

試み足す | 心満たす

# こころみたす

大牟田体験 プログラム

試みて、心満たす

発行: 大牟田市観光おもてなし課

Omuta



# 試みて、心満たす

心が動いたら、やってみよう。

日常に「試み」を足してみよう。

ささやかな挑戦に見えてもそれは

喜びと感動、幸せとすてきな出会いを連れてくる。

心満たす体験が、ここであなたを待っています。

## こころみ 1 歴史を歩く

- ・歴史と文化をたどる 三池まち歩き
- ・三井化学大牟田工場見学ツアー

## こころみ 2 日本刀の心にふれる

- ・鋼を打つ音・熱を体感／刀匠に教わる包丁制作
- ・槌打ちして作る／日本刀風ペーパーナイフ
- ・言靈を刻む／銘切体験
- ・刀の誕生を目の前に／日本刀古式鍛錬・鍛錬場見学
- ・刀のかけらでペンダント作り

## こころみ 3 大牟田と日本の文化を楽しむ

- ・お寺で写仏
- ・気軽に楽しむ押し花アート
- ・癒やしのカフェで体験教室
- ・知って・作って楽しむお寿司
- ・着物衣装撮影

### 【ちょっとディープにこころみ】

- ・夜の大牟田まち歩き

※このプログラムは2025年3月現在のものです。  
料金、内容は変更になることがあります。

01

02

*Walking around  
the city*

### 【大牟田観光プラザ(受付)】

JR大牟田駅を出てすぐ。大牟田市の観光情報を提供するほか、地域物産品の販売も。



### 【三池典太屋敷跡】

三池典太が作刀に勤しんでいたと伝わる場所。かつては鍛冶に用いた炉やふいごの跡があり、不思議な言い伝えが残っています。現在は残念ながら当時の痕跡はありませんが、耳をすませば槌の音が聞こえてくるかも…？



03

### 【早高宮・高田行宮址】

日本書紀に登場する景行天皇を含む三柱の神をまつる早高宮。景行天皇は熊襲討伐のため九州を巡ったとされ、立ち寄った多くの土地に地名の由来となる伝説が残されています。そのひとつ、「三池」よりもっと前の古い地名「御木の国」のいわれを今に伝えています。



武士たちの歴史、刀剣の歴史、その歴史と文化をたどってみませんか。

刀剣と歴史の専門家と一緒に三池を歩きながら、

今へとつながっています。

「三池」の名の由来、刀剣の歴史、

武士たちの歴史、受け継がれる祈り、

平安から江戸へ歴史と文化をたどる

# 三池まち歩き

### 【三池新町彌劍神社】

毎年7月の「おおむた大蛇山まつり」で山車が奉納される祇園六山のひとつ。地域の人からは「田町の祇園さん」と親しまれています。境内にはとても小さな鳥居があり、通り抜けられるとご利益があるとか。



### 【壽光寺】

江戸中期には学問所が寺内に建てられるなど、藩内でも重要な役割を果たしていた寺院。山門は明治になって三池藩陣屋の正門を移築したものです。



### 【日本刀鑑賞会】

まち歩きの最後は「カルタックス大牟田」で日本刀鑑賞会。今回の案内役・山田元樹氏に教わりながら日本刀を鑑賞します。ガラスケース越しでは分かりづらい見どころがたっぷり。日本刀の美をご堪能あれ。



### 【三池藩陣屋跡】

三池藩陣屋があった場所は現在小学校になっていますが、今も残る大手門の石段には島原の乱へ出陣した際の興味深い逸話も。



ガイドは山田元樹氏  
大牟田市立図書館 館長  
刀剣等指導補助員

私がご案内します  
モデルコース /  
大牟田観光プラザ(受付) ▶ 三池  
典太屋敷跡 ▶ 早高宮 ▶ 高田  
行宮址記念碑 ▶ 三池新町彌劍  
神社 ▶ 壽光寺 ▶ 陣屋眼鏡橋  
▶ 三池藩陣屋跡 ▶ 日本刀鑑  
賞会 ▶ JR大牟田駅前で解散

日程／2025年11月～2026年2月予定(複数回開催)  
時間／12:30～16:00  
集合場所／大牟田観光プラザ(JR大牟田駅東口)  
参加費／4,000円 定員／10人(最少催行人員3人)  
◆開催日・詳細は開催の3カ月前にXで告知  
X公式アカウント:@katatanabimike  
問い合わせ／0944-55-4504(大牟田市立図書館)



