

はんだ醸すごはん Autumn



はんだ醸(かも)すごはんって何だろう?

半田をはじめとする知多半島は良質な地下水と温暖な気候に恵まれていることから、江戸時代から醸造業が栄えてきました。酒、酢、味噌やたまりなど伝統の味と技が受け継がれている知多半島の醸造品(調味料)を使って調理したもの。そして食材豊富な知多半島の農産物などを使っているのが「はんだ醸すごはん」です。

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>1</p> <p>静食 イラストです。本物はご来店時までお楽しみに!</p> <p>半田ライス ランチ1,500円、ディナー1,800円(税込) 11:30~14:30 (LO13:45), 18:00~22:00 (LO21:00) お食事21:00、お飲物21:30 厚切りのビーフステーキに、半田の卵をのせて南蔵豆味噌入りビーフチューで仕上げたビストロクォーター押しメニューです。</p> <p>BISTRO CLACITY 半田市広小路町155-3 CLACITY1F ☎0569-47-9400 図第4水</p> | <p>2</p> <p>和食</p> <p>仙之助賛沢御膳(にぎり寿司) 1,998円(税込) ☎ 11:00~15:00 (LO14:30) お惣菜8種とにぎり寿司にデザート、茶碗蒸しとドリンクが付いた贅沢なメニューです。</p> <p>J-DINING 仙之助 半田市広小路町155-3 CLACITY2F ☎0569-24-9955 図第4水 (月初は不定休)</p> | <p>3</p> <p>喫茶・軽食</p> <p>豚の生姜焼き定食 700円(税込) 11:00~14:00 (LO14:30) ミツカン「山吹」を隠し味にさっぱりとした豚の生姜焼きです。是非ご賞味を、ドリンク付き。</p> <p>tea&coffee 白雲 半田市銀座本町1-1-1 半田商工会議所1F ☎0569-21-0311 図土日祝</p> | <p>4</p> <p>和・静・中</p> <p>知多豚カツ丼 800円(税込) 月~金8:00~19:30、土・日・祝11:00~19:00 知多豚を使った特製ボン酢ソースでいただくカツ丼です。ハーフサイズ(550円)もあります!</p> <p>あゆち 半田病院食堂 半田市東洋町2-29 半田病院1F ☎0569-22-9916 図第3土曜日</p> |
| <p>5</p> <p>和食</p> <p>いわしのたたき丼 1,050円(税込) 11:30~14:00 (LO13:30) 生のいわしを細かくネギとたたき、卵の黄身とご飯を混ぜ、みりんしょうゆをかけていただきます。</p> <p>いわし料理 内志 半田市御幸町1 知多繊維会館1F ☎0569-21-2882 図日</p> | <p>6</p> <p>和食</p> <p>ランチ 花・雪・月花) 1,500円(雪)2,500円(月)3,500円(税込) 11:00~14:00 ランチのお弁当箱の中にミツカンのお酢と知多半島の味噌を使用したおそうじが入ります。ランチは予約がオススメです。(季節によってお料理の内容は変わります)</p> <p>うさぎ屋 半田市堀崎町2-1 ☎0569-26-6363 図水、第2木曜日</p> | <p>7</p> <p>和食</p> <p>みそかつ定食 1,000円(税込) 11:00~14:30、17:00~21:00 (土日祝20:00まで) 八丁みそと地元の豆みそをまぜ合わせた味噌を、やわらかいヒレカツにかけます。</p> <p>うどん味処 成田屋 半田市御幸町12-1 ☎0569-21-1631 図月</p> | <p>8</p> <p>和食</p> <p>鰻と牛肉の醸す丼 2,160円(税込) 11:00~14:30 (LO14:00)、17:00~21:00 (LO20:40) 錦糸卵と大葉やネギがアクセントになり、最後まで新鮮なうまみを味わえる鰻のまふしと牛肉のしぐれ煮です。</p> <p>うなぎ料理 うな東 星崎店 半田市星崎町3-39-8 ☎0569-24-5710 図無し</p> |
| <p>9</p> <p>和食</p> <p>とろ湯葉丼 1,058円(税込) ☎ 11:00~17:00 (LO16:00) 湯葉を引き立てるべー甲船は、地元のたまりに秘伝の出汁仕上げ、湯葉ちりめん味にアクセントをつけながら、山手をかければ絶妙なとろ感に。</p> <p>おとうふ湯葉いしかわ 半六郎店 半田市中村町1-7 ☎0569-22-0120 図木</p> | <p>10</p> <p>和食</p> <p>豚味噌定食 1,500円(税込) 11:30~14:00 (LO13:30)、17:30~22:00 (LO21:00) 野菜と豚肉を味噌と酒で煮込んだシンプルな味の鍋定食。</p> <p>食事処 かわらよし 半田市岩清中町1-31-1 ☎0569-21-1573 図火</p> | <p>11</p> <p>和食</p> <p>昼膳「まい」 1,620円(税込) 11:30~14:00、17:00~21:00 20品目はどの食材を醸す調味料でお重のランチに、揚げ物とサラダも添えて、一度「来やしゃんせ!!」(ランチの予約は平日のみとなります)</p> <p>四季旬彩・ふぐ料理 佐五銀 半田市乙川町61 ☎0569-21-1356 図水、第3火</p> | <p>12</p> <p>和食</p> <p>天照〜あまてらす 1,058円(税込) 11:00~16:30 酢年にちなんで鶏肉を天揚げして照照南蛮ソースをかけたします♥</p> <p>ジャパニーズスタイルキッチン ママーズ 半田市更生町1-122-18 ☎0569-47-5558 図日</p> |
