

こんな魅力があったのか! 地元の「いいね!」を1冊に

四日市の**本**
ぴあ



まる
ぜんと
ぶと



知れば知るほど
地元が好きになる

よそから来た人を連れてく店 餃子に牛乳って四日市ローカル?
おにぎりといえば桃太郎! 全国有数の酒どころ キンミヤ×ホッ
ピー=最強♥ 喜ばれる手みやげって? みんな大好き♥なが餅
かぶせ茶生産、日本一! 土鍋の生産、日本一! ラブリー♥こにゅう
どうくん 今日はガツン!と“とんてき”気分 工場夜景に萌えまくり
夏のお昼は大矢知素麺 久留倍官衙遺跡で古代にタイムワープ
土鍋と急須だけじゃない、萬古焼 日永うちわで扇ぐ心地よい風

ダイジェスト
版



牛乳
160円

餃子と一緒に楽しむ牛乳は瓶入りの大内山牛乳。フルーツ牛乳やコーヒー牛乳もある

焼餃子
1人前420円

具材はもちろん、餃子の皮も自家製。こんがり焼いた面はパリッ、他の部分はモチッと異なる食感が楽しめる

新味覚 本店
しんみかく ほんでん

半世紀以上続く餃子専門店。ミンチにキャベツやニラ、タマネギなどを混ぜて仕込んだ餃子は、皮はパリッ&ややモチッ。アンはあっさりめで肉と野菜の甘みを感じる。ニンニク入りラー油をプラスして味変も◎

📞059-353-1724 📍四日市市久保田2-10-1
🕒11:30～15:00(売り切れ次第終了)
🌿月曜、第3月曜の翌日 📶17台
🚶近鉄中川原駅から徒歩12分 [MAP●P12 D4]

味 180円
桃太郎の人気No.1。ほどよい醤油味がついた四日市風の炊き込みご飯

おにぎりの桃太郎 久保田本店
おにぎりのももたらう くぼたんてん

四日市を中心に展開するおにぎりチェーン店。「米・水・火力・ほぐし・冷やし」にこだわって炊いたご飯で握ったおにぎりは、常時10種類。うどんや惣菜、弁当、おはぎなども(店舗により異なる)。

📞059-352-2195 📍四日市市久保田1-6-54
🕒7:00～20:00 🌿無休 📶11台
🚶近鉄中川原駅から徒歩10分 [MAP●P12 D4]

鉢ノ葦葉
はちのあしは

行列の絶えない人気店。看板の塩ラーメンは、熊野地鶏を主に使ったスープに道産小麦の自家製麺を使用。熊野地鶏のむね・もも・ささみを使うチャーシューと店内挽きのミンチで作るワンタンも旨い!

📞059-351-5227 📍四日市市城北町1-12
🕒11:00～15:00(売り切れ次第終了)
🌿月曜(連休の場合あり) 📶9台
🚶近鉄四日市駅南口から徒歩10分 [MAP●P12 E4]

ちやーしゅーわんたん麺 塩
1350円

鶏チャーシューと豚チャーシュー、ワンタン、メンマと、すべてが一体となって一杯のストーリーを描き出す

まぐろレストラン
まぐろレストラン

水産加工品を製造する「ダイエーフーズ」の直営店で、もとはまぐろを水揚げする漁師の宿泊施設兼食堂としてスタート。さまざまなまぐろを使った丼や刺身定食、日替わり惣菜など、バラエティ豊か。

📞059-365-6064 📍四日市市富双2-1-15
🕒8:00～20:00(LO19:30)
※～9:45は朝定食のみ
📶1/1 📶100台
🚶JR富田駅から徒歩15分 [MAP●P12 B3]

本鮪中トロ丼
1780円

上質な本まぐろの中トロがたっぷりのった、ワンランク上の丼

四日市ヒモノ食堂
よっかいちヒモノしょくどう

水産加工食品会社「弁イ」の直営旗艦店。好きな干物を選んで専門の焼き職人に焼いてもらうシステムで、素材の旨みと香り、地味を引き出した焼き加減は絶妙だ。干物は持ち帰りOK。

📞059-365-3123 📍四日市市富双2-1-30 🕒7:00～19:00(土・日曜、祝日は～20:00)※LOは各30分前 🌿無休 📶40台
🚶JR富田駅から徒歩15分 [MAP●P12 B3]

しまほつけ
650円+定食350円(ご飯・味噌汁・小鉢)

脂のつたしまほつけは、やわらかくて旨みも100点満点!

工業港のイメージだけでなく、サカナが自慢の行列店も!

麺がばり好き!

鉄板イタリアン
630円

ジュワ〜という音と立ちのぼる香りに食欲がそそられる

Casa Tabé
カーサ タベ

50年守る鉄板イタリアンが看板。茹で置いてモチモチ感を引き出した太さ1.9mmの太麺を使用。カゴメケチャップをメインに作るトマトソースの酸味と、フワ&トロに仕上げた半熟卵との相性も抜群だ。

📞059-351-4495 📍四日市市諏訪栄町19-5
🕒11:00～14:30、17:00～22:00(金・土曜は～23:00、日曜・祝日は～21:00)※LO各30分前
🌿月曜(祝日の場合は翌日)、第1・3・5日曜のディナー 📶なし
🚶近鉄四日市駅北口から徒歩3分 [MAP●P12 E5]

唯一無二のおいしさ! 名物麺ならココ

サカナまじり!