04

# 筑後國三池

か一たな一の里一

今から千年余り前のこと、大牟田市一帯が「筑後國三池」と呼ばれていた頃。三池典太光世に始まる三池派の刀工たちは、代々三池典太(伝太、伝多とも)を名乗り平安時代後期から室町時代まで約500年にわたり数々の名刀を作りました。

前田育徳会蔵  
国宝 太刀 銘「光世作」  
大典太

## ◆「筑後國三池」とは

三池派がいた頃の筑後国とは福岡県南部一帯に相当し、三池は筑後の郡(行政区)の一つで、現在の大牟田市全域とみやま市の一部を含む地域でした。この地域では多くの製鉄遺跡(三池山、小岱山など)や鍛冶屋跡(上内地区)が発見され、往時の刀工たちの活躍を物語っています。



## ◆名刀と伝説を残した三池典太光世

名物「大典太」を生み出した初代三池典太光世が活躍したのは、平安時代後期(1070~80年代)と考えられています。彼についての確かな記録は発見されていませんが、大牟田には光世の屋敷跡や墓碑などが言い伝えによって今に残されています。

## ◆大典太光世

「天下五剣」に数えられ、足利将軍家から豊臣秀吉、前田利家へと伝わった国宝・大典太。初代三池典太光世の作とされる唯一の在銘刀です。身幅が広く手元で大きく反り、棟は丸みを帯び(丸棟)、切先は短く詰まった「猪首切先」。表裏には幅が広く底の浅い棒槌を巧みに搔き流し、表の平地に腰槌が彫られています。茎には「光世作」の銘。同時代の刀とは大きく異なる豪壮な姿で、強い靈力を持つと信じられていました。

日本刀は聞きなれない言葉や決まりごとも多い世界。少しでも知っておくと、鑑賞するときにより深く楽しめます。ここでその一部をご紹介。

## 【日本刀の種類】

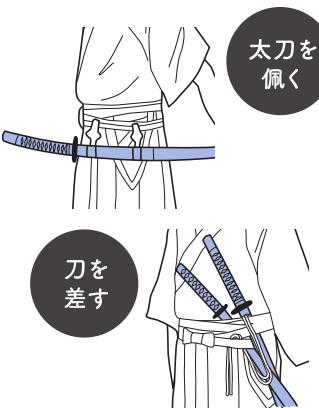
日本刀は長さで種類が分けられます。

- 太刀・刀：刃長60cm以上
- 脇差：刃長30~60cm
- 短刀：刃長30cm未満

## 【太刀と刀の違い】

日本刀は時代の流れと共に太刀から刀(打刀)へと変わっていきました。大きく変化したのは刀身の反りの深さです。鎌倉時代の騎馬武者が用いた太刀は、手元近くで深く反っています。時代が下り、馬を降りた近接戦が主流になると、切先の方で浅く反った刀が用いられるようになりました。

太刀と刀(打刀)を見分ける方法の一つが、帯刀の様式です。太刀は刃を下にして左の腰に「佩(は)く」。刀は刃を上にして左の腰に「差す」のが基本です。刀が展示されるとき、多くの場合は帯刀したときの表側が見えるように設置するため、太刀は刃の向きが下向き、刀は上向きになります。



## 【刀身各部の名称】

峰／切先(きっさき)

刀身の先端部分。峰の刃文は「帽子」と呼びます。峰の大きさ、幅、長さによって小峰・中峰・大峰があり、中峰で寸詰まりになったものを「猪首峰(いくびきつさき)」と呼びます。

棟(むね)

刀身の刃がついてない側の背。峯・峰ともいいます。形状は庵棟・三ツ棟・丸棟があります。

刃長(はちょう)

棟と峰を結んだ直線の長さ。

地(じ)

鎌筋から刃先にかけての平らかな部分。地鉄(じがね)の鑑賞は主にここを見ます。地には、折り返し鍛錬によってあらわれる鎌肌(きたえはだ)に、焼き入れによる鉄の状態変化が合わさり模様が生まれます。模様は木板に例えた杢目(もくめ)・板目・柾目(まさめ)の他、梨地(なしじ)、絞杉など多彩な種類があります。これが明確に見える様子を「立つ」、肉眼で見えにくいほど細かい様子を「つむ」といいます。刀匠の個性が最もあらわれる、大きな見どころです。

