋町）の調理人におこしいたゞき、「櫻川」の日本料理テイストが加わった上質で贅沢なコース「十割蕎麦 東雲×日本料理 櫻川～匠の饗宴～」（完全予約制、26,450 円、37,950 円の 2 種、税サ込）をご提供。日本酒のペアリング（2 種～）も用意。滋賀や福井、京都などの希少な地酒や、当敷地内で収穫した、国内では希少な生のジュニパーベリーを漬け込んだオリジナル・クラフトジンとともにご堪能いただけます。

隣接する「大小屋」では 1 万点以上の陶芸品を展示販売し、陶芸教室ではろくろ体験や絵付け体験、ペット同伴可能なカフェレストランでゆったり過ごせるなど、団体や海外からの観光客にもおすすめです。信楽ガストロノミーツーリズム（※）を存分に満喫できる新拠点として、2025 年大阪・関西万博の際にもぜひお立ち寄りください。

※ガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が育んだ食材、習慣、伝統、歴史に根ざした食を楽しみながら旅することで観光庁（国土交通省）が推進しております。

【日本の建築美、伝統工芸を堪能できる十割蕎麦「東雲」】

店名「東雲」は日本画家・森田りえ子先生の命名で、「東山に昇る朝焼けで、夜明けを告げる」という意味。エントランスに掲げられた扁額は、京都の大徳寺三玄院・長谷川和尚の筆で、店前で揺らぐ「京都草木染め 染司よしおか」ののれんは、まさに“朝焼け”を想起させるような美しい橙色。外床の白陶の版は大小屋の蛇窯で焼いたもので美しく輝きます。

▶ 扁額と外観



▶ 「京都草木染め 染司よしおか」ののれん

店内に足を踏み入れると、京都「離世」の蛤の貝殻を原材料とした高級な胡粉のれん、そして銘木「鉄刀木」（たがやさん）の一枚板が客席テーブルとして鎮座しています。宮大工が1年以上かけて建築したという天井の高い建物で、大黒柱と恵比寿柱には昔から高貴とされる一位（いちい）の木を使い、壁は信楽の土を使った独自の土壁で仕上げました。店内の床に使われている美しい陶板も大小屋の蛇窯で焼いたもので、日本らしい「白銀比」の縦横比。一位の木や杉をふんだんに使用した店内は日本の伝統建築美を追求しており、極めて精巧で、店内に一步足を踏み入れると、まるで禅寺の静けさと和の美しさに包まれるような特別な空間を感じていただけます。



店内

蕎麦は独自に精製した水を使った十割蕎麦。まずは当社オリジナルの蕎麦粥専用の土鍋で煮込んだ「蕎麦がゆ」を味わうところから食事は始まります。おなかを温め、味覚や嗅覚を研ぎ澄ませたところに蕎麦が提供されます。一口目は何も付けずに味わい、二口目は蕎麦の香りや風味を存分にお楽しみいただくためゲランドの塩で、続いて静岡産わさびで味わいの変化を感じていただき、その後は蕎麦つゆとともお楽しみください。



外観（撮影：JIL STUDIO）

昼は十割蕎麦メニュー（11種、1,480円～2,950円）をご用意しており、11月よりさらに魅力的な内容に刷新。特に「こまだれ十割もりそば」1,580円は風味が格別です。東雲自慢の滑らかな十割蕎麦に絶妙に絡む特製ごまだれは、何度も試作を重ねて完成したここだけの逸品。一口食べれば、忘れられない味わいが広がります。11月からは地元・信楽で採れた自然薯（じねんじょ）を使った蕎麦、11月中旬からは稀少な紫自然薯を使った蕎麦も期間限定で提供します。多言語メニュー表（英語・中国繁体字・中国簡体字）も準備しているので外国人のお客様も安心です。ディナーは京都・櫻川との懐石コース「～匠の饗宴～」2種の他に、「櫻川」仕立ての手軽な特別メニュー9,200円（要予約）もご用意しております。



「特選近江牛十割もりそば」2,950円。
ご当地食材の赤コンニャクの一品付き



「天ぷら十割もりそば」2,950円。
ご当地食材の赤コンニャクの一品付き

日本酒は滋賀の地酒（「松の司」松瀬酒造、「七本槍」富田酒造、「忍者」瀬古酒造、「大治郎」畑酒造など）を筆頭に、福井の「黒龍、無二、石田屋、仁左衛門、しずく」黒龍酒造や、京都の「月の桂」増田徳兵衛商店など稀少なお酒もラインナップ。

また、大小屋の敷地内で収穫したジュニパーベリーを使ったオリジナル・クラフトジンやオリジナルウィスキーもご提供。さらに、「アカデミー・デュ・ヴァン」がセレクトした十割蕎麦に合うワインもお楽しみいただけます。