とんてき屋ちゃん 四日市店
とんてき屋ちゃんよっかいちてん

ほどよく脂がありやわらかい豚肩ロース肉を、ラードで強火で焼いたあと、ニンニクを投入し弱火でじっくり蒸し焼きに。数種の香辛料や調味料をブレンドしたスパイシーな特製ソースが食欲をそそる。

📞059-356-1550 📍四日市市安島1-2-20
🕒11:30～15:00、18:00～24:30(土・日曜、祝日は17:00～)※LO各30分前 🌿無休 📶なし
🚶近鉄四日市駅南口から徒歩2分 [MAP●P12 E5]

とんてき定食 シングル 1940円

とんてきは3サイズから選べる。ご飯やニンニク、キャベツの量は調整可。売切れ続出のため、土曜日のみ注文中止

隆座
たかくら

とんてきにはとにかく豚ロース肉を使用。サシが多い霜降り部位を使いながらも、一般的なとんてきに比べるとさっぱりした味わいで、肉質に合わせソースもあっさりめだ。山盛りキャベツも美味!

📞059-358-3322 📍四日市市赤堀2-6-8
🕒11:00～受付終了13:00、17:00～受付終了19:30(各受付終了までに到着すれば入店OK)
🌿水・木曜 📶5台 🚶四日市あすなろ鉄道赤堀駅から徒歩7分 [MAP●P12 E4]

とんてき定食 1650円
濃厚ながら後味あっさり、の醤油ベースのソースが、肉の旨みを引き立てる。中華スープとライス付き

肉の部位やソースなどなど...! 各店異なる自慢の味を食べ比べ!

とんてきって?
単なる豚のステーキではなく、分厚い豚肉をニンニクと一緒に濃い目のたれで焼いたもの。四日市の市街地では戦後間もないころからお店で出され、中華料理店や肉料理専門店から広がり、現在では洋食、ラーメン店、居酒屋など、市内や周辺地域で食べられるように!

まつもとの来来憲
まつもとのらいらいけん

とんてき発祥店といわれる『来来憲本店』の味を継承。本店と同じ調味料&配合で仕込む秘伝のソースが食欲をそそる。定食にはお代わり自由の豚汁とご飯、漬物が付き、キャベツのお代わりもOK!

📞059-353-0748 📍四日市市松本2-7-24
🕒11:00～14:00(土・日曜、祝日は～13:00)、17:00～19:00 🌿月・火曜 📶30台
🚶近鉄伊勢松本駅から徒歩3分 [MAP●P12 B2]

四日市で“これ”食べよう!

これが“とんてき”の特徴だよ!
付け合わせは千切りキャベツをたっぷり
ソテーした厚切りの豚肉
タレは濃いめ!
ニンニクたっぷり
グローブ状の独特の形状が一般的

大とんてき 1660円(単品)
熟練の経験から音を頼りに焼き上げる豚肩ロースは、やわらかくジューシー。ほくほくのニンニクと一緒にぜひ



至高急須 5500円〜

究極の茶こし穴、注ぎやすいよう刻みのあるフタ、切れのよいV字の注ぎ口と工夫が随所に。内側はガラス質仕上げで手入れもしやすい

ひとしずく 3300円〜

至高急須で培った茶こし穴、注ぎ口、内側釉薬はそのままに、より手軽にお茶が楽しめる

ベストポット 16cm(1.5ℓ)2万3100円

精密加工技術で生み出した革新的な鍋。密閉性が高く、素材を生かした無水調理が可能

MOLATURA直営店

モラトゥーラちよくえいてん

精密部品加工の中村製作所が立ち上げた自社ブランド。高精度な技術で加工した無水調理土鍋「ベストポット」、電子レンジとオーブントースター専用の「レンジスター」など、萬古焼の調理器具を開発。

☎ 059-336-5321 ④ 四日市市広永町1245
⑧ 8:00〜17:00 ⑨ 土・日曜、祝日 ⑩ 5台 [MAP●P12 A3]

藤総製陶所

ふじそうせいとうしよ

明治40年(1907)創業の窯元で、4代目の藤井健司さんが伝統を守る。「常に時代に応じた萬古焼をつくり続けた」と、使いよさを追求した急須やIH対応の土鍋など、今の生活様式に合った陶磁器を提案。

☎ 059-331-4492
④ 四日市市八田1-7-22
⑧ 10:00〜17:00
⑨ 土・日曜、祝日
⑩ あり
⑫ 近鉄豊ヶ浦駅から徒歩7分 [MAP●P12 B3]