刃区(はまち)  
刃と茎の境目。

目釘孔(めくぎあな)  
目釘を通して刀身を柄に固定します。

茎(なかご)  
柄に入る部分。研磨されず鎌(やすり)を施します。

茎尻(なかごじり)  
刀身の末端、茎の先端の形状。栗尻・切・劍形・入山などがあります。



## 刀匠に教わる包丁制作

**四郎國光**の工房で刀匠に教わりながら包丁を制作。日本刀の製造技術から確立された伝統的な「打ち刃物」の製法で作ります。素材を炉で熱し、槌でたたいて伸ばし、「焼き入れ」で急冷して強度を高め、研ぎへ。形を整え、鍛(たがね)で「銘切り」します。この工程、実は日本刀とほぼ同じ。炉の熱や鋼を打つ音を体感しながら、作刀の技を垣間見ることができます。

### 包丁づくり

所要時間／5時間程度(休憩含む)  
料金／月～土曜33,000円、日曜・祝日44,000円  
定員／3人(最少催行人員2人)  
対象／中学生以上



### 槌打ちして作る

## 日本刀風ペーパーナイフ

### 刀

匠の指導のもと、ペーパーナイフを作ります。長さ約15cmの五寸釘を熱して槌でたたき伸ばし、形を整えていきます。鉄が形を変えてゆく鍛冶の面白さ、難しさをぜひ体験してみて。個性が現れる仕上がりも楽しみに。

### ペーパーナイフづくり

所要時間／1時間程度  
料金／月～土曜5,500円、  
日曜・祝日7,150円  
定員／10人(最少催行人員2人)  
対象／小学生以上



# 刀鍛冶の技を追体験

鋼を打つ音・熱を体感



大牟田では今も刀が作られています。

柳河藩御番鍛冶・信濃守武藤久廣の系譜に連なる四郎國光一門の創業は1786年。

現在は大牟田市倉永の工房に4人の刀匠と1人の美術刀研磨師が在籍し、その作品は全国規模の展覧会で数々の賞を獲得。作刀に励む傍ら、刀剣文化の普及にも務めています。

言靈を刻む

## 銘切体験

### 刀

剣の茎(なかご)に文字を刻む「銘切」を疑似体験。真鍮製のプレートに鎧で文字を刻みます。言葉には靈力(言靈)が宿ると日本では古くから信じられています。刻み込まれた名前や言葉をお守りにしてはいかがですか?

### 銘切体験

所要時間／1時間程度  
料金／月～土曜2,200円、日曜・祝日3,300円  
定員／10人(最少催行人員2人)  
対象／小学生以上



舞い上がる炎と火花、刀の誕生を目の前に

## 日本刀古式鍛錬／鍛錬場見学

### 日

本刀の鍛錬や焼き入れの様子を見学できます。平安の昔から変わらない、激しく舞い上がる炎、槌の音、飛び散る火花。玉鋼から刀が生まれる様は圧巻です。鍛錬の際は槌を打たせてもらえるのでぜひ挑戦を。実際に使う道具を見たり触れたりしながら日本刀ができるまでを刀匠から聞けるのも魅力。また、鍛錬場の見学のみも可能です。



### 日本刀古式鍛錬見学

所要時間／2時間程度  
料金／165,000円  
※人数によらず1回開催につき  
定員／50人(最少催行人員1人)  
対象／中学生以上

### 鍛錬場見学(火おこし・鍛錬の実演はありません)

所要時間／1時間程度  
料金／月～土曜3,300円、日曜4,400円  
定員／10人(最少催行人員2人)  
※場合により1人での申し込みも可(追加料金が発生します)  
対象／小学生以上

申し込みはココ／

場所／四郎國光(大牟田市倉永105-1)  
日程／通年(第3火・水・木曜は休み)  
予約／1週間前まで  
詳細・申し込み／  
☎0944-58-1340または2次元コードから





JR 大牟田駅前にたたずむハンドメイド雑貨と  
占いの店「Noir Parfum(ノアール・パルファン)」。

店内には店主・サカモトさんが出会った作家たちに  
よるアクセサリーや小物、焼き物が並んでいます。

サカモトさんは大牟田の刀剣の歴史に触れ、大牟田  
を訪れる人や地域の人にもこの文化により親しんで  
ほしいと、日本刀製造の際に生じる鉄肌(かなはだ)  
などをを使ったアクセサリーを考案しました。鉄肌とは、  
鍛錬で飛び散る玉鋼のかけら。四郎國光の工房から  
提供されたものです。それらをベースとなるチャームに  
レイアウトし、レジンで固めて作ります。

