



体験内容

本体験は、世界を魅了してきた伊萬里焼・鍋島焼を「鑑賞」のみならず「体験」まで昇華させる、唯一無二の江戸文化体験プログラムです。

舞台は、世界最大級の伊萬里・鍋島コレクションを誇る栗田美術館。通常はご案内することがない館長自らが案内役を務め、その美しさから世界中の時の権力者に求められ、日本では將軍への献上物として愛でられた数々の希少な伊萬里を中心にご紹介します。ご案内内容はお客様の関心に応じて調整し、完全カスタマイズいたします。

鑑賞後は、敷地内の江戸時代の古民家を貸切り、伊萬里焼が「使われていた器」であった時代を体験する特別ランチをご用意。伊萬里焼は江戸の食文化に欠かせない蕎麦と特に縁が深く、その味わいを完成させる重要な存在として重宝されていました。本プログラムでは、地域で活躍する蕎麦職人による希少な「十割蕎麦打ち」の技を間近で見学し、この地の地下水だからこそ引き出せる蕎麦本来の香りと喉越しを味わいます。蕎麦と共演するのは、創業1908年、足利唯一の老舗豆腐店が江戸の大ベストセラー料理書『豆腐百珍』を基に再現した絶品豆腐料理。素材の純度を尊び、まさに禅の精神の真髄を体感する料理を伊萬里焼の器でゆっくりお楽しみいただきます。

見て、触れて、香りを感じ、そして味わう。伊萬里を通じて、江戸が育んだ日本独自の美意識や精神性を五感全てで辿る、唯一無二の特別な時間をご提供します。

スケジュール（所要時間：3時間）

- ①栗田美術館へ集合後、館長のご案内による特別鑑賞をお楽しみください。（約80分）
 - ②敷地内の古民家へ移動し、蕎麦職人による迫真の十割蕎麦（生粉打ち）の実演を見学いただきます。（約40分）
 - ③伊萬里焼の器で味わう「十割蕎麦＋江戸の伝統的豆腐料理のマリアージュ」の特別ランチをお楽しみください。（約60分）
- 「各料理人より江戸の食文化を分かりやすくご紹介。蕎麦や豆腐が “身体を整える食” として親しまれてきた文化背景などを紐解きます。江戸の料理書『豆腐百珍』の思想に着想を得て、地元の旬の食材や厳選素材で再現。打ち立て・茹で立ての十割蕎麦とともに、美しい伊萬里焼の器で味わう、静かで贅沢な時間です。
- ※オプション：老舗豆腐店店主が、日本全国の日本酒を厳選。「豆腐に合う酒」三種の利き酒体験。

料金(税込) 33,000円 / 人

料金に含まれるもの：

- ・栗田美術館入館料、栗田美術館館長の特別解説
- ・蕎麦職人＋老舗豆腐店店主の特別出張、手打ち蕎麦実演見学
- ・蕎麦（一人前）＋江戸の伝統的豆腐料理の特別ランチ
- ・プロの映像制作者による記念動画作成（2～3分）

料金に含まれないもの：

- ・通訳ガイド

オプション：

- 1. 通訳案内士の手配＋50,000円/グループ
- 2. 老舗豆腐料理店店主による日本酒3種利き酒体験＋4,400円(税込)/人
- 3. 手打ちうどんに変更可能(手打ち実演付き)＋5,500円(税込)/人
- 4. 「あしかがフラワーパーク鑑賞」や「和菓子製作＆茶道体験」等、他のプランとの組み合わせも可能。※詳細はお尋ねください。

備考：

- ・広大な敷地内を徒歩にて移動します。歩きやすい靴でご参加ください。
- ・栗田美術館の情報はこちらからご覧いただけます▶<http://www.kurita.or.jp/>