稀少な日本酒を多数揃えている

信楽焼の中でも大変希少な「灰かぶり」の作品をはじめ、店内のいたるところに陶芸作品が展示されており、料理の提供に使用しているうつわもすべて、信楽の作家が当店のために製作した1点ものばかり。高温の窯と薪の炎が織りなす神秘的なせめぎ合いによって生まれた、芸術的な信楽焼のうつわとともに、五感でお食事をお楽しみいただけます。気に入ったうつわは、隣接する「大小屋」でお買い求めいただけます。



オリジナルのジンやウィスキーもご用意



日本酒の蔵元を招いたスペシャルディナーを開催することも。左から大小屋 4 代目 奥田信泰、櫻川 3 代目オーナーシェフ 山本智史氏、黒龍酒造 8 代目 水野直人氏



信楽焼の登り窯作家が「東雲」のために作ったうつわで、風味豊かな十割蕎麦を贅沢に楽しめる。気に入ったうつわは購入可能

【1970 年大阪万博の岡本太郎画伯の「太陽の塔」も制作した大小屋】



大小屋の外観



株式会社大小屋
代表取締役社長 奥田信泰



信楽を代表するうつわが多数
気軽に陶芸ろくろ体験ができる

大小屋は明治 7 年創業の信楽焼の老舗窯元で、明治時代には絹糸の生産に使われた陶製製糸鍋を生産。製糸鍋は世界文化遺産に登録されている富岡製糸場でも使用され、第 2 回パリ万博に出品しました。大正時代・昭和初期には化学薬品容器、戦後の昭和時代には産業復興としてタイルの製造に着手。皇居 東御苑にある桃華楽堂の外壁のモザイク・タイルや、1970 年の日本万国博覧会（大阪万博）の岡本太郎画伯の「太陽の塔」など、多岐にわたるレリーフを制作。平成時代には環境問題を意識し、壁面緑化陶板を愛知万博に出展。徳島県の大塚国際美術館の美術陶板の開発にも大小屋が携わりました。

信楽 150 年の伝統工芸を受け継ぎ、1997 年 9 月 11 日にオープンした「大小屋」は 4,000 坪の敷地で 2 階建て、一見ミュージアムを思わせる一面タイルばりの外装と大きな門構え。1 万点にもおよぶ伝統陶芸品に触れて、買って、ギャラリー展示を観て、食べて、遊んで、気軽に陶芸を体験して、ペットも同伴可能で一緒に陶芸やお食事をお楽しみいただけます。四季折々の大自然を感じながら、1 日中楽しみ尽くせる施設です。徒歩圏内に信楽の森美術館などもあります。



◀大小屋オリジナル陶器
「ムーンライト」も人気

▶「近江牛のすき焼き」
5,040 円



◀ペット同伴 OK のカフェや
陶芸体験 (2,750 円)、ドッグ
ラン(有料)も楽しめる。
キャリーに乗せて一緒にシ
ョッピングも可能。



香ばしい香りとモチモチの食感が自慢の石窯パンは、リピーター続出の大人気商品。(カンパニュー 1,050 円～)

【東雲/大小屋 店舗データ】

所在地 : 滋賀県甲賀市信楽町勅旨 2349 (「大小屋」隣接、駐車場 80 台)

アクセス : <車> 新名神高速道路の場合、信楽インター出口 信楽市街方面へ 5 分
名阪国道 25 号線の場合、壬生野インター出口 丸注経由で 25 分

<電車> JR 琵琶湖線 草津駅 経由 草津線 貴生川駅 下車乗り換え

信楽高原鉄道 信楽駅下車 徒歩 17 分、JR 琵琶湖線 石山駅からタクシーで 35 分

<バス> 帝産バス JR 琵琶湖線 石山駅 乗車 陶芸の森前下車 徒歩 1 分

【十割蕎麦 東雲】

店名 : 十割蕎麦 東雲

客単価 : 昼 約 1,500 円～約 3,000 円、夜 9,200 円、コース 26,450 円～37,950 円 応相談

営業時間 : 11:00～15:30、17:00～21:00 ※蕎麦がなくなり次第終了

※夜は完全予約制で、ご要望に応じてご予算や営業時間はカスタマイズ可能

定休日 : 金曜日 不定休の場合もある

規模 : 約 1,000 坪 約 26 席

開店年月日 : 2024 年 4 月 1 日

ディナー予約 : 0748-83-2220

【大小屋】

定休日 : 年中無休

体験 : 手びねり体験 1,980 円、ろくろ体験 3,850 円、絵付け体験 2,200 円

営業時間 : (平日) 10:00～17:00 / (土・日・祝日) 10:00～18:00

【関連 URL】

大小屋公式ホームページ : <http://www.oogoya.co.jp/>

大小屋 公式 Instagram : <https://www.instagram.com/oogoya/>

東雲 公式 Instagram : <https://www.instagram.com/shinonome2220/>

櫻川公式ホームページ : <https://www.kyoto-sakuragawa.jp/>

※本リリースに記載の価格は全て税込表記です