元文年間(1736〜41)、沼波弄山が茶趣味が高じて小向村(現在の朝日町小向)に窯を開いたのが萬古焼の始まりと言われている。国産土鍋の生産高の約80%を占める土鍋と紫泥に代表される急須がよく知られ、約280年を経た現在でも、四日市市と菰野町を中心に、100社以上の窯元や問屋が集まっている。国の伝統的工芸品。

四日市萬古焼



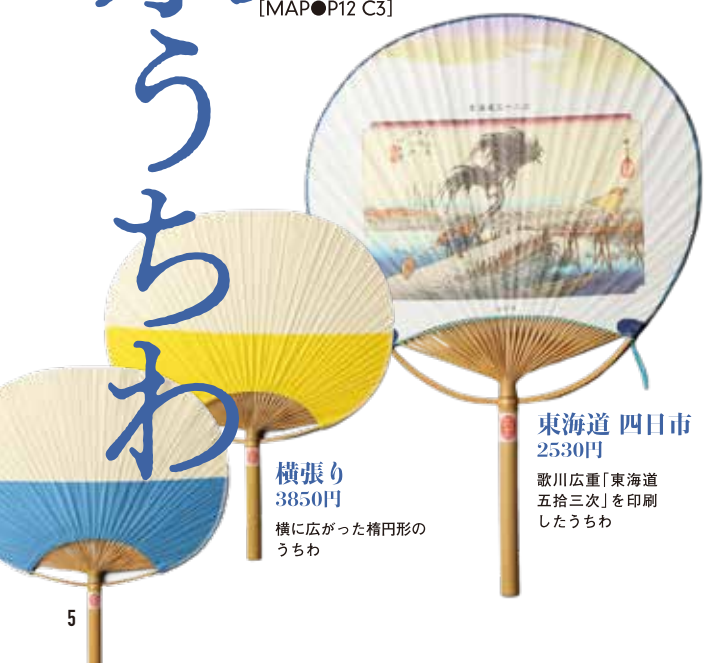
江戸時代から日永でつくり続けられる歴史あるうちわで、現在は『稲藤』ただ1軒がその伝統を受け継いでいる。一番の特徴は、持ち手に一本の細い竹をそのまま用いること。釣竿に使われる素材と同じ女竹を細かく割き、交互に立体的な袋状に編んでいくため、扇げば弓のようにしなり、風がやわらかくなびく。三重県指定伝統工芸品。

日永うちわ 稲藤

ひながうちわ いなとう

日永うちわの伝統を守る、唯一の製造業者。現在も職人が1本1本うちわを手づくり。伝統と技を守る一方、香りうちわやコラボうちわなど、時代に合わせたうちわづくりにも取り組んでいる。

☎ 059-345-1710 ④ 四日市市日永4-4-48
⑧ 10:00〜18:00 ⑨ 火・水曜 ⑩ 10台
⑫ 四日市市あすなろ鉄道南日永駅から徒歩5分 [MAP●P12 C3]



横張り 3850円

横に広がった楕円形のうちわ

大矢知手延麺

渡辺手延製麺所

わたなべてのべせいめんじよ

金魚印の製麺所。専用の低温乾燥室で乾燥と戻しを繰り返し、少しずつ乾燥熟成させた素麺は、コシがあり舌触り滑らか。素麺づくりは12〜2月のみで、その他の季節はうどんやひやむぎなどを製造。直売所も併設。

☎ 059-366-3522
④ 四日市市市川1-13-9
⑧ 11:00〜18:00
⑨ 土・日曜、祝日 ⑩ 10台
⑫ 三岐鉄道大矢知駅から徒歩15分 [MAP●P12 A3]



金魚印手延素麺 53g×5束 648円(販売店舗により異なる)

金魚印には、小麦の真ん中のやわらかい部分だけを挽いた一等粉を使用。九鬼産業の太白胡麻油を使った高級素麺もある

万次郎

まんじろう

明治23年(1890)に創業したまる万製茶の5代目が営む菓子工房。自社農園で育てた2種類のかぶせ茶を使ったスイーツは、どれもお茶の甘みや旨み、渋みを感じられる。四日市酪農のバターや川村養蜂場のはちみつなど、お茶以外の素材も可能な限り地元産を使う。

☎ 090-2573-9484
④ 四日市市水沢町1320-10
まる万製茶 [MAP●P12 B1]

※実店舗がないため、購入は公式オンラインショップまたは、かぶせ茶カフェ、伊勢路テラスなどで



万次郎クッキー 各350円

生地に茶葉をたっぷり練り込んだ万次郎の看板商品。冷やしてもおいしい



四日市の特産品・伝統工芸



営業は週3日。土間や縁側が懐かしい雰囲気だ

かぶせ茶カフェ

かぶせちやカフェ

マルシゲ清水製茶が直営するかぶせ茶のアンテナショップ&カフェ。築70年以上の古民家を利用した店内で、かぶせ茶はもちろん、かぶせ茶のお茶漬けやお茶スイーツ、お子茶ま膳400円などが楽しめる。店頭では自社の茶畑で育てたさまざまな品種の茶葉の販売も。