催行情報

所要時間：3時間

開始時間：ご希望に合わせて調整いたします。お気軽にお問い合わせください。

集合場所：栗田美術館

栃木県足利市駒場町1542

アクセス：・東武線足利市駅から車15分

- ・JR両毛線富田駅から徒歩10分
- ・JR両毛線あしかがフラワーパーク駅から徒歩10分
- ・東京から電車で約90分、車で約1時間40分

駐車場：あり

送迎：なし

受け入れ情報

対応可能人数：6～20名（ガイドを除く）

※上記以外の人数の場合でもまずは気軽にご相談ください。

実施期間：・年末年始・GW・夏季（7月・8月）を除く、毎月第2・第4木曜日

※催行に関する詳細はお問い合わせください。

多言語対応：・不可。別途通訳案内士をご手配ください。

追加料金にて手配可能。

食事対応：・アレルギーはご予約時に確認の上、可能な範囲にて対応可能。

ベジタリアン・ヴィーガン対応可・ハラルは不可。

参加条件：・年齢・特段制限なし

健康的・身体的条件 - そばアレルギー（大豆アレルギーの方は不可

※体験中に反応が出ても当社では一切の責任を負いかねます。不

安な方は各自、医療機関での事前検査をお勧めいたします。

※併せて、海外旅行保険に必ずご加入の上ご参加下さい。

お申し込みにあたって

問い合わせ先：合同会社カイト 担当：たあた 北詰

メール：kite-ashikaga@googlegroups.com

緊急連絡先：080-9079-8143

予約方法：メールにて受付

最終受付日：2週間前（通訳案内士が必要な場合は4週間前まで）

支払いに関して

清算方法：・クレジットカード払い・銀行振り込み（事前決済）3日前迄にお支払

手数料：・旅行会社向けの手数料設定は要相談

取消料規定：7日前から20%、3日前から50%、前日から100%

世界を魅了した伊萬里焼と江戸文化を五感で味わう

入力日:	2026/03/06	入力担当者:	合同会社カイト たあた
------	------------	--------	-------------

No	項目	詳細	備考
1	プラン内容	世界を魅了してきた伊萬里焼・鍋島焼を擁する栗田美術館にて、館長自らが案内役を務める特別鑑賞。内容はお客様の関心に合わせて調整するカスタマイズ形式です。鑑賞後は、美術館敷地内の江戸時代の古民家を貸切り、伊萬里焼が日常の器として使用された 江戸の食文化を体験。蕎麦職人による希少な十割蕎麦の技を見学し、『豆腐百珍』に着想を得た豆腐料理を伊萬里焼の器で味わいます。江戸時代の文化が育んだ美意識と生き方を五感すべてで辿る体験です。	歩きやすい靴でご参加ください。 美術館は足利市の郊外にあり、三万坪の景勝の地で自然を生きし山野草を中心とした作庭の中に本館、歴史館、無名陶工祈念聖堂、陶磁会館が立ち、また阿蘭陀館、世界陶磁館があります。
2	販売料金（10%税込） 手数料設定なし	33,000円/人 下記のようなオプション追加が可能です。 1. 追加50,000円 通訳案内士を紹介可能 2. 「豆腐料理はただ店主による（日本酒3種）利き酒体験」 +4,400円（税込）/人 3. 手打ちうどんに変更可能（実演付き）+ 5,500円（税込）/人	料金に含むもの：日本語ガイド（美術館館長が解説） ・栗田美術館入館料 ・美術館館長の特別解説 ・古民家での手打ち蕎麦実演見学 ・伊万里焼器での特別ランチ（蕎麦＆「江戸百珍」厳選とうふ料理） ・プロの映像制作者による記念動画作成（2～3分） ＊体験内容のカスタマイズ可能。体験時間の時間変更も可能。 まずは気軽にご相談下さい。
3	受入可能人数	6～20名	6名以下、20名以上の場合もまずは気軽にご相談ください。
4	設定可能期間	年末年始・GW・夏季（7月・8月）を除く、毎月第2・第4木曜日限定	＊開始時間帯は柔軟にご対応可能です。
5	所要時間	3時間 ＊オプション追加の場合も所要時間は変わりません。	
6	アクセスまたは住所	集合場所：栗田美術館 チケット販売所前 栃木県足利市駒場町 1542	駐車場：あり 送迎：なし ◎ 東武線足利市駅下車タクシー利用 15分◎ JR両毛線富田駅下車、徒歩 10分 ◎ JR両毛線あしかがフラワーパーク駅下車、徒歩 10分 ＊東京から電車で約 90分、車で約 1時間40分
7	多言語対応	不可	通訳案内士を別途手配ください。追加料金にてこちらで手配も可能。
8	食事対応	アレルギーは事前確認の上可能な範囲での対応、ベジタリアン・ヴィーガン対応可。・ハラルは対応不可。	
9	最終受付日	2週間前	＊通訳案内士や車両の手配が必要な場合は 4週間前まで。
10	参加条件	年齢・特段制限なし / 健康的・身体的条件 - そばアレルギー / 大豆アレルギーの方は不可。（＊不安な方は各自、医療機関での検査をお勧めします）＊体験中に反応が出て一切責任は負えません。＊各自にて、海外旅行保険には必ずお入り下さい。 特記：コンテンツの組み合わせも相談可 インバウンド受け入れ：可	
11	お客様利用方法	集合場所まで現地案内人と合流時に名前をお伝え。	
12	画像	送付可 / 画像フォルダ：※お問い合わせください。	
13	問い合わせ先	合同会社カイト 担当 たあた 北詰 メール: kite-ashikaga@googlegroups.com 緊急連絡先：080-9079-8143 予約方法：メールにて受付 最終受付日：2週間前（通訳案内士が必要な場合は 2週間前まで）	
14	清算方法	クレジットカード払いもしくは、銀行振り込み（事前決済）＊催行日の3日前までにお支払いをお願いします。	
15	取消料規定	7日前から20%、3日前から50%、前日から100%	＊豆腐百珍の画像は全てイメージです。季節により内容は変わります。

