

豊かな風土の中で育まれてきた こだわりの特産品



伊勢茶 (かぶせ茶)

静岡県、鹿児島県に次いで全国第3位のお茶の産地である三重県。主に「伊勢茶」のブランドで出荷されていますが、四日市市の特産品は「かぶせ茶」。黒いネットを茶葉にかぶせて日光を遮り、甘み成分が苦み成分に変化するのを抑えることで、うまみや甘みの強いお茶が生まれます。

大矢知手延素麺

鈴鹿おろしと朝明川の清流という、気候と風土に恵まれた大矢知地区で約200年前から生産されてきた手延素麺。中部圏を中心に出荷されており、コシの強さが評判です。市民に親しまれているほか、贈答品としても選ばれています。



豊潤な自然と受け継がれる伝統の心。
このまちは多彩な特産品にあふれています。



地酒

古くは奈良時代から造られていたという記録もある地酒。良質な米の産地だったことに加え、清らかで水量豊富な鈴鹿山脈からの伏流水、山から吹き抜ける寒風などの好条件がそろい、美味しい地酒が造られてきたのです。

食用油

江戸時代にはすでに菜種が盛んに栽培されていた四日市地域。その菜種の油は「伊勢水」の名で知られ、全国的にも主な産地に数えられるほどでした。現在は、歴史ある精油会社が、長い年月で培った製法により、ごま油などの製造を続けています。



銘菓

東海道の間の宿を中心に、伝統の菓子として受け継がれてきた銘菓の数々。お土産としても好評です。伊勢茶の粉末を使った商品など、新しい銘菓も生まれています。

四日市とんてき

分厚い豚肉をニンニクと一緒に濃いめのタレでソテーし、たっぷりのキャベツの千切りを添えた、四日市のご当地グルメ。調理法や味付けは店によってさまざま。疲労回復や老化防止、美白効果も期待できる、パンチの効いた料理です。

四日市とんてき協会公認キャラクター
「テキブー®」