☎ 059-329-2611
④ 四日市市水沢町998
⑧ 10:00〜17:00
⑨ 日〜水曜
⑩ 10台
⑫ 東名阪四日市ICから車17分 [MAP●P12 B1]



のみくらべ膳 1200円

好みのお茶を3種類選んで飲み比べできるセット。菓子とあられのお茶漬け付き



茶葉各種

かぶせ茶ティーバッグ864円や、一番人気のとびきりかぶせ茶100g1728円など、自社農園で生産した多彩な茶葉を販売

鈴鹿山系のひとつ、入道ヶ岳の山裾に位置する水沢町。山裾のなだらかな斜面に茶畑の美しい畝が広がり、水沢町を含む北勢地方で栽培される「かぶせ茶」は、全国一位の生産量を誇る。新芽が出る頃に黒い布で覆い直射日光を遮ることで、一般的な煎茶に比べアミノ酸(テアニン)を多く含むようになり、香り高く、旨みとコクのある芳醇な味わいになる。



四日市の 手みやげ

贈って楽しい、
もらってうれしい



A なが餅
7個(竹皮風袋) 700円
上質な道産小豆のあんを包んだ餅菓子。
やわらかくてたてが一番だが、フライ
パンやオーブンで焼いても美味

うすかわ饅頭
(酒素・黒糖) 1個 170円

餅米と米麴を発酵させてつくった薄皮の中には、北海道小豆に角ザラメを加えて炊いた粒あんがぎっしり。ほんのり漂う酒の香りが◎



C

どりー夢
1個 320円

柔らかい求肥でフルーツと白あんを包み込んだカラフルなフルーツ大福。「ゆめいちご」をはじめ、季節限定を含め9種をラインアップ



C

D

“ヤマシチ”はまろやかな味と軽い香りが特徴の看板商品。低温圧搾法で搾った“太白胡麻油”は、素材の味や香りを活かしてくれる。ごま油の力強い風味を求めるなら“こいくち”がおすすめ

**九鬼純正
胡麻油こいくち**
600g 1098円 (EC価格)



**九鬼ヤマシチ
純正胡麻油**
170g 421円～



**九鬼太白
純正胡麻油**
170g 410円～



A



都まんじゅう
10個 1782円

三重県北勢地方で古くから親しまれる焼き饅頭。卵を使った生地とこしあんの素朴な甘さがいい。日常使いの和菓子として人気

B

汐見 10個 918円

ほろっと口溶けのいい落雁の中から、やさしい甘さのこしあんが。波頭に散る水玉をイメージした半円形のフォルムが愛らしい



B

上生菓子こにゅうどうくん
1個220円～

春の桜、紅葉、クリスマスなど、季節をあしらった「こにゅうどうくん」の練り切り菓子。冷凍便で配送も可能



E



四日市の名物キャラクター！
四日市を代表するまつり「大四日市まつり」
(毎年8月第1日曜を含む土日)
名物山車「大入道」と「こにゅうどうくん」

市制100周年(1997)の記念の年に生まれた四日市市マスコットキャラクター。お父さんは「大入道」。こにゅうどうくんの舌を触りながら、伸ばしたいことをお願いすると願いがかなう、かも!? こにゅうどうくんグッズも人気。

四日市市マスコットキャラクター「こにゅうどうくん」

首を伸ばした時の高さが約9mに及ぶ日本最大級のからくり人形山車。ドラと太鼓に合わせて首を伸ばし、舌を出し目を剥き、両手を前後に大きく振る。文化2年(1805)に制作されたと伝わる

「大入道」おにゅうどう



九鬼 黒ごまラテ
150g 430円

ラテ1杯分(15g)に黒ごまが約6000粒! 黒ごまと国産きなの香ばしい風味が口いっぱいに広がる。バニラアイスにかけてもおいしい!

D

A なが餅笹井屋 本店
ながもちさいや ほんでん

創業は天文19年(1550)。看板は初代より製法を受け継ぐ「なが餅」。東海道でも評判を呼び、戦国武将も大いに喜んだという逸話も。
☎059-351-8800 ④四日市市北町5-13
🕒8:30～17:30 🍷火・木曜 📍2台
🚶近鉄四日市駅北口から徒歩14分 [MAP●P12 D6]

B 紅屋
べにや

宝暦年間(1751～1764)創業、現在8代目が暖簾を守る。文化文政年間に創製した汐見や栗きんつばなど、伝統的な和菓子が揃う。
☎059-352-3774 ④四日市市中部11-5 🕒8:30～16:30 🍷火曜 📍近隣駐車場利用 🚶近鉄四日市駅北口から徒歩11分 [MAP●P12 D6]

C 岩嶋屋
いわしまや

代表銘菓は、天保年間の創業時から受け継ぐうすかわ饅頭と、昭和61年に考案したフルーツ大福「どりー夢」。季節の菓子も好評。
☎059-352-3611 ④四日市市新々町3-7 🕒9:30～18:30 🍷火・水曜 📍3台 🚶JR四日市駅から徒歩7分 [MAP●P12 E6]