ガイドシナリオ

栗田美術館 特別鑑賞体験

栗田美術館は、伊萬里焼と鍋島焼だけを専門に展示する、世界でも非常に珍しい美術館です。

この美術館をつくったのは、栗田英男という足利出身の人物です。もともとは政治の世界にいた人ですが『文化財は個人のもではなく、国民全体の財産である』という強い信念を持ち、長年かけて集めた陶磁器を、こうして美術館として公開しました。収蔵されているのは、主に江戸時代につくられた伊萬里焼と鍋島焼です。伊萬里焼は、17世紀に現在の佐賀県・有田で生まれた日本最初期の磁器で、日本国内だけでなく、オランダ東インド会社を通じてヨーロッパへ大量に輸出されました。当時のヨーロッパでは、中国磁器に代わる存在として、王侯貴族や宮殿で非常に高く評価されていました。

一方、鍋島焼は、同じ地域でつくられながらも性格がまったく異なります。こちらは市場に出ることを前提とせず、藩主や將軍家への献上品、贈答用としてつくられた、いわば“特別な磁器”です。派手さよりも、形の美しさや色の調和、細部の完成度を重んじた、日本独自の美意識がよく表れています。

栗田美術館の特徴は、こうした伊萬里焼と鍋島焼だけを、自然豊かな敷地の中で、建物や庭園と一体で鑑賞できる点にあります。器を『美術品』としてだけでなく『当時、人々の暮らしの中で使われていたもの』として感じて頂けるような空間構成になっています。

館長による特別解説を通して、伊萬里焼がどのように世界へ渡り、どのように愛されてきたのか、そして日本の中で、どのような役割を果たしてきたのかをご覧ください。

【重要ポイント】

●代表的作品の鑑賞ポイント

- ・馬の置物: 欧州上流階級が競って飾った輸出伊萬里の象徴
- ・色絵花鳥文大皿: フランス王室やザクセン王室(マイセン)に影響を与えた原型
- ・金欄手様式: 王侯貴族の祝宴を照らした豪華な金彩
- ・染付山水図壺: オランダ館で熱狂的に蒐集された格式高い様式

※世界中どの国のゲストにも対応し、国籍だけでなく個々の趣味嗜好に合わせて最適な物語をご案内します。



伊萬里

鍋島

ガイドシナリオ

伊萬里焼は、時代ごとの “美を極めた人々 ”が自然と辿り着いた器

「栗田美術館には、1986年に世界的ロックバンド QUEENのヴォーカル、フレディ・マーキュリー氏がここを訪れています。フレディ・マーキュリーは、日本文化や美術にとっても強い関心を持っていたことで知られていて、来日するたびに骨董店や美術館を巡っていたそうです。自宅には日本庭園までつくっていたほどだと言われています。栗田美術館を訪れた際、彼は伊萬里焼の大壺をとて気に入り、『この美術館にある作品を全部欲しい』と言った、という逸話が残っています。もちろん美術館の作品なので販売はできませんでしたが、その代わりにレプリカが贈られました。実はそのレプリカは、当時修行中だった現在の館長が制作した作品だったそうです。 のちに、その壺がオークションに出品され、高額で落札されたことでも話題になりました。ファンの間では栗田美術館はフレディの聖地の一つ ”とも語られています。この来館をきっかけに、当館では『フレディ・マーキュリーが愛した日本と文化 × 栗田美術館』と題した特別企画展やイベントが開催され、こうした催しはフレディが陶磁器を通じて日本文化をどのように楽しんだかを多角的に感じられます。ファンの間では、映画『ボヘミアン・ラプソディー』の公開後に再び注目され、映画をきっかけに来館するファンも増え、この映画により「伊萬里焼き」が映し出されたことで、世界中のファンに広く知られるようになりました。美術館内の一部には、来館時の写真展示やフォトスポットが設けられるなど、フレディをテーマにした空間演出や展示もあり、これらはただの陶磁器鑑賞ではなく、音楽と文化の交差点としての新しい魅力を生んでいます。このエピソードからも分かるように伊萬里焼は、時代や国ジャンルを超えて人の感性に直接響く力を持った器だと言えます。

【重要ポイント】

「栗田美術館は、学術的価値だけでなく世界のトップセレブリティをも惹きつけてきた場所でもあります。館内にはフレディ・マーキュリーをはじめ、ハリウッド黄金期を代表する女優、エリザベス・テイラーが来館した際の写真が展示されています。エリザベス・テイラーは、宝石や美術品のコレクターとしても知られ、審美眼の鋭さは世界的に有名でした。

