

千葉県

Chiba

Access

東京駅～千葉駅 26分
Tokyo Sta. ⇄ Chiba Sta.
(26m)

(快速) 東京駅～千葉駅
39分
Tokyo Sta. ⇄ Chiba Sta.
(39m)



ちば
の
よ
こ
そ

成田国際空港がある玄関県。すぐ近くに成田山新勝寺があり、鏡子や九十九里などの漁業基地を抱える。温暖な気候に恵まれ、特産品として落花生のほか、なし、えだまめの生産量は全国1位。

“Yokoso”

Welcome to Chiba

Chiba's Narita International Airport connects Japan to the world. The prefecture is home to Naritasan Shinsho-ji Temple and the fishing ports of Choshi and Kujukuri. Chiba is Japan's top producer of peanuts, Japanese pears, and edamame beans.

おすすめ観光地 BEST 3 Chiba Destinations

1 東京ディズニーリゾート Tokyo Disney Resort



2つのディズニーパークを中心とした一大リゾート。／浦安市
A large theme park resort home to both Disneyland and DisneySea.

2 成田山新勝寺 Naritasan Shinsho-ji Temple



寺のほか、江戸時代に建立された文化財や大庭園がある。／成田市
Home to a grand garden and designated cultural properties constructed in the Edo period (1603 - 1868).

3 マザー牧場 Mother Farm



牛、馬、羊、アルパカなどとふれあえる広大な観光牧場。／富津市
A large animal park where visitors can interact with cows, horses, sheep, alpacas, and other animals.

体験施設 Interactive Experiences

郷土料理



太巻き祭りずし・いわしのごま漬け
Futomaki Matsuri Sushi & Iwashi no Goma-zuke
千葉・郷土料理 千寿恵 Chizue
TEL.043-225-6688
千葉市中央区栄町116-2 ターミナルビル
http://www.chizue.jp
※要予約 ※Reservation only



太巻き祭りずし
Futomaki Matsuri Sushi
道の駅 七みょうら 批発倶楽部
Michino-Eki Tomiura Bivva Club
TEL.0470-333-4611 南房総市富浦町青木123-1
http://www.biwakurabu.jp
※要予約 (10名～)
※Reservation only (10 people or more)

食べられる店 Dining Local

なめろう・いわしのごま漬け
Namero & Iwashi no Goma-zuke
サンライズ九十九里
Sunrise Kujukuri
TEL.0475-76-4151
山武郡九十九里町真亀4908
http://www.sunrise99.jp/

太巻き祭りずし Futomaki Matsuri Sushi
道の駅 七みょうら 道の駅 七みょうら 道の駅 七みょうら
Mitsunomiya no Sato
※2018年3月末日まで改装中
※Under renovation through Mar 2018
TEL.04-7099-8055
鴨川市宮山1696
http://minnami.com

いわしのごま漬け

日本唯一のいわし的好漁場・九十九里沖では、大量に獲れるかたくちいわしを塩漬けてから甘酢で漬け込む「ごま漬け」が伝承されている。日常のおかず、酒の肴に、また正月料理などの行事食として親しまれている。



Iwashi no Goma-zuke

The waters off Kujukuri are known for iwashi Japanese anchovies. Iwashi caught offshore are salt-cured, covered in black sesame, and pickled to create goma-zuke—a popular dish with a long shelf life.

Local Cuisine

郷土料理 BEST 3

なめろう

あじ、さんま、いわし、とびうおなどの青魚を三枚下ろしにし、風味付けの味噌、日本酒とねぎ、しそ、しょうがなどとともに粘り気が出るまで細かくたたく。漁師が沖の漁船上で作ったことから「沖膳」の別名もある。

Namero

A fish tartare made from fillets of fatty "blue-backed fish" such as horse mackerel, Pacific saury, anchovy and flying fish. The fish is mixed with miso, saké, green onion, shiso leaves, and ginger, and chopped to a fine paste.



太巻き祭りずし

古くから冠婚葬祭や集まりの際にごちそうとして食べられてきた。農作物や海産物の具を芯にして巻くという技法が原点。多様な創作、伝承活動が受け継がれている。

Futomaki Matsuri Sushi

These large futomaki sushi rolls are made for ceremonies and festive occasions. The elaborate designs are created by skillfully wrapping different ingredients.