日本刀は武器であると同時に、古来より靈力が  
宿る神聖なものとされてきました。かけらは製造の工程  
によって形状や質感が変わるので、それぞれに健康、  
恋愛などの御利益になぞらえて用意されています。  
“刀のかけら”を自ら散りばめて作るチャームは、すてきな  
お守りになってくれそうです。



#### 刀のかけらでペンダントづくり

場所／Noir Parfum(大牟田市不知火町1-2-21)

日程／通年

所要時間／1時間程度

料金／1個2,000円

定員／5人(最少催行人員1人)

対象／小学生以上(小学生は保護者同伴)

予約／3日前まで

詳細・申し込み／2次元コードから



**創** 建は1706年、三池藩立花氏にゆかりある黄檗  
(おうばく)宗宇治山通玄寺。宗旨宗派を問わず  
門戸を開き、いつも人々の笑顔があふれ、地域に  
親しまれているお寺です。

通玄寺住職・金子衛三さんによると「写仏」の歴史  
は古く、一説には文字が読めない人たちのために、  
図や形によって仏の世界を伝える手法のひとつとして  
広まったといわれるそうです。絵図の上に薄い紙を重ね、  
細い筆で写し描きするのが一般的ですが、今回は薄い  
線で描かれた下絵を筆ペンやサインペンでなぞる  
スタイル。筆を使い慣れない人でも取り組みやすい  
ように、住職と奥様が考えてくださいました。

「何にもとらわれず、偏りのない生き方を仏教では  
中道といいます。写仏は、余計なことを考えず、心の  
もやを取り払って“無心”になる行い。中道へ近づくための  
行(ぎょう)なのです」と住職。静かなお堂でひたすら  
仏と向き合う時間。描き終えたときにどんな心境が  
待っているのか、ぜひ体感してください。



#### お寺で写仏

場所／宇治山通玄寺(大牟田市吉野673)

日程／通年(お盆期間、年末年始は除く)

所要時間／2時間程度

料金／4,000円

※描いた仏画は御朱印を押印の上、お持ち帰りいただけます。

希望によりお守り袋に収めて持ち帰ることもできます(料金別途)。

定員／10人(最少催行人員1人)

対象／小学生以上

予約／随時お問い合わせください

詳細・申し込み／☎0944-31-5776

心静めて  
仏と向き合う  
穏やかな時



## 三井化学大牟田工場 見学ツアー



**石** 炭から石油へ、そして持続可能な社会へ。三井化学大牟田工場は、移り変わる時代と共に事業のかたちを変えながら、110年余りの歴史を歩み続けています。現在は世界トップシェアを誇る高屈折率眼鏡レンズの原料、地球環境に優しい農薬、多様な製品に使われるウレタンが生産の三本柱。工場の製品は意外にも私たちの身近に存在しています。

この見学ツアーは、工場に勤務する有志が集まり、「より親しまれ、愛される工場に」との思いを込めて企画されました。専用車に乗り、工場内部の映像を見ながら広大な敷地を巡ります。鉱山の名残をとどめる起伏に富んだ道を進むと、巨大なプラント群が目の前に。途中フォトスポットがあり、車を降りて撮影することができます。三井化学の先進の化学技術を体感できるコーナーや、うれしいお土産も用意されているのでお楽しみに。



企画した  
メンバーの  
皆さん



### 三井化学大牟田工場 見学ツアー

場所／三井化学大牟田工場(大牟田市浅牟田町30)  
日程／2025年8月開始 以降は月1回開催予定  
時間／14:00～(所要時間2時間程度)  
定員／6人(最少催行人員1人)  
※申し込み人数は1組2人まで  
対象／中学生以上  
日程、申し込みは2次元コードから確認を  
◆このプログラムは三井化学の社会貢献活動の一環として無料で実施されます。



## 気軽に楽しむ 押し花アートの世界



鮮やか花の思い出を



### 気軽に楽しむ押し花アート

場所／応相談(大牟田市内の施設)  
日程／通年(除外日あり)  
所要時間／1時間程度  
料金／1,000円  
材料費別途必要:4,180円(21×17cmの押し花額絵)～  
※料金は作品により異なります。詳しくはお問い合わせを  
※会場使用料が別途必要な場合があります  
定員／10人(最少催行人員1人)  
対象／小学生以上(小学生は保護者同伴)  
予約／10日前まで  
詳細・申し込み／☎090-2580-8126(大牟田押花の会)