そんな彼等が、この地を訪れ、伊萬里焼・鍋島焼の前に立っている姿は、江戸の磁器が“時代や国境を超える美”であることを雄弁に物語っています。伊萬里焼・鍋島焼がかつてヨーロッパの王侯貴族を魅了したように、20世紀を代表する世界的スターたちもまた、この美に静かに心を奪われた――

栗田美術館は、そうした“世界の感性が辿り着く場所”として存在しています。」



ガイドシナリオ

江戸の蕎麦文化と伊萬里焼の関係性

「蕎麦と伊萬里焼の関係を最もわかりやすく示す器があります。それが蕎麦猪口です。江戸時代に使われていた蕎麦猪口の約 9割が伊萬里焼だと言われています。つまり、江戸の人々が蕎麦を食べるとき、手にしていた器のほとんどが伊萬里焼だったということです。蕎麦は、忙しい江戸の町で手早く食べられる実用的な料理でしたが、その一方で、器には遊び心や美意識が込められていました。蛸唐草や幾何学文様など日常使いの器だからこそ見て楽しく、長く使えるデザインが求められたのです。ここで体験していただく十割蕎麦も、単に“美味しい蕎麦を食べる”ためだけのものではありません。伊萬里焼が使われていた時代と同じように、器・食・空間が一体となった江戸の食文化を感じていただくための体験です。江戸時代の人々は、蕎麦を嚼りながら器の文様を眺め手触りを感じ季節を味わっていました。江戸時代に建てられた古民家で蕎麦を味わうことは、伊萬里焼が生きた器だった時代に立ち戻ることもあります。この体験は、その器が使われていた時間と暮らしを食を通して追体験するものです。蕎麦は古来、修験者や禅僧が精進と心身の調えのために食してきた食材であり、リジンやルチン、ビタミン B群などを含むことから、現代においてもウェルネス・フードとして再評価されています。

【重要ポイント】

「この蕎麦は、江戸の味ではなく江戸の技を生き方として受け継いできた人の味です。」

この体験で味わう蕎麦は、「江戸の蕎麦文化を再現する」ためのものではありません。江戸の技を受け継ぎ、今も蕎麦を打ち続ける職人との触れ合いが目的です。ご案内するのは、東京浅草の老舗 「並木藪蕎麦」の暖簾分けとして誕生した、手打ち十割そば「並木藪蕎麦 堀江店」。店主は東京・浅草で修行を積み、師匠から「このまま店を継いでほしい」とまで言われた凄腕の蕎麦職人：堀江克成氏。

江戸時代、蕎麦は庶民の暮らしを支える万能食として親しまれ、江戸には約三千軒の蕎麦屋が存在。中でも名高かったのが、藪そば・更科そば・砂場そばの「江戸三大蕎麦」。その中心が、香りと切れ味を重んじる藪そばの系譜。堀江氏が打つのは、つなぎを一切使わない希少な 十割蕎麦（生粉打ち）。蕎麦の極意とされる「挽きたて・打ちたて・茹でたて」の三たてを基本に、水と粉の配合、湿度管理、茹でと締めの加減まで全てに長年の経験と感覚が凝縮。十割蕎麦は、生地がもろく非常に扱いが難しいため高い技術と集中力がなければ成立しない。

その繊細な技を、足利の地で 40年以上磨き続けてきた名匠が本体験では間近で披露します。

さらに、この蕎麦を支える重要な要素が「水」。足利の水はすべて地下水を水源とし自然のろ過作用によって磨かれたまろやかでミネラルを含む水。この土地の水だからこそ、蕎麦本来の香りと喉越しがより澄んだものとして立ち上がります。伊萬里焼の器が、江戸の蕎麦屋で日常的に使われていたように、この体験では、器・技・土地・人が一体となった江戸文化を、一杯の蕎麦として味わって頂きます。