D 九鬼産業
くきさんぎょう

明治19年(1886)創業、四日市に本社を置くごまの総合メーカー。いりごまをはじめ、ごま油やラテ、ふりかけなど、加工品も豊富。
☎0120-50-1158 ④四日市市尾上町11 🕒問合せ9:00～17:00 🍷土・日曜、祝日 ※購入は公式オンラインショップまたはスーパーなどにて

E 中山製菓舗
なかやませいかほ

道産小豆や、地元のいちごや栗など、添加物を使わず安全な和菓子を手作り。こにゅうどうくんをモチーフにした菓子はお土産に最適!
☎059-331-6407 ④四日市市西阿倉川1831-1 🕒8:00～19:00 🍷不定期 📍3台 🚶近鉄阿倉川駅から徒歩13分 [MAP●P12 B3]

6つの酒蔵へ

江戸時代からの伝統を受け継ぎ、今も6つの酒蔵が個性あふれる地酒を醸造している。
※価格は税込(変更する場合があります)

SAKA GURA
① 宮崎本店
みやざきほんてん

弘化3年(1846)創業。鈴鹿川の軟水で仕込んだ甘くまろやかな「キンミヤ」をホッピーで割る飲み方は、今や居酒屋の定番。もうひとつの看板、清酒「宮の雪」も甘くまろやか。
亀甲宮焼酎(キンミヤ)
1800ml 1595円
最高峰の品質を誇る甲類焼酎。ロゴの金色「宮」マークからキンミヤと呼ばれる
☎059-397-3111
④四日市市楠町南五味塚972
🚶近鉄楠駅から徒歩9分 [MAP●P12 C3]



SAKA GURA
② 伊藤酒造
いとうしゅぞう

三重の原料にこだわり、少量高品質の日本酒を仕込む。うまみのある伝統的な酒に加え、シャンパンのような個性的な酒や酒粕パン・ケーキまで、日本酒の新境地を切り拓く、意欲的な蔵元。
うずめ 釧女 山廃純米 豊稔の舞
720ml 1430円
山廃仕込みの昔ながらのkokoguchi。熟成向きで、すきやきやおでんなどに
☎059-326-2020
④四日市市桜町110
🕒10:00～17:00 🍷火・水曜 📍あり 🚶近鉄桜駅から徒歩7分 [MAP●P12 B2]



SAKA GURA
③ 神楽酒造
かぐらしゅぞう

安政5年(1858)に清酒「神楽」を造ったのが始まり。現在は6代目が、伝統の技と近代の発酵工学を併せ、伊賀の一般米と三重県工業研究所の酵母など、県産にこだわった造りに向き合う。
神楽 特別純米生酒
1800ml 2640円
フルーティな香りが特徴。風味が良く、女性も飲みやすい。冷酒や常温で
☎059-321-2205 ④四日市市室山町326 🕒9:00～17:30 🍷不定休 📍あり 🚶四日市あすなろ鉄道西田野駅から徒歩16分 [MAP●P12 C2]



SAKA GURA
④ 石川酒造
いしかわしゅぞう

天保元年(1830)創業。三重県の酒米を主に使い、数地に自噴する超軟水の伏流水、手づくりの麹を用いて酒を仕込む。日本古来の手法に根ざして醸したやわらかい酒は、食中酒に最適。
ふきい 大吟醸
720ml 3215円
自噴水にちなんだ酒銘に。精米歩合40%、非常にやわらかくまろやか
☎059-326-2105 ④四日市市松寺2-15-7 🕒10:00～12:00、13:00～16:00 🍷日曜、祝日 📍あり 🚶近鉄松寺駅から徒歩5分 [MAP●P12 B2]



SAKA GURA
⑤ タカハシ酒造
たかはししゅぞう

文久2年(1862)創業。昭和初期より約80年もの間、伊勢神宮をはじめ県下817の神社の新嘗祭に供える神酒の醸造を務めてきた。厳選した酒造米と鈴鹿山系の伏流水で、丁寧な酒造りを行う。
天遊琳 特別純米酒
瓶開い 1800ml 3630円
瓶貯蔵で低温熟成を行った食中酒の定番。720ml 1815円も
☎059-345-0205 ④四日市市松寺2-15-7 🕒8:15～17:00 🍷土・日曜、祝日 📍あり 🚶近鉄伊勢川島駅から徒歩15分 [MAP●P12 B2]



SAKA GURA
⑥ 丸彦酒造
まるひこしゅぞう

慶應3年(1867)に創業。6代目が真の日本酒とは何かを追求し、1994年に発表した「三重の寒梅」は、フルーティーでマイルド、透明度の高い洗練された新時代の日本酒だ。洋食にも合う。
吟醸 三重の寒梅
1800ml 2930円
香りは穏やかで、柔かくまろやか、とろりとした熟成吟醸酒
☎059-321-3111 ④四日市市川島町1863-2 🕒8:15～17:00 🍷土・日曜、祝日 📍あり 🚶近鉄伊勢川島駅から徒歩15分 [MAP●P12 B2]



夜を満喫★ナイトプラン

夜も元気な四日市で1泊ステイ♪ 過ごし方をシミュレーション!

