

半田

尾州

すしガイド

SUSHI SHOP GUIDE

令和2年
2月29日[土]
5月31日[日]半田と
おすし

半田は握りずしの誕生と広がりに関わりがあります。これは江戸時代、現ミツカングループによる半田での粕酢づくりが江戸で生まれた握りずしを庶民の味にし、その後の爆発的な広がり大きく貢献したことに由来します。

酢的を見つければよい半田のすし



尾州早すし

江戸時代の握りずしのレシピをもとにミツカン創業時の粕酢を使って現代版にアレンジしたのが、「尾州早すし」です。その特徴は酢飯に粕酢「三ツ判®山吹®」（酒粕を原料に作った赤酢）を使っていること、大きさが現在の2.5倍ほどの大きさであることなどです。



4 豊場屋南店



尾州早すし 2,000円(税別)



〒475-0827
半田市港本町2-90
☎0569-21-0288 図木
☒11:30~14:00 (L.O. 13:30)
17:00~22:00
¥昼:1,000円~1,500円
夜:1,000円~5,000円
☒10台

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 |
| ☒ 個室 | ☒ 要予約 | ☐ 禁煙 |
| ☒ 現金 | ☒ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) |

※尾州早すしについては、3日前までに要予約(3人前以上)

12 寿司会席 真砂本店



尾州早すし御膳 御膳 1,500円(税別)



〒475-0927
半田市北二ツ坂町2-15-3
☎0569-21-0547 図木
☒11:00~14:00
17:00~22:00
¥昼:1,000円~
夜:2,000円~
☒15台

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 |
| ☒ 個室 | ☐ 要予約 | ☐ 禁煙 |
| ☒ 現金 | ☒ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) |

19 四季の味 華暁



尾州早すし三貫セット 1,500円(税別)



〒475-0927
半田市北二ツ坂町1-10-8
半田市立図書館前
☎0569-24-1330 図水
☒11:00~15:00
17:00~22:45
¥昼:1,500円~2,500円
夜:2,500円~6,000円
☒30台

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 |
| ☒ 個室 | ☒ 要予約 | ☐ 禁煙 |
| ☒ 現金 | ☒ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) |

多彩な寿司がいっぱい!お好みの寿司がきっと見つかる!!

1 豊場屋本店



穴子押しすしセット 1,760円(税込)



〒475-0874
半田市銀座本町4-33
☎0569-21-0412 図木
☒11:30~14:00
17:00~21:30
¥600円~2,250円
☒3台

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☒ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

2 一楽



おまかせ寿司 1,000円(税別)



〒475-0874
半田市銀座本町3-14-1
☎0569-21-2379 図木
☒11:30~13:30
17:00~21:00
¥昼:1,000円(税別)
夜:予算に応じて
☒なし

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☐ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

3 魚太郎・蔵のまちカフェ



まぐろステーキの箱寿司 1,100円(税別)



〒475-0873
半田市小中町1-33-2
☎0569-89-7810 国木
☎11:00~15:00
☎910円~1,100円(税別)
☎40台

- | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|---|------------------------------|
| ☐ カウンター | ☒ テーブル | ☐ 座敷 | ☐ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☒ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☒ 電子マネー(PayPay) | |

4 豊場屋南店



鮭弁当 1,500円(税別)



〒475-0827
半田市港本町2-80
☎0569-21-0288 国月
☎11:30~14:00(L.O.13:30)
☎17:00~22:00
☎昼:1,000円~1,500円
☎夜:1,000円~5,000円
☎10台

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☒ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

5 江戸ッ子寿司



すし盛り合わせ 松 3,000円(税別)



〒475-0856
半田市更生町2-154-20
☎0569-22-0846 国日
☎17:00~24:00
☎予算に応じて
☎3台

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☒ テーブル | ☒ 座敷 | ☐ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

6 J-DINING仙之助



おばん菜御膳 1,380円(税別)



〒475-0857
半田市広小路町155-3
CLACITY2F
☎0569-24-9955 国水、第2木
☎11:00~15:00
☎17:00~22:30
☎昼:1,500円~2,000円
☎夜:2,500円~5,000円
☎有

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☒ テーブル | ☒ 座敷 | ☒ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☒ 禁煙 | ☒ 現金 | ☒ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

7 寿司処 氣楽



あなご箱ずし 1,500円(税別)



〒475-0841
半田市大町1-1内藤ビル1F
☎0569-23-1555 国水
☎11:00~13:00
☎17:00~22:00
☎昼:1,000円~
☎夜:予算に応じて
☎2台

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☐ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

8 藤 鮎



並ずし 1,000円(税別)



〒475-0846
半田市栄町2-8
☎0569-21-4102 国月
☎11:00~13:30
☎17:00~22:00
☎昼:1,000円~
☎夜:予算に応じて
☎8台

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☐ 個室 | ☒ 要予約 |
| ☐ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

9 寿司酒房 洛彩



いくら 600円(税別)



〒475-0836
半田市青山2-17-18 森ビル1F
☎0569-24-6026 国木
☎17:00~25:00(L.O.24:30)
☎1,050円~4,000円
☎6台