| <p>13</p> <p>和食</p> <p>知多牛石焼き定食 2,700円(税込) 11:00~14:00 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO21:30) 知多牛をお客様が石焼きにし、自家製のタレでお召し上がり頂けます。</p> <p>旬彩美食 てん 半田市岩清西町5-18-1 ☎0569-58-7710 図水</p> | <p>14</p> <p>和食</p> <p>穴子にぎり 3,024円(税込) 11:30~14:00、17:00~22:00 厳選した活穴子をやわらかく調理した穴子のにぎり、天然塩と本わさび、煮込んで作ったタレとお出ししています。(電話予約をおすすめします。)</p> <p>すし笑魚亭 半田市北二ツ坂町3-11-9 ポジティブ1F ☎0569-24-7302 図月</p> | <p>15</p> <p>中華</p> <p>ピリ辛ネギこうじ豚丼 756円(税込) 11:30~14:00、17:00~21:00 ゆで豚、オニオンスライス、目玉焼き、特製ピリ辛煮込んで作ったタレとお出ししています。(電話予約をおすすめします。)</p> <p>チャイニーズレスト 彩華 半田市昭和町2-35-2 ☎0569-22-9066 図水</p> | <p>16</p> <p>和食</p> <p>穴子天丼 1,080円(税込) 11:00~14:00、17:00~21:00 知多半島の穴子を使って、タレは地元の酒とたまりをブレンドしてあっさり味に仕上げました。</p> <p>天麩羅割烹 天畔 半田市源平町8-1 ☎0569-47-5570 図木</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>17</p> <p>食酒屋</p> <p>チキン南蛮 734円(税込) 単品 11:30~13:30、17:00~24:00 (LO23:30) 鶏もも肉1枚分でボリューム満点!地元のお酢で作ったタレで召し上がれ!</p> <p>ばんがい地 半田市銀座本町4-15 ☎0569-21-3425 図星・日・祝・夜・不定休</p> | <p>18</p> <p>和食</p> <p>知多牛ハンバーグランチセット (おろしボン酢) 2,376円(税込) 11:30~14:30 (LO14:00)、18:00~21:30 (LO21:00) 鮮度が抜群、新鮮な知多牛と地元醸造調味料を使用した特製ハンバーグです。</p> <p>ファームレストラン黒牛の里 半田市岩清西町2-48-127 ☎0569-89-8629 図月・第2火</p> | <p>19</p> <p>和食</p> <p>海鮮の醸す丼 1,200円(税込) 11:30~14:00 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO21:30) 酢でしめした光り物他、数種類の季節の海の幸の刺身を酢飯の上に盛った丼です。</p> <p>活魚料理 つれづれ 半田市星崎町1-93-2 ☎0569-21-5843 図月</p> | <p>20</p> <p>中華</p> <p>酢豚 950円(税込) 11:00~14:00、17:00~22:00 (日祝は21:00まで) 地産地消の醸造品をふんだんに使った料理です。</p> <p>中国料理 久田 半田市柊町5-6-29 ☎0569-22-7678 図水</p> |
| <p>21</p> <p>和食</p> <p>おばんざい食べ放題付 醸す丼(ばらちらし) 1,706円(税込) ☎ 11:00~15:00 (LO14:00) 当店人気のおばんざいの食べ放題と、魚屋ならではのばらちらしの組み合わせです。</p> <p>魚太郎 蔵のまち 半田市中村町1-33-2 ☎0569-89-7800 図水</p> | <p>22</p> <p>和食</p> <p>味噌カツ丼ランチ 1,050円(税込) 11:30~14:00 みそかつの味噌は知多牛すじを煮込んでスープをとり、八丁味噌と地元の醤油などをブレンドしたオリジナルの自慢の味噌です。(夜は¥1,250)</p> <p>元祖名代とんかつ八千代 西分店 半田市南末広町126-4 ☎0569-21-2092 図火・水</p> | <p>23</p> <p>焼肉</p> <p>知多牛めしランチ 1,490円(税込) 11:30~14:30 特製タレと知多牛の小間肉の相性がとてもいい絶品の知多牛めしです。</p> <p>黒牛の里 CLACITY 半田市広小路町155-3 CLACITY2F ☎0569-21-2911 図月・第2火・第4水</p> | <p>24</p> <p>和食</p> <p>尾州早寿司御膳(昼) 1,620円(夜) 2,160円(税込) 11:00~14:00、17:00~21:00 江戸時代の寿司を再現した早寿司の定食。</p> <p>寿司会席 真砂本店 半田市北二ツ坂町2-15-3 ☎0569-21-0547 図木</p> |
| <p>25</p> <p>和食</p> <p>松花堂弁当(醸し) 1,620円(税込) 火・金11:30~14:00 (LO13:30)、火・土17:30~22:00 (LO21:30) ランチの松花堂弁当に半田特有の醸造品を使用した品をお出しします。汁物付です。</p> <p>日本料理 古扇楼 半田市中町1-110 ☎0569-21-0043 図月(日祝10名様以上の予約のみ)</p> | <p>26</p> <p>和・静・中</p> <p>週替わり醸す丼 700円(税込) 8:00~17:00 (ランチは11:00~14:00) 知多半島の新鮮な卵を使った濃厚な「卵かけごはん」です。(揚げ物は季節によって変わります)</p> <p>半田市役所レストラン リコリス 半田市東洋町2-1 半田市役所1F ☎0569-22-5055 図土日祝</p> | <p>27</p> <p>カフェ</p> <p>ごんの卵かけごはん フライ定食 850円(税込) ☎ 10:00~17:00 (LO16:30) 内藤養鶏の新鮮な卵を使った濃厚な「卵かけごはん」です。(揚げ物は季節によって変わります)</p> <p>半田赤レンガ建物 カフェブリック 半田市榎下町8 半田赤レンガ建物内 ☎0569-24-7031 図年末年始</p> | <p>28</p> <p>喫茶・軽食</p> <p>どてカレー 600円(税込) 10:00~17:00 (LO16:15) ※軽食は16:00まで どて煮にカレーのスパイスがマッチ!テイアウトできます。地元の赤味噌を使ったどて煮。</p> <p>半六茶屋 半田市中村町1-7 半六庭園内 ☎0569-89-2925 図木</p> |