四日市コンビナート 夜景クルーズ

よっかいちコンビナートやけいクルーズ

千歳埠頭から出航し、塩浜・石原地区、午起地区、霞ヶ浦地区のコンビナート群を1時間かけて遊覧。海上からダイナミックで幻想的な工場夜景を望むことができる。四日市港の歴史などガイドによる解説も楽しい。

📞 059-327-5377 (株式会社第一観光営業本部内) 📍 四日市市千歳町37 埠頭ビル1階旅客ターミナル 🕒 受付10:00～17:00(土日祝休)、現地集合18:40 出港19:00(イベント便は変更の場合あり) 🎫 60分クルーズ大人5000円、小人4500円 📶 あり 📍 近鉄四日市駅・JR四日市駅から無料送迎バスあり [MAP●P12 C3]

18:40

クルーズ船に乗って夜景を観賞

宿泊や食事をセットにしたお得なプランもある

REDS' BURGER DINER 四日市駅前店

レッズ バーガー ダイナー よっかいちえきまえてん

グルメバーガーが楽しめる人気のアメリカンダイナー。地元ベーカリーと開発したパンズ、できる限り地元産を使うという野菜や卵、独自配合の牛肉100%パテと、こだわりたっぷり!

📞 059-325-6690 📍 四日市市浜田町5-3 グリーンス四日市ビル1F 🕒 8:00～22:00(LO 21:30)※月曜は11:00～ 📶 無休 📶 なし 📍 近鉄四日市駅南口から徒歩2分 [MAP●P12 E5]



朝食、ランチ、ディナーと大活躍

人気ダイナーで夕食

20:30



ダブルチーズバーガー1650円。パンズにパテ、野菜とソースの四重奏を味わって

老舗バーでグラスを傾ける

22:00

Bar Vintage1998

バー ヴィンテージ

創業25年、四日市を代表するオーセンティックバー。スタンダードはもとより、季節のフレッシュフルーツを使ったカクテルや、リモンチェッロなど自家製酒まで、多数取り揃えている。

その日の気分や好みに合わせて、お酒を提案してくれる

📞 059-357-3221 📍 四日市市諏訪栄町7-18 林ビル1F 🕒 19:00～翌2:00(日曜は～24:00) 📶 不定休 📶 なし 📍 近鉄四日市駅北口から徒歩3分 [MAP●P12 D5]

カウンターがメイン。オーナーの豊田さんとの会話を楽しみに訪れる常連客も多い

都ホテル 四日市

みやこホテル よっかいち

地上70mの高さを誇る三重県を代表するシティホテル。全室にデュベスタイルのベッドを用意。1階ロビーのバルミエールは、17時以降、宿泊者専用ラウンジとして利用できる。

📞 059-352-4131 📍 四日市市安島1-3-38 🕒 IN15:00、OUT11:00 🎫 ツイン2名1万4000円～ 📶 37台(1泊1800円) 📍 近鉄四日市駅北口から徒歩3分 [MAP●P12 E5]



左上/17～22時はソフトドリンク・スナック類フリーのゲストラウンジに

23:00

ホテルで1泊、おやすみなさいZZZ



磯津突堤

いそつとつてい

鈴鹿川の河口に位置する堤防で、対岸に昭和四日市石油のプラントを望める。噴き上がるフレアスタック(炎)や川面に煌めく工場の光など、近未来的な雰囲気テンションUP。

📍 四日市市塩浜町 📶 なし 📍 近鉄塩浜駅から徒歩25分 [MAP●P12 C3]

四日市ドーム前

よっかいちドームまえ

霞ヶ浦公園にある四日市ドーム前からは運河を隔てた対岸に、化学工場を中心とした夜景が広がる。風の穏やかな日は、水面に夜景が映り込むリフレクションの撮影もおすすめ。

📍 四日市市羽津甲5169 📶 あり 📍 JR富田浜駅・近鉄霞ヶ浦駅から徒歩25分 [MAP●P12 B3]

垂坂公園

たるさかこうえん

ハイキングコースやアスレチックなどが整備された自然豊かな公園。小高い丘の上に位置し、展望台からは伊勢湾や鈴鹿山脈、夜は霞地区や塩浜地区の工場夜景が見渡せる。

📍 四日市市垂坂町 📶 あり 📍 近鉄霞ヶ浦駅から徒歩20分 [MAP●P12 B3]

展望展示室「うみてらす14」 (四日市港ポートビル)

てんぼうてんじしつうみてらすフォーティーン

高さ100mのポートビルの最上階にある展望展示室。第3コンビナート、四日市ドーム、四日市テニスセンターが目の前に広がり、圧倒的なパノラマ感と迫力ある近景で工場夜景が観賞できる。四日市港を映像でわかりやすく案内するナビゲーションシアターなども。

📞 059-366-7022 📍 四日市市霞2-1-1 🕒 10:00～17:00(土・日曜、祝日は～21:00) 📶 水曜(祝日の場合は開館) 🎫 高校生以上310円 📶 76台 📍 JR富田浜駅から徒歩15分 [MAP●P12 B3]