### 【抹茶体験】

茶の湯の世界では、11月の「炉開き」にその年の茶葉を石臼でひき、お茶をたてて客人をもてなします。そのお茶に感動し、より気軽に楽しんでもらいたいと店主が始めた「抹茶体験」。石臼で抹茶をひき、お菓子とともに味わうことができます。臼をひく感触や、立ちのぼる香りも楽しんで。お茶をたてる体験だけもできます。

◆料金:830円~

ほっと  
一息

## 癒やしのカフェで 体験教室

カフェ「Viridian (びりじあん)」では  
さまざまな体験 教室やイベント、  
展示などが1年を通して開催されています。  
ぜひ訪ねてみてください。



三 池地区公民館向い、植物に囲まれてたたずむ  
古い建物。ここは約20年にわたって営まれる、  
隠れ家のようなカフェです。店内は、使い込まれた  
ものだけが持つ温かみにあふれ、訪れる人をほっと  
させてくれます。

店主はオープン当初から、この店が縁で出会った  
人たちとさまざまな催しを開いてきました。「大牟田には才能あるすてきな方々がたくさんいるんです。その  
方々の発表の場になれば」と。定期的に開催される  
体験教室のほか、さまざまな催しを通じて四季折々の  
楽しみ方を提案しています。Instagramをチェック  
して体験教室を予約してみるのもいいし、まずは  
ふらっと立ち寄ってお茶を楽しむのもおすすめです。

### 【三池初市 クラフトストリート】

江戸時代から始まったといわれる三池初市  
(毎年3月1日・2日に開催)。400mにおよぶ歩行  
者天国に露店が並び、多くの買い物客でにぎわ  
います。初市のメインストリート沿いにある「びり  
じあん」にはハンドメイド作家が集結。雑貨や  
お菓子などを販売する「クラフトストリート」が  
カフェ敷地内で開かれ、初市に華を添えています。



### 【吉蔵さんの和菓子教室】

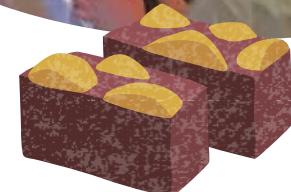
講師は大牟田駅近くに店を構える老舗和菓子店  
「吉蔵」の店主。一般の人もそろえられる材料で、ようかんや  
練り切りなど、季節に合わせた和菓子を作ります。リピーター  
も多い人気の教室。

◆料金:3,500円(材料費込み、お茶・お持ち帰り付き)

### 【つくもさんの珈琲CLUB】

焙煎豆店を営む焙煎士のつくもさんによる、おい  
しい淹れ方や豆についてなど。ちょっと珍しいコーヒー  
の飲み方を紹介してくれることも。コーヒーのあれこれ  
を聞きながら至福の一杯を味わって。

◆料金:1,500円(飲み物・お菓子付き)



### 【ステンドグラス・ビーズ教室】

作家さんによるものづくり教室が定期的に  
開かれています。ステンドグラスやビーズアクセ  
サリーをおしゃべりしながら作ってみては。

料金:2,000円~(材料費込み、お茶・お菓子付き)



場所はココ

### Gallery Café Viridian (ギャラリーカフェ びりじあん)

場所/大牟田市歴木377-2

☎/0944-56-4788

Instagram/@viridian4tea(#びりじあん)



◆各体験教室は予約が必要です。まずは電話で確認を。  
詳しい情報は「びりじあん」のInstagramをチェック。

楽しく、おいしく学べる  
お寿司のあれこれ



**地**域ではもちろん、遠方のファンも多い名店「寿司好(すしよし)」。大将の三浦好生さんは「寿司を握るよりお客様と話すのが好き」と照れ笑いされますが、魚の目利きと技は天下一品。厳選した魚介を丁寧に下ごしらえし、繊細に仕上げられた握り寿司は絶品です。

今回のプログラムは「寿司店に行ってみたいけど気後れしてなかなか…」という人にもおすすめ。寿司店でのマナーやきれいに見える食べ方など、知っているとためになる寿司にまつわるあれこれを、女将がクイズにして出題。そうだったのか!と目からウロコな話が多くあるはず。その後は大将の指導のもと、握り寿司作りに挑戦。できあがった寿司は、茶わん蒸しとお吸い物、デザート付きで楽しめます。クイズで覚えたマナーや所作を実践してみましょう。“回らない寿司店デビュー”的きっかけにいかがですか?



