

特産品とおみやげ

缶詰

魚の加工品で最も保存期間が長い製品は缶詰です。非常食・保存食としても重宝するしご飯のおかずにも困った時も大活躍すること間違いなしです。**【田原缶詰(株)】【信田缶詰(株)】**



みりん干し

イワシをシート状に並べみりんのタレに漬けて干したものがみりん干しです。後をひく美味しさは今も変わりません。軽くあぶって食べます。



海藻こんにやく

海藻のコトジツノマタを煮溶かして固めた郷土料理で地元スーパーで購入できます。山形・新潟・長野では「えご」、中四国・長崎では「いぎす」、沖縄では「モーイ豆腐」という名前の海藻料理があります。



籐製品

籐という天然素材を最大限に生かし手巻きや手編み込みといった技法を用いて、優れたデザインの籐家具などを製造しています。千葉県指定伝統的工芸品に選定。犬吠テラステラス1階 healing craft で一部製品を販売中。**【加瀬ラタン工芸】**



練りもの

はんぺんやさつま揚げなど磯の香り豊かな練りものは惣菜としても人気です。種類も豊富な練りものをぜひご賞味ください。



のり

寒い時期に採取されるフクロフノリ(袋布海苔)を銚子では「のげのり」と呼んでいます。ヨードやカルシウムを多量に含む健康食品でお吸い物や味噌汁に入れて食べます。



ひ志お

醤油の原型ともいわれ奈良時代から調味料として使われてきました。「食べる醤油」や「固形の醤油」として様々な料理や酒のお供、みやげなどに江戸の昔から広く親しまれ、これまで多くのメディアにも取り上げられています。**【銚子山十】**で購入できます。



銚子萬祝式大漁旗

船の進水式や大漁を祝って掲げる大漁旗は、職人の手で一枚ずつ染め抜かれています。結婚や出産などの贈答品としても人気を集めています。**【小澤染工場】【額賀屋染工場】**

干もの

魚を開いて乾燥させると旨味が一層増します。焼くだけで立派なおかずになる干ものはおみやげに最適です。



佃煮

大量に水揚げされるイワシやサンマ、カツオなどを甘辛く煮詰めて製造した佃煮は最強のご飯のおともでおみやげにも最適です。



大吟醸ケーキ

地元の酒造会社である石上酒造の「銚子の誉」大吟醸をたっぷりしみ込ませたケーキです。銚子市観光協会がプロデュースしたおみやげです。



銚子ちぢみ

伝承織物で木綿の横糸を強い右ヨリと左ヨリの2通りつくり交互に通して織り、湯につけて揉むとヨリの反発で緻密な凹凸が生じるのが特徴です。千葉県伝統的工芸品と千葉県指定無形文化財に指定されています。**【銚子ちぢみ伝統工芸館】**



鮮魚

日本一の水揚げ量を誇る銚子漁港では200種類以上の魚介類を取り扱っています。漁港直送の新鮮な魚介類をぜひお持ち帰りください。



ピーナッツ味噌

落花生を甘い味噌で和えた銚子のソルフードです。ご飯のおとも後にひくおいしさです。学校給食でも人気メニューで多くの千葉県民が知っています。**【富士正食品】【小町食品】**



地酒

市内には2つの酒造会社があります。**【石上酒造】**の代表銘柄が「銚子の誉(ほまれ)」で**【小林酒造】**の代表銘柄が「祥兆(しょうちょう)」です。結婚式や宴会をはじめ幅広く愛飲されています。



大漁旗ブックカバー

銚子では大漁旗など染物が重宝され現在も2軒の染物店があります。**【額賀屋染工場】**では大漁旗をモチーフにしたブックカバーを販売しています。

犬吠の月・ぬれカステラ

犬吠の月は天皇陛下が銚子を行幸された際に献上した菓子で練餡の中に栗が入っています。ぬれカステラはしっとり風味豊かなカステラで銚子名物のひとつになっています。**【たか倉】**



さわか大根

灯台キャベツと並ぶ銚子のブランド野菜です。生産量全国2位を誇るさわやか大根は、肉質がきめ細やかで柔らかくみずみずしいのが特徴の青首ダイコンです。



カリッとアフロコーン

ミネラルたっぷりの畑で栽培された糖度19度のアフロコーン(とうもろこし)を味付けなしで高温乾燥させカリッと仕上げたのがカリッとアフロコーンです。焙煎したかのような香ばしさと甘さが凝縮していて、おつまみやサラダにふりかけていただけます。



木の葉パン

銚子のソルフードのひとつです。パンといってもポウロのような食感で製造する店ごとに風味や固さが異なります。素朴な味わいでおやつにぴったり。市内多数の会社で製造・販売中。



灯台キャベツ

太平洋に突き出た銚子半島では黒潮の恵みで冬でも温暖なためキャベツの露地栽培が可能です。作付面積・生産量ともに日本一を誇る銚子の春キャベツはとても柔らかくて甘いと評判のブランド野菜です。



キャベツ干

芯まで甘いアフロキャベツを乾燥することで旨味と甘みが凝縮されています。ノンフライ・味付けなしなので素材の味が楽しめます。おやつやおつまみ、スープやカップラーメンの野菜増しにもおすすめです。

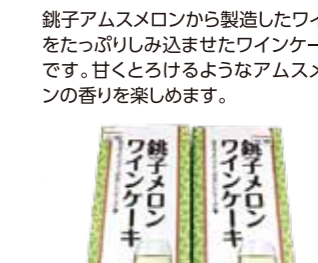
まずい棒

「経営状態がまずい」から生まれた銚子電鉄プロデュースのヒット商品です。数種類のフレーバーがありますが、どれも間違いなく「うまい」ので安心して買い求めください。



銚子アムスメロン

銚子アムスメロンから製造したワインをたっぷりしみ込ませたワインケーキです。甘くとろけるようなアムスメロンの香りを楽しめます。



アフロキャベツ餃子

太平洋に近いミネラルたっぷりの畑で露地栽培されたアフロキャベツがたっぷり詰まった旨さ溢れるジューシーな餃子です。餡の50%がアフロキャベツで、焼き餃子、水餃子でもおいしくいただけます。



ぬれせんべい

柏屋の二代目横山雄次が昭和35年頃からおまけとして頒布したのが始まりです。その後、鉄道の経営危機を救うなど数多くのドラマと共に銚子の名物になりました。現在は市内の多数の会社で製造・販売しています。



銚子アムスメロン

第16回日本農業賞を受賞したご当地メロン。糖度16の金色シールがおいしさの目印で濃厚な甘さはやみつきになることでしょう。初夏の短期間しか出回らない幻のメロンです。



銚子アムスイ

銚子アムスメロンを原料に製造されたワインです。アムスメロンの濃厚な甘さとさわやかな風味を楽しめます。市内小浜町の【酒の駅かまた】で購入できます。