ガイドシナリオ

江戸の〈豆腐百珍〉と伊萬里焼の関係性

ここで味わっていただく豆腐料理は、ただ“江戸風の料理”というだけではありません。実は、江戸の豆腐文化と伊萬里焼は、同じ日常の中で育まれた文化だったのです。

江戸時代、伊萬里焼は将軍家や大名だけの特別な器ではなく豆腐や蕎麦といった日常の食を美しく引き立てるための器としても広く使われていました。

特に豆腐料理は、白く繊細な素材だからこそ染付や金彩の映える伊萬里焼との相性が非常に良かったのです。1782年に刊行された『豆腐百珍』は、豆腐という質素な素材を盛り付けや器の美しさとともに楽しむ“江戸の美意識”を伝える料理書でした。この本で注目すべきは、料理を単なる調理法として並べたのではなく、豆腐という素材の“可能性そのもの”に迫っていること。豆腐は、庶民に手の届く素材でありながら、さまざまな食材や調理法と組み合わせることで、見た目や味わいの多様性を楽しむ文化を生み出した。料理は「尋常品」「通品」「佳品」「妙品」「奇品」「絶品」といった段階に分類され、豆腐料理に対する関心と楽しみ方が丁寧に提示され、料理は味だけでなくどんな器に盛るかまで含めて完成するという考え方が、当時すでに人々の間に根付いていたことがわかります。参考までに、豆腐は畑の肉とも呼ばれタンパク質が豊富で低GI食品、食物繊維も豊富で健康に良いとされている。今回の体験では、本物の江戸時代に建てられた古民家という空間で、伊萬里焼の器に盛られた豆腐料理を味わうことで、当時の人々が実際に感じていた「日常の贅沢」を、現代の感覚で追体験していただきます。

【重要ポイント】

江戸〈豆腐百珍〉と「足利のマエストロ」に会う体験！！

この体験で味わっていただく豆腐料理は、江戸の料理を再現することが目的ではありません。

ここ足利で、今も手作り豆腐をつくり続けている職人との触れ合いがこの体験のいちばん大切なコンセプトです。ご案内するのは、創業3年、古都足利で最後に残った手作り豆腐の店『とうふ料理原田』。100年以上も代々受け継がれた職人魂を持ち、無農薬・国産大豆のみを使い豆腐を「食材」ではなく「料理」として届けてきた老舗。厨房に立つのは、四代目店主であり料理人の原田英男氏。豆腐づくりから料理までを一貫して担い、大豆の個性や季節に合わせて『豆腐百珍』の思想に着想を得た料理を現代の感覚で仕立てます。そして、この店のもう一つの顔が兄の原田氏。

お客様との会話を何より大切にし、豆腐の話、日本酒の話、江戸の食文化の話を肩肘張らない言葉で伝えてくれる存在。

実は、日本酒の目利きでもあり全国から豆腐に本当に合う酒を選び続けています。

江戸時代の『豆腐百珍』が伝えていたのは、豪華さではなく素材を尊びつくり手を敬う美意識。

この体験では、伊萬里焼の器に盛られた豆腐料理を通して江戸の思想と足利のマエストロの生き方が自然につながっていく時間を味わっていただきます。





Experience Overview:

This exclusive program offers a rare opportunity to immerse yourself in Edo-period aesthetics through a private viewing at the Kurita Museum, home to one of the world’s finest collections of Imari porcelain. Originally admired as gallery masterpieces, these Imari vessels return to their intended purpose — to hold and serve food — allowing guests to experience the true Japanese concept of “beauty in use”. In this unique setting, art, cuisine, and architectural space harmonize as one. Guests will enjoy a specially curated Edo-style lunch prepared by master artisans: a fourth-generation tofu master (est. 1908), and a soba maestro trained at Namiki Yabu Soba, Asakusa. The menu reflects traditional Edo flavors once loved by cultural figures of the era. This experience is available only in Ashikaga.

Schedule (3 hours):

①Private Viewing at the Kurita Museum (80 minutes)

Enjoy an exclusive private viewing led by the museum director, offering privileged access to one of the world’s finest Imari porcelain collections with deep insight into their history, artistry, and cultural significance.

②100% Buckwheat Soba Live Demonstration (40 minutes)

Witness a live demonstration of juwari soba prepared in authentic Edo style by a master artisan, showcasing time-honored techniques and refined craftsmanship.

③ Edo-Style Private Luncheon (60 minutes)

Savor freshly prepared soba paired with traditional tofu cuisine, elegantly served on Imari porcelain—celebrating “beauty in use”—with a brief cultural introduction inspired by a classic Edo-period tofu gastronomy guide that reflects Japan’s refined food philosophy.

Price (Tax included): ¥33,000 / person

※Offered during the initial launch phase. Pricing subject to revision

Included in the price :

- Admission to the Kurita Museum.
- Exclusive, curator-led private viewing by the museum director.
- Live demonstration of traditional soba making at a Edo-period farmhouse.
- Special lunch served on authentic Imari porcelain (100% buckwheat soba and tofu dishes inspired by Edo-period culinary traditions).
- Commemorative video (2–3 minutes) produced by a professional videographer.

Not included :

- Transportation expenses, Vehicle arrangements.
- Interpreter or guide services.

Optional Add-ons :

- Interpreter-guide arrangement : +¥50,000 / group.
- Sake tasting experience (3 selections) curated by the artisan tofu maker: +¥4,400 / person.
- Hand-made udon experience (with live demonstration) in place of soba: +¥5,500 / person.
- Can be combined with other local experiences upon request.