SNSにアップしよう!!

アイブラザ半田の観光案内所にアップした画面を見せると期間中毎月先着30名様にプレゼントがあります。

みんなで美味しいはんだ醸すごはんをSNSにアップしよう! 写真をアップするときに「#はんだ醸すごはん」をつけてね!!

お酒に合うおつまみ



串カツ 1本 130円(税込)
 ☎ 15:00~23:00
 当店では串カツはきめの細かいソウ粉使用で何本でもいける自慢の1本です。
tachinomi! B-GATE AREA CLACITY
 半田市広小路町155-3CLACITY1F
 ☎0569-58-8411 ㊿第4水



いわし味噌 540円(税込)
 ☎ 17:30~21:30 (LO21:00)
 いわしのすり身と知多の赤味噌で長時間練り上げた一品です。
いわし料理 円芯
 半田市御幸町1 知多織維会館1F
 ☎0569-21-2882 ㊿日



大あさり浜焼き 550円(税込)
 ☎ 11:00~15:00 (LO14:00), 17:00~21:30 (LO20:30)
 いつでもお召し上がりいただけます。醤油、酒、みりんを使った特製たれでどうぞ。
魚太郎 蔵のまち
 半田市中村町1-33-2
 ☎0569-89-7800 ㊿水



うどん 各100円(税込)
 ☎ 11:00~14:30, 17:00~21:00 (土日祝20:00まで)
 玉子・大根・牛すじ・こんにゃくなどをうどんの出汁で煮込みました。地元の赤みそをつけてどうぞ。
うどん味処 成田屋
 半田市御幸町12-1
 ☎0569-21-1631 ㊿月