工場夜景の 聖地――。

昭和30年代、四日市塩浜地区に、日本で初めての大規模石油化学コンビナートが建設された。石油化学コンビナートとは、複数の製油所や石油を原料に合成ゴムや界面活性剤、合成樹脂などを製造する石油化学工場が集まっている場所のこと。発展の過程で大気汚染、工場排水による公害問題も発生したが、市民・事業者・行政の努力によって良好な環境を取り戻している。

そんな大規模な工業団地に、開港100周年を記念して平成11年(1999)、三重県内で一番高い四日市港ポートビルがオープンする。さらに、2010年から夜景クルーズが本格的な運行を開始し、2015年には四日市港ポートビルが日本夜景遺産に認定される。上空、海上、陸上と、さまざまな角度から観賞できることから「3D夜景」と呼ばれ、四日市は工場夜景の聖地としても知られるようになる。

四日市の “夜”を楽しむ

四日市スポーツランド

よっかいちスポーツランド

自然に囲まれた全長1.2kmのコースに、31の木製遊具を設置したアスレチックは本格派！クライミングやぶらさがりロープウェイなど、スリル満点のポイントも。利用無料の展望台は見晴らしサイコー！BBQができるデイキャンプ場や夏季限定のちびっこプールも利用したい。

☎059-326-5415 ㊤四日市市桜町9868
 ㊦9:30～17:00(11～2月は～16:30)
 ㊧金曜(祝日の場合は翌月曜)
 ㊨アスレチック大人700円、幼児～中学生400円
 ㊩350台 ㊪東名阪四日市ICから車15分
 [MAP●P12 B1]

アスレチックにトライ！
 緑豊かなコースを大冒険



スーパースライダー大人300円、小人100円、大人+幼児1組200円



もみじ谷

もみじだに

百人一首に詠まれている紅葉の名所。古来、代々の藩主が保護し、今も約300株の紅葉と銀杏が群生する200mの美しい谷間だ。紅葉の山道を散策する途中には、水沢の茶畑や四日市市街と伊勢湾を望むこともできる。例年、紅葉のみごろは11月下旬～12月上旬。

☎059-329-2323(水沢地区団体事務所)
 ㊤四日市市水沢町
 ㊦㊧見学自由 ㊨20台
 ㊩近鉄四日市駅から宮妻口行きバス45分
 終点下車すぐ
 [MAP●P12 B1]



古来、愛されてきた景観
 谷を包み込む紅葉が圧巻



▲紅葉の名所だが、新緑もおすすめ

伊坂ダムサイクルパーク

いさかダムサイクルパーク

ダム湖をぐるりと囲む、全長3.6kmのサイクリングコースは爽快感バツグン！変速付きの自転車や2人乗りのタンデム自転車、子ども用自転車もあり、家族連れにも好評だ。カニ走りや最大6人まで乗れるユニークな変り種自転車は、サイクル広場で乗ることができる。

☎059-364-1546 ㊤四日市市伊坂町157-2 ㊦9:00～17:00(11～2月は～16:30) ㊧金曜(祝日の場合は翌月曜) ㊨ダム周遊コース普通車2時間大人500円・中学以下300円、サイクル広場30分100円～※HPで要確認 ㊩229台 ㊪三岐鉄道平津駅から徒歩20分
 [MAP●P12 A3]



▲適度なアップダウンのモトクロスコースで運動不足解消



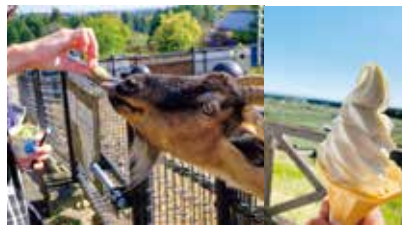
▲変り種自転車は、3歳以上30分300円・タンデム自転車は1時間500円

四日市市ふれあい牧場

よっかいちふれあいばくじょう

茶畑広がる水沢地区の丘陵にあり、伊勢湾や知多半島まで望む眺望抜群の牧場。牛舎で牛の大きさを実感したり、ウサギとのふれ合いやヤギのエサやりなど、動物と親しめる。一番人気は四日市酪農の牛乳を使ったソフトクリーム。ココでしか食べられない濃厚な味！

☎059-329-3711 ㊤四日市市水沢町1538
 ㊦見学自由(売店は11:00～15:00、うさぎのふれあい体験は土・日曜、祝日の13:00～15:00)
 ㊧無休(売店は水・木曜、12～3月)
 ㊨60台 ㊩東名阪四日市ICから車15分
 [MAP●P12 B1]



▲ヤギのエサ1カップ300円、ソフトクリーム380円



▲子牛とジャージー牛を飼育するのどかな牧場

四日市市立博物館・プラネタリウム

よっかいちしりつはくぶつかん・プラネタリウム

環境がテーマの展示施設をはじめ、古代から江戸時代の暮らしを再現した時空街道など、四日市の歴史と歩みが学べる。注目は、1億4000万個以上の星を投影するプラネタリウム。学芸員による解説付きで、子ども向けのスペシャルプログラムも好評だ。