- | | | | | |
|---|--|--|--|------------------------------|
| ☒ カウンター | ☒ テーブル | ☒ 座敷 | ☒ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☒ 禁煙 | ☒ 現金 | ☒ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

10 えくら



ランチメニュー 2,700円(税別)



〒475-0836
半田市青山2-6-11
☎0569-89-6171 国木
☎11:15~15:30(L.O.14:00)
☎17:00~22:00(L.O.21:00)
☎昼:1,800円~
☎夜:2,500円~
☎20台

- | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|------------------------------|
| ☐ カウンター | ☒ テーブル | ☐ 座敷 | ☒ 個室 | ☐ 要予約 |
| ☒ 禁煙 | ☒ 現金 | ☐ クレジットカード | ☐ 電子マネー(PayPay) | |

11 FUZI



〒475-0836
半田市青山6-2-1
☎0569-22-7561 国3月
□11:00~14:00
18:00~24:00
※昼:1,600円※ビュッフェスタイル
夜:3,000円~3,500円
□20台

FUZI名物!!のつけ寿司 1,980円(税別)

☑カウンター ☑テーブル ☑座敷 ☑個室 ☐要予約
☐禁煙 ☑現金 ☑クレジットカード ☑電子マネー(PayPay)

12 寿司会席 真砂本店



〒475-0927
半田市北二ツ坂町2-15-3
☎0569-21-0547 国木
□11:00~14:00
17:00~22:00
※昼:1,000円~
夜:2,000円~
□15台

江戸と令和の寿司 食べくらべ御膳 1,500円(税別)

☑カウンター ☑テーブル ☑座敷 ☑個室 ☐要予約
☐禁煙 ☑現金 ☑クレジットカード ☑電子マネー(PayPay)

13 笑魚亭



〒475-0927
半田市北二ツ坂町3-11-9
ボジティブ1F
☎0569-24-7302 国水、第3火
□11:30~14:00
17:30~21:30
※1,500円~
□30台

穴子にぎり 3,300円(税別)

☑カウンター ☐テーブル ☑座敷 ☐個室 ☐要予約
☑禁煙 ☑現金 ☐クレジットカード ☑電子マネー(PayPay)

14 初穂寿司



〒475-0927
半田市北二ツ坂町3-9-25
☎0569-22-0704 国火、水
□11:30~13:30
17:00~21:00
※昼:1,000円~1,600円
夜:1,000円~
□8台

寿司セット 1,000円(税別)

☑カウンター ☐テーブル ☑座敷 ☑個室 ☐要予約
☐禁煙 ☑現金 ☐クレジットカード ☐電子マネー(PayPay)

事前予約制

粕酢
三ツ判®山吹®
を使った

箱すしワークショップ

箱すしは、知多半島で昔から正月・盆・お祭りなど、多くの人が家に集まる時に作られてきた家庭料理です。半田らしく、酢飯には粕酢「三ツ判®山吹®」を使用し、知多半島のアナゴなど具材をのせた箱すしをつくるワークショップを開催します。箱すしを押している間、MIZKAN MUSEUM(大地の蔵コース)を見学します。

参加費 2,500円



それぞれの箱に酢飯を詰め、具材を並べます。(約10分)



箱を重ね、しっかりと押します。(約45分)



箱を押している間、MIZKAN MUSEUM(大地の蔵コース)を見学します。(約30分)



完成!!

お好みのサイズに切り分けてお召し上がりください。

申し込み方法

半田市観光協会まで、電話またはメールにてお申し込みください。

※キャンセルの場合、3日前までにご連絡ください。それ以降は、キャンセル料として参加費の100%をいただきます。※各回20名まで。(最低催行人員10名)

半田市観光協会

☎0569-32-3264 info@handa-kankou.com

開催日

随時更新中!!

最新情報は、半田市観光協会ホームページをご覧ください。

15 佐五銀



〒475-0054
半田市乙川町57-6
☎0569-21-1356 図水、第3火
🕒11:30~14:00
🕒17:00~21:00
💰1,500円~
👤15台

昼膳おうぎ 2,000円(税別)

- ☐カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☐個室 ☐要予約
☒禁煙 ☒現金 ☐クレジットカード ☐電子マネー(PayPay)

16 寿司・和食 すし半



〒475-0023
半田市亀崎町6-150-2
☎0569-28-1792 図水、第3木
🕒11:00~14:00
🕒17:00~21:00
💰1,000円~
👤5台

海鮮ちらし定食 1,800円(税別)

- ☒カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☐個室 ☐要予約
☒禁煙 ☒現金 ☐クレジットカード ☒電子マネー(PayPay)

17 勇寿司



〒475-0014
半田市一本木町1-6-1
☎0569-28-1682 図月
🕒11:00~14:00
🕒17:00~20:30
💰1,200円~
👤10台

あなご寿司 2,000円(税込)

- ☒カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☐個室 ☐要予約
☒禁煙 ☒現金 ☐クレジットカード ☐電子マネー(PayPay)

18 寿司 吉祥