ちよい天セット(生ビール付) 980円(税込)
 ☎ 11:00~14:00, 17:00~21:00
 地元の酢酒醤油を使った当店人気の南蛮漬と自慢の天麩羅をお得なセットにしました。
天麩羅割烹 天畔
 半田市源平町8-1
 ☎0569-47-5570 ㊿木



スペシャルジャーマンビールプレート 1,400円(税込) ☎ 10:00~17:00 (LO16:30)
 定番のジャーマンプレートにキャベツの浅漬けを添えたスペシャルプレートです。
半田赤レンガ建物 カフェブリック
 半田市榎下町8 半田赤レンガ建物内
 ☎0569-24-7031 ㊿年末年始



知多酒とおつまみセット 700円(税込)~ ☎ 17:00~20:00
 知多半島6蔵のこだわりの純米酒と、知多半島の海産物の旨煮のセットです。
松華堂茶寮 Café de Shokado
 半田市広小路町155-3 CLACITY1F
 ☎0569-58-7746 ㊿第3・4水

お酒の話
 知多半島の日本酒の歴史は、十八世紀後半頃から半島内に酒造りがどんどん広がって、最盛期は酒蔵が二百蔵以上あったそうです。今、知多半島に残っている酒蔵は六蔵で美味しいお酒が飲めますよ。



醸すイベント&施設紹介 まちなか醸す博覧会

開催期間 11/1(水)~30(木)

醸造業で栄えた半田のまちで施設をめぐって醸しませんか

名鉄知多半田駅



A CLACITY 1F (にぎわいテラス)
 ㊿第4水曜日 ☎10:00~22:00
 現代の食における「酢」、知多六蔵の日本酒をご紹介
 ・お寿司(変わり寿司)などの展示
 ・知多酒飲み比べ企画
 ・ワクワクワークショップ(要予約)
 ※内容についてはCLACITY HPをご覧ください。

B MIZKAN MUSEUM
 ●有料・要予約
 ☎0569-24-5111 ㊿木曜日
 ☎9:30~17:00 (最終案内15:30)
 ミツカンの酢づくりの歴史や、食文化の魅力にふれ、楽しみ学べる体験型博物館です。
 11/4・5 自由見学



C 國盛 酒の文化館
 ●無料・要予約
 ☎0569-23-1499 ㊿木曜日
 ☎10:00~16:00
 江戸時代からの酒造りの道具・資料の展示のほかに、きき酒もできます。
 お酒販売しています



D 半田赤レンガ建物
 ●常設展示室のみ有料・予約不要
 ☎0569-24-7031 ㊿なし ☎9:00~22:00
 明治31年に建設されたカプトビールの醸造工場跡。館内には、常設展示室やカフェ、ショップがあり、季節によってはナイトカフェ営業もあります。
 知多半島の味噌・たまり・醤油・醸造についてパネル展示・醸造品の紹介
 飲む酢や醸造グッズ販売



醸すクイズ
 クイズに答えて応募しよう!
 抽選で10名様に
 醸すグッズが当たる!
 ※詳しくは半田市観光協会HPをご覧ください。

- 1 BISTRO CLACITY
- 2 J-DINING 仙之助
- 3 tea&coffee 白雲
- 4 あゆち 半田病院食堂
- 5 いわし料理 円芯
- 6 うさぎ屋
- 7 うどん味処 成田屋
- 8 うなぎ料理 うな東星崎店
- 9 おとうふ湯葉いしかわ半六邸店
- 10 食事処 かわらよし
- 11 四季彩彰・ふぐ料理 佐五銀
- 12 ジャパニーズスタイルキッチン ママーズ
- 13 旬彩美食 てん
- 14 すし笑魚亭
- 15 チャイニーズレスト 彩華
- 16 天麩羅割烹 天畔
- 17 ばんがい地
- 18 ファームレストラン 黒牛の里
- 19 活魚料理 つれづれ
- 20 中国料理 久田
- 21 魚太郎 蔵のまち
- 22 元祖名代とんかつ八千代 西分店
- 23 黒牛の里 CLACITY
- 24 寿司会席 真砂本店
- 25 日本料理 古爾樓
- 26 半田市役所レストラン リコリス
- 27 半田赤レンガ建物 カフェブリック
- 28 半六茶屋
- 29 豊場屋本店
- 30 趙雲
- 31 tachinomi! B-GATE AREA CLACITY
- 32 松華堂茶寮 Café de Shokado

【お問合せ】
半田市観光協会
 営業時間 8:30~17:30 施設休館日 第2・4月曜日
 住所 半田市東洋町1-8 アイプラザ半田内
 TEL 0569-32-3264
 HP <https://www.handa-kankou.com>