☎059-355-2700 ㊤四日市市安島1-3-16
 ㊦9:30～17:00
 ㊧月曜(祝日の場合は翌平日)、ほか整備休館あり
 ㊨プラネタリウム大人550円、高大生390円、小中生210円 ㊩なし
 ㊪近鉄四日市駅西口から徒歩3分
 [MAP●P12 E5]



住居や町の様子を原寸大で再現した時空街道



最新型の投影機を導入した
 プラネタリウムは圧巻



宇宙からの視点で地球を観察できるコスミックギャラリー

おでかけスポット

スポーツ施設からレジャー施設まで充実の四日市。
 知的好奇心を満たすのも、自然に親しむのもよし！
 次の休みはどう過ごす？

末広橋梁(旧四日市港駅鉄道橋)

すえひろきょうりょう(きゅうよっかいちこうえきてつどうきょう)

四日市港近代化の担い手として昭和6年(1931)に完成。現役で使われている鉄道可動橋としては日本最古で、JR貨物の貨物列車が1日最大5往復する。全長約58m・幅約4m、中央の桁部分の長さは16.6m。ワイヤで巻き取られ跳ね上がる仕組みで、基本的に平日3回、橋桁が上がる。

☎059-354-8238(四日市市文化課)
 ㊤四日市市末広町
 ㊦㊧外観見学自由(路線内立入禁止)
 ㊨なし
 ㊩JR四日市駅から徒歩20分
 [MAP●P12 C3]



現役唯一の
 跳開式可動鉄道橋梁



▲橋脚上に立つ高さ15.6mの鉄塔頂部からワイヤで巻き取り、桁を80度に跳ね上げる。国の重要文化財

久留倍官衙遺跡公園

くるべかんのがいせきこうえん

飛鳥・奈良時代から平安前期の役所跡と考えられ、当時の体制を伝える貴重な遺跡として、四日市初の国の史跡に指定された。遺構を復元整備した公園内には、くるべ古代歴史館があり、古代衣装体験や木簡体験などもできる。

☎059-365-2277(くるべ古代歴史館) ㊤四日市市大矢知町2323-1 ㊦くるべ古代歴史公園6:00～20:00(10～3月は7:00～18:00)、くるべ古代歴史館9:00～17:00(入館は～16:30) ㊧くるべ古代歴史館は月・火曜(祝日の場合は休館日ではない翌平日) ※くるべ古代歴史公園は無休 ㊨20台 ㊩三岐鉄道大矢知駅から徒歩15分 [MAP●P12 A3]



▲市街地を見下ろす小高い丘に広がっている



▲正面東門を復元した「八脚門・堀」



▲くるべ古代歴史館の展示の様子

味の素(株)東海工場見学コース

あじのもと どうかいこうじょう けんがくコース

発売以来50数年、家庭の味を支えてきた調味料「ほんだし®」。原料へのこだわりや製造工程などを「ほんだし®タイムズ」の新聞記者になって学ぼう。みそ汁試飲や本物のかつお節削りなど「ほんだし®」を五感で体験できるコンテンツが満載！見学後にはオリジナル新聞が完成！

☎0120-170-153 ㊤四日市市大字日永1730
 ㊦電話受付/平日8:30～12:00、13:00～16:30(見学はHPより要予約)
 ㊧あり ㊨近鉄海山道駅西口から徒歩10分
 [MAP●P12 C3]



▲本物のかつお節を削ってみよう



「ほんだし®」の
 おいしさのヒミツに迫る！

▲だしを実感！自分でつくるみそ汁体験！

▲タブレットを使って新聞を完成せよう



四日市への 主要アクセス

From名古屋

近鉄名古屋駅から近鉄特急で約30分、
近鉄四日市駅下車

From大阪

○新大阪駅から新幹線のぞみで約50分、
名古屋駅下車。近鉄名古屋駅から
近鉄特急で約30分、近鉄四日市駅下車
○近鉄難波駅から近鉄特急で約1時間50分、
近鉄四日市駅下車

From東京

東京駅から新幹線のぞみで約1時間40分、
名古屋駅下車。近鉄名古屋駅から
近鉄特急で約30分、近鉄四日市駅下車

By飛行機

中部国際空港から三重交通高速バスで
約1時間25分、近鉄四日市(西のりば)下車

まるごとぜんぶ 四日市の本

発行 四日市観光・シティプロモーション協議会
企画制作 びあ株式会社

※本誌の情報は2023年1月に取材したものです。その後の情報変更の可能性もあります。

万が一情報内容に誤りがありましても、弊社および掲載施設・店舗は責任を負いかねますので、直接ご確認のうえお出かけください。

★本誌記事の無断掲載・放送は、固くお断りいたします。

©びあ株式会社

※記載は閉館・閉店時間で、受付終了時間やラストオーダー時間のある場合があります。

※表示がない場合でも、盆・年末年始等、時間や定休日変動する場合がございます。

※金額は税込みです。一部税別の場合やサービス料等が別途必要となる場合がございます。