Tour Information

Duration : 3 hours

Start Time : Flexible, arranged upon request. Please feel free to contact us with any inquiries.

Meeting Point : Kurita Museum
1542 Komabacho, Ashikaga City, Tochigi

Access :

- 15 minutes by car from Tobu Ashikagashi Station.
- 10 minutes walk from JR Tomita Station or JR Ashikaga Flower Park Station.
- 90 minutes by train from Tokyo, 100 minutes by car from Tokyo.

Parking : Available.

Transportation Service : Not available.

Notes :

- Comfortable walking shoes are recommended.
- Guests will walk across the expansive museum grounds; the site is not barrier-free.
- Further information about the Kurita Museum is available. ▶<http://www.kurita.or.jp/>

Availability & Requirements

Number of participants : 6 to 20 people (excluding guide)

*Please contact us in advance for inquiries regarding group size.

Availability : Available on the 2nd and 4th Thursday of each month.

(Excluding New Year holidays, Golden Week, and July–August)

*Please contact us for detailed operational information.

Language Support: Multilingual support is not available.

A licensed interpreter guide is required for non-Japanese speakers and can be arranged at an additional cost.

Dietary Requirements :

Food allergies can be accommodated within reasonable limits if notified at the time of booking.

Vegetarian and vegan requests are available. Halal meals are not available.

Participation Requirements :

Age : No specific restrictions.

Health Conditions : Participants with buckwheat or soy allergies cannot join.

Medical clearance and overseas travel insurance are required; the organizer is not liable for allergic reactions.

Contact & Reservation Information

Contact: Kite LLC Attn: TAHTA / KITAZUME

Reservation Method: Reservations accepted by email.

Reservation Deadline: At least 2 weeks in advance (4 weeks in advance if an interpreter-guide is required)

Email : kite-ashikaga@googlegroups.com

Emergency Contact : +81 80 9079 8143

Savoring the World-Renowned Legacy of Imari Porcelain and Edo Culture Through All Five Senses

Entry Date:	2026/03/06	Prepared by:	Kite LLC / TAHTA
Notes			
Comfortable walking shoes are recommended. The Kurita Museum is located in a scenic suburban area of Ashikaga, set within expansive grounds of approximately 30,000 tsubo (about 100,000 m²). The museum complex is thoughtfully integrated into a landscape of natural gardens and wildflowers, and includes multiple buildings such as the Main Gallery, History Gallery, Memorial Hall, Ceramic Hall, the Holland Gallery, and the World Ceramics Gallery. Price Includes •Japanese-language guiding by the museum director (the director personally leads and interprets the collection) •Admission to the Kurita Museum •Exclusive, curator-led private viewing by the museum director •Live demonstration of traditional hand-made soba at a private Edo-period farmhouse •Special lunch served on authentic Inari porcelain (soba and selected toshi dishes inspired by Tōshū Hyakuchin) •Commemorative video (2-3 minutes) produced by a professional videographer •The program can be customized upon request, including adjustments to the experience content and duration. Please feel free to inquire. For groups of fewer than 6 or more than 20 participants, please feel free to contact us for consultation. * Start times are flexible and can be arranged upon request. * The duration remains unchanged even when optional add-ons are included. Parking / Transportation Parking: Available Pick-up service: Not available Access by Public Transportation From Ashikaga-shi Station (Tobu Line): approx. 15 minutes by taxi From Tomita Station (JR Ryomo Line): approx. 10 minutes on foot From Ashikaga Flower Park Station (JR Ryomo Line): approx. 10 minutes on foot Travel Time from Tokyo Approx. 90 minutes by train/Approx. 1 hour 40 minutes by car Please arrange a licensed interpreter-guide separately if required. We can also arrange a licensed interpreter-guide upon request for an additional fee.			
			
*All images of the "Tōshū Hyakuchin" dishes are for illustrative purposes only. Menu contents may vary depending on the season.			

Guide Script

Special Viewing at the Kurita Museum

The Kurita Museum is a rare institution dedicated exclusively to Imari and Nabeshima porcelain, making it one of the few museums of its kind in the world.

The museum was founded by Hideo Kurita, a native of Ashikaga. Originally involved in politics, he held a strong belief that “cultural properties do not belong to individuals but are the heritage of the nation.” Over many years, he collected these exquisite porcelains and made them publicly accessible through the establishment of the museum.