#### 知って・作って楽しむお寿司

場所／寿司好(大牟田市白金町534)  
日程／通年  
所要時間／90分程度 ※基本的に11:30~14:00の間  
料金／5,000円  
定員／8人(最少催行人員2人)  
対象／中学生以上  
予約／1週間前まで  
※キャンセルの場合、料金の100%の支払いが発生します  
詳細・申し込み／☎0944-51-8008

料亭の日本庭園で  
和の世界を堪能



**創**業70余年の老舗料亭、新みなとの古式ゆかしい日本庭園で、和装に着替えて写真撮影をしませんか。色とりどりの着物と帯、小物から好きなものを選んで“やまとなでしこ”に変身! 男性用の和服もあるのでぜひトライしてみて。

本格手打ちそばが堪能できるのも楽しみのひとつ。外二(そとに)と呼ばれる製法で打ち上げられたそばはのどごし抜群! 材料をすべて国産にこだわった自慢のつゆでいただきます。旬の素材を活かしたサクサクの天ぷらとあわせて堪能しましょう。和の世界を存分に楽しむひとときを。



#### 着物衣装撮影(食事付き)

場所／新みなと(大牟田市本町3-2-9)  
日程／通年(火曜、お盆期間、年末年始を除く)  
所要時間／2時間程度  
料金／10,000円(衣装レンタル・セルフフォト・食事)  
※キャンセル料は予約時点で100%  
定員／20人(最少催行人員4人)  
予約／1週間前の16:00まで  
詳細・申し込み／☎0944-54-3710

# 夜の大牟田まち歩き

個性豊かな飲食店がにぎわう“夜の顔”も、ぜひ知りたい、また夕食を楽しんだら、昭和レトロ感漂うスナックを訪ねてみては？

**女性に訪れてほしい！スナックのすすめ**

**【体験してみて！大牟田の“飲み文化”】**

炭鉱のまちとして栄えた大牟田。一日の終わりに仕事の疲れを癒やす酒場は社交の場でもあり、大変なにぎわいを見せました。今も大牟田の“飲み文化”は健在。気の合う仲間と飲み語り、ハシゴ酒の最後はいつものスナックへ…という女性も多いのです。

**【スナックってどんなところ？】**

お店のスタイルはさまざまですが、スナックはママの人柄が作り出すアットホームな雰囲気や、どこか懐かしい空気が何よりの魅力。お店の人とカウンター越しに接するので距離感が近く、温かいもてなしに会話を弾みます。居心地の良さについてお酒が進んじゅうかも。飲み過ぎにはご注意を。

「こころみあす」を見たと伝えるといいことがあるかも!  
※女性限定です

**大牟田スナック女子推し**

**凛**  
グループでの利用も可能な50席の広い店内。笑顔がすてきなママが切り盛りするお店のモットーは「心の健康づくり」。ママに悩みを話して元気をチャージしに来る女性も多いとか。

大牟田市中島町1-23 ブラザビル302  
0944-55-5020

**ヴィーナス**  
ドアを開ければいつも明るい声で迎えてくれる親しみやすさが魅力。時にはママやスタッフも一緒に“女子会”になることも!? こまやかな心配りと丁寧な接客もうれしいお店。

大牟田市中島町3-3 2F  
0944-57-2875

**ビギン**  
気の置けないおしゃべりを楽しむに、あるいは人生相談に、多くの女性が訪れます。チャーミングで包容力バツグンのママは旅行好き的一面も。おすすめの旅を聞いてみては。

大牟田市本町1-4-4  
0944-56-9973

**宿泊予約も忘れない**

大牟田市内の宿情報・観光情報はこちらから！  
大牟田市公式観光サイト「おおむた One plate」

〈大牟田へのアクセス〉

ご予約・お申し込みについて

体験プログラムのご予約・お申し込みは、各ページに記載された予約期限や方法に沿って主催者に直接ご連絡ください。

【以下の情報をお伝えいただくとスムーズです】

- ① 利用したい体験プログラム
- ② 代表者の氏名・年齢・直接連絡が取れる電話番号
- ③ 同行者がいる場合は同行者の氏名・年齢

※開始時間の表記がないプログラムはご予約の際に主催者と相談して時間を設定してください。

【料金のお支払いについて】

お支払いは原則、現金のみとなっております。あらかじめご了承ください。  
※料金のお支払い方法やキャンセル料などは主催者ごとに異なりますので、直接ご確認ください。

【個人情報の取り扱いについて】

お申し込みの際にいただいた個人情報は、お客様とのご連絡以外には使用いたしません。