

11/4_(水)・5_(木) 四日市フェア

in 霞が関ビルディング ロビー階エントランス



極上の抹茶ラテに



銘菓なが餅を季節の栗味と



かぶせ茶の魅力を味わう



伝統工芸 四日市萬古焼

初登場



- ・なが餅 ・四日市萬古焼 ・濃い抹茶グリーンティ ・焼きかぶせ茶菓子
- ・苺の飲む酢 ・泡立ちビールカップ ・大豆珈琲 ・泗水ジャッキー ほか多数

11:00～17:30

現金・QR決済
クレジットカード対応
※萬古焼は現金・PayPayのみ

主催:四日市市

共催:四日市観光協会

萬古陶磁器振興協同組合連合会

四日市を贈る。

地場特選品



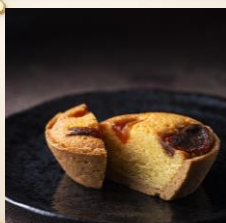
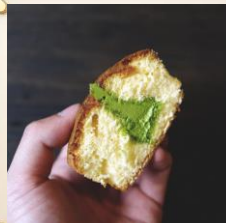
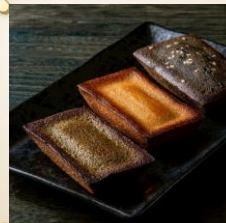
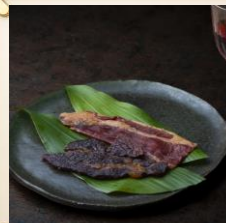
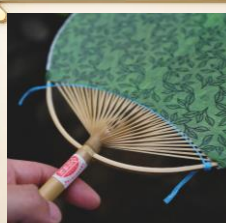
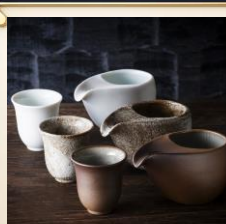
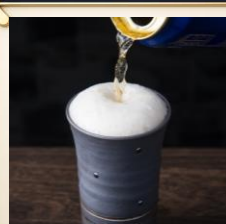
四日市認定

しすいじっかてん

泗水十貨店

SHISUI JIKKATEN

泗水十貨店は、泗水（四日市）のこだわりをお届けするため、少数で厳選された特産品（十貨）を取り扱う商店をイメージした新たに誕生したブランドです。
今年登場したばかりの4品を加え、霞が関ビルディングで特別販売します。

 なが餅 季節限定セット 定番×季節限定がひとつになった 泗水十貨店だけの 限定セット	 茶房露 かぶせ茶 お茶の香りがほろっと 口の中に広がる 濃厚で芳醇な お茶味のクッキー	 泗水ようかん 珈琲・抹茶・ドライフルーツ 四日市を代表する 老舗の羊羹 ご自宅でのお茶請けや 大切な方へ	 鯨船もなか 3種の餡の食べ比べセット 老舗和菓子屋が作る 四日市の 自然・風土・伝統が 凝縮された逸品
 焼きかぶせ茶菓子 四日市市水沢町産の お茶を使用した 焼き菓子の詰め合わせ	 果のまま 梨 贅沢タルト コラボレーションに よって生まれた 泗水十貨店だけの オリジナルタルト	 四日市カステラ かぶせ茶 コーヒーや紅茶とも 相性抜群 かぶせ茶味の クリーム入りカステラ	 泗水フィナンシェ 本かぶせ茶・酒粕・胡麻 四日市の特産品で作る シェフこだわりの フィナンシェ
 手延そうめん 九鬼太白純正胡麻油使用 1年で1日だけ 作られる 特産品×特産品の 特別な素麺	 つける酒粕 ご飯のお供や ディップソースに 様々な使い方ができる 万能酒粕	 ゴロゴロ椎茸入り あおさのり佃煮 極上の肉厚椎茸が ゴロゴロ入った 椎茸が主役の 贅沢な佃煮	 泗水ジャーキー 松阪牛A5ランクビーフジャーキー ／四日市とんてきジャーキー 老舗精肉店の目利きと 丁寧な手仕事が融合 泗水十貨店だけの 特別なジャーキー
 伊勢水 純正胡麻油 どんな料理にも サッとひとかけ いつもの料理が 特別な味わりに	 大豆珈琲 深煎り & 浅煎り 大豆から生まれた、 新しいコーヒー体験 深煎り・浅煎りの2つの 味わいをどうぞ	 苺の飲む酢 原料50%以上が苺 完熟いちごの甘みと、 お酢の優しい酸味が 溶け合う贅沢	 濃い抹茶 グリーンティ お茶の親しみやすさや 楽しみ方を追求した かぶせ茶の 抹茶パウダー
 ウールで 育てたお茶 廃棄ウールを 肥料にした 環境にやさしい かぶせ茶	 お茶アソート 5種の異なる かぶせ茶を その日の気分 に合わせてどうぞ	 香るうちわ 緑茶の香り 三重県指定伝統工芸品 「日永うちわ」で 心地よいアロマが 楽しめる逸品	 オリブ 透明石けん 熟練の職人が 一つ一つ手作り 泗水十貨店だけの 特別な石けん
 萬古焼 菊花黒 ごはん鍋(2合) 火加減調整不要で 失敗しにくい 約30分でごはんが 炊ける優れもの	 RANGESTAR 泗水限定カラー 電子レンジや オーブントースターで 本格的な料理が 驚くほど簡単に	 ひとしずく(大) ほたる碗(2個) 他社には真似の できない職人技 四日市を代表する 人気の急須	 泡立ち ビールカップ 四日市の情景を 手のひらに こだわりの黒土が 一杯をまるやかに 引き立てます



四日市萬古焼

四日市萬古焼は、紫泥の急須や耐熱性に優れた土鍋が代表的。
特に土鍋の生産高は国内産土鍋の約80%を占めています。
熱に強く様々な調理に使える萬古焼の逸品を数多くご用意しました。
この機会にぜひ、会場でお手に取ってご覧ください。

日時 11月4日(水)・5日(木) 11:00～17:30
会場 霞が関ビルディング
ロビー階エントランス
千代田区霞が関3丁目2-5

四日市市東京事務所
公式X



泗水十貨店
instagram



主催：四日市市 / 共催：四日市観光協会、萬古陶磁器振興協同組合連合会

※都合により内容・販売品目を一部変更する可能性があります