The collection mainly features Imari and Nabeshima ware from the Edo period. Imari porcelain, first produced in the 17th century in present-day Arita, Saga Prefecture, was Japan’s earliest porcelain. It was exported in large quantities to Europe through the Dutch East India Company. In Europe at the time, it was highly prized as an alternative to Chinese porcelain, adorning the palaces of royalty and nobility. In contrast, Nabeshima ware, produced in the same region, has a completely different character. Unlike Imari porcelain, it was not intended for the market but created as gifts for feudal lords, the shogun’s household, or for ceremonial purposes—essentially “specialty porcelain.” Rather than flamboyance, Nabeshima emphasizes the beauty of form, harmonious colors, and meticulous detail, reflecting a uniquely Japanese aesthetic sensibility. A defining feature of the Kurita Museum is that visitors can appreciate both Imari and Nabeshima ware within a richly natural setting, integrating the buildings and gardens into the viewing experience. The space is designed to allow guests to experience these works not only as art objects but also as items that were once part of everyday life, giving a tangible sense of how these porcelains were used in the lives of people during the Edo period.

Through the museum director’s special commentary, guests will learn how Imari porcelain traveled across the world and was cherished abroad, as well as the role it has played within Japan throughout history.

[Key Points for Special Viewing]

● Highlights of Representative Work

- **Horse Figurine:** Symbol of export Imari, highly sought after by European aristocracy.
- **Kachōmon (Flowers and Birds) Large Plate in Polychrome:** Original design that influenced the French royal court and the Saxon court (Meissen).
- **Kinrande Style Porcelain:** Luxurious gold-painted ware that adorned banquets of royalty and nobility.
- **Underglaze Blue Landscape Vase:** Highly esteemed style that was enthusiastically collected in the Netherlands Pavilion.
※The narrative can be tailored to guests from any country, adjusting not only for nationality but also for individual tastes and preferences.



Imari Porcelain: Vessels Perfected by Generations of Aesthetic Masters

In 1986, the Kurita Museum was visited by Freddie Mercury, lead vocalist of the world-famous rock band Queen. Mercury was well known for his deep interest in Japanese culture and art, and during his visits to Japan, he often explored antique shops and museums. It is said that he even created a Japanese garden at his own home. During his visit to the Kurita Museum, he became particularly fascinated with a large Imari vase, reportedly saying, "I want all the works in this museum." Of course, the pieces in the museum could not be sold, but instead, a replica was presented to him. Interestingly, this replica was created by the current museum director during his training period. Later, that vase attracted attention when it was sold at auction for a high price. Among fans, the Kurita Museum is even considered one of Freddie Mercury's sacred sites. Inspired by his visit, the museum has organized special exhibitions and events under the theme "Freddie Mercury's Love for Japan and Culture × Kurita Museum," allowing visitors to explore how Mercury engaged with Japanese culture through ceramics. After the release of the film *Bohemian Rhapsody*, the museum attracted renewed attention, with more fans visiting to experience the space firsthand. The movie also helped spread awareness of Imari porcelain to audiences worldwide. Within the museum, parts of the exhibition include photographs from Mercury's visit and dedicated photo spots. These displays and thematic spaces create a unique intersection of music and culture, adding a new layer of experience beyond traditional ceramic appreciation. This story demonstrates that Imari porcelain resonates directly with people's sensibilities across eras and cultures, embodying the timeless appeal and power of these vessels.

[Key Points for Special Viewing]

The Kurita Museum is not only of academic significance but has also captivated some of the world's top celebrities. Within the museum, photographs are on display documenting visits by figures such as Freddie Mercury and Elizabeth Taylor, one of Hollywood's iconic actresses of the Golden Age. Taylor was also known as a collector of jewelry and art, renowned worldwide for her discerning aesthetic sense.

Seeing such figures standing before Imari and Nabeshima porcelain speaks volumes about the timeless beauty of Edo-period ceramics, which transcends eras and borders. Just as Imari and Nabeshima ware once fascinated European royalty, so too did these 20th-century global stars find themselves quietly captivated by this aesthetic.

The Kurita Museum exists as a place where world-class sensibilities converge, offering a rare opportunity to experience the universal appeal of these masterpieces.



Guide Script

The Relationship Between Edo Soba Culture and Imari Porcelain

The relationship between soba and Imari porcelain is most clearly illustrated by the soba choko (small soba cup). It is said that around 90% of soba choko used during the Edo period were made of Imari porcelain. In other words, when people in Edo ate soba, the vast majority of the vessels in their hands were Imari ware.

Soba was a practical dish, eaten quickly in the busy streets of Edo, yet the utensils themselves reflected a sense of playfulness and aesthetic refinement. Everyday designs—such as the octopus-scroll motif or geometric patterns—were created to be visually enjoyable and durable for long-term use.

The 100% buckwheat soba experience offered here is not only about tasting delicious noodles. Just as in Edo, the combination of vessel, food, and space allows guests to experience soba culture as it was in its original context. People of the Edo period would sip soba while admiring the patterns, feeling the textures of the cups, and sensing the seasonal atmosphere.

Eating soba in a restored Edo-period farmhouse allows guests to step back into the era when Imari porcelain was used as everyday vessels.

This experience enables participants to retrace the time, lifestyle, and cultural values embodied in the utensils through the act of eating.

Soba has a long history as a wellness food, consumed by ascetic practitioners and Zen monks for physical and spiritual balance.

Soba contains lysine, rutin, and B vitamins, and today it is still valued as a healthy, functional food.

[[Key Points] – Soba: Edo Techniques and Living Traditions]

"This soba is not the taste of Edo, but the flavor of people who have inherited Edo techniques as a way of life."

The soba served in this experience is not intended to merely recreate Edo-style soba. Its purpose is to connect guests with skilled artisans who have inherited Edo techniques and continue to craft soba today. Guests are guided to Namiki Yabu Soba Horie, a hand-made 100% buckwheat soba (juwari soba) restaurant established as a branch of the long-standing Namiki Yabu Soba in Asakusa, Tokyo. The head chef, Katsunari Horie, trained in Asakusa and was even personally entrusted by his master to carry on the shop's legacy. In the Edo period, soba was a versatile food that supported everyday life, with approximately 3,000 soba shops operating in the city. Among them, the three most famous brands—Yabu, Sarashina, and Sunaba—were known as the “Three Great Edo Soba.” The Yabu lineage, emphasizing aroma and texture, is the tradition continued by Chef Horie. He prepares juwari soba with no binding agents, a rare and delicate method. The technique follows the three Edo principles of soba mastery: freshly milled, freshly kneaded, freshly boiled. Every step—from flour-to-water ratio, humidity management, to boiling and cooling—is honed by decades of experience. Due to its fragile nature, juwari soba demands extraordinary skill and concentration. A crucial factor supporting this soba is the water. All water in Ashikaga comes from underground sources, naturally filtered, soft, and rich in minerals. This pure local water enhances the aroma and texture of the soba. Just as Imari porcelain was used daily in Edo soba shops, in this experience, guests encounter the full integration of vessel, technique, local environment, and artisan, allowing them to taste Edo culture in every bite.



The Relationship Between Edo's Tofu Hyakuchin and Imari Porcelain

The tofu dishes you will enjoy during this experience are not simply “Edo-style cuisine.” In fact, Edo tofu culture and Imari porcelain developed together as part of everyday life. During the Edo period, Imari ware was not reserved solely for shoguns or daimyo; it was widely used to enhance the presentation of daily foods such as tofu and soba. Tofu dishes, in particular, complemented Imari ware beautifully, as the delicate white color of the tofu allowed underglaze blue and gilded patterns to stand out. Published in 1782, the cookbook Tofu Hyakuchin celebrated this very aesthetic. It presented tofu not merely as an ingredient, but explored its full potential. While tofu was accessible to ordinary people, combining it with various ingredients and cooking methods created a culture of visual and gustatory diversity. Recipes were classified into stages such as common, standard, fine, exquisite, rare, and exceptional, demonstrating that enjoyment of tofu extended beyond taste to the presentation and the choice of vessel. For reference, tofu—sometimes called “meat from the field”—is high in protein, low-GI, and rich in dietary fiber, making it both nutritious and healthful. In this program, you will savor tofu dishes served in authentic Imari porcelain within a real Edo-period farmhouse. This allows you to re-experience the “everyday luxury” of Edo-era life through modern eyes, appreciating both the taste and the cultural significance of these dishes as people did at the time.

【Key Points】

Meeting the Master of Ashikaga & Edo's Tofu Hyakuchin

This experience is not simply about recreating Edo-style tofu dishes. Its central concept is the encounter with a living master tofu artisan in Ashikaga, keeping centuries-old traditions alive today.

You will visit Tofu Ryori Harada, founded in 1908, the last remaining hand-made tofu shop in historic Ashikaga. With a legacy of over 100 years, the family-run shop has always treated tofu not merely as an ingredient, but as a fully realized dish, crafted exclusively from organic, domestically-grown soybeans.

The head of the kitchen, Hideo Harada, now in the fourth generation, oversees the entire process—from tofu-making to cooking—preparing dishes inspired by the philosophy of Tofu Hyakuchin, adapted to modern tastes and seasonal ingredients. His brother, Hiro Harada, plays a complementary role, engaging guests with stories about tofu, sake, and Edo-period food culture in a relaxed and approachable manner. Hiro is also a sake connoisseur, carefully selecting the finest sake from across Japan to pair with tofu.

Tofu Hyakuchin emphasizes respect for ingredients and for the craftsman, rather than opulence. Through tasting tofu dishes served in Imari porcelain, guests can naturally experience the connection between Edo-period aesthetics and the living artistry of Ashikaga's masters, savoring both the flavor and the cultural philosophy behind each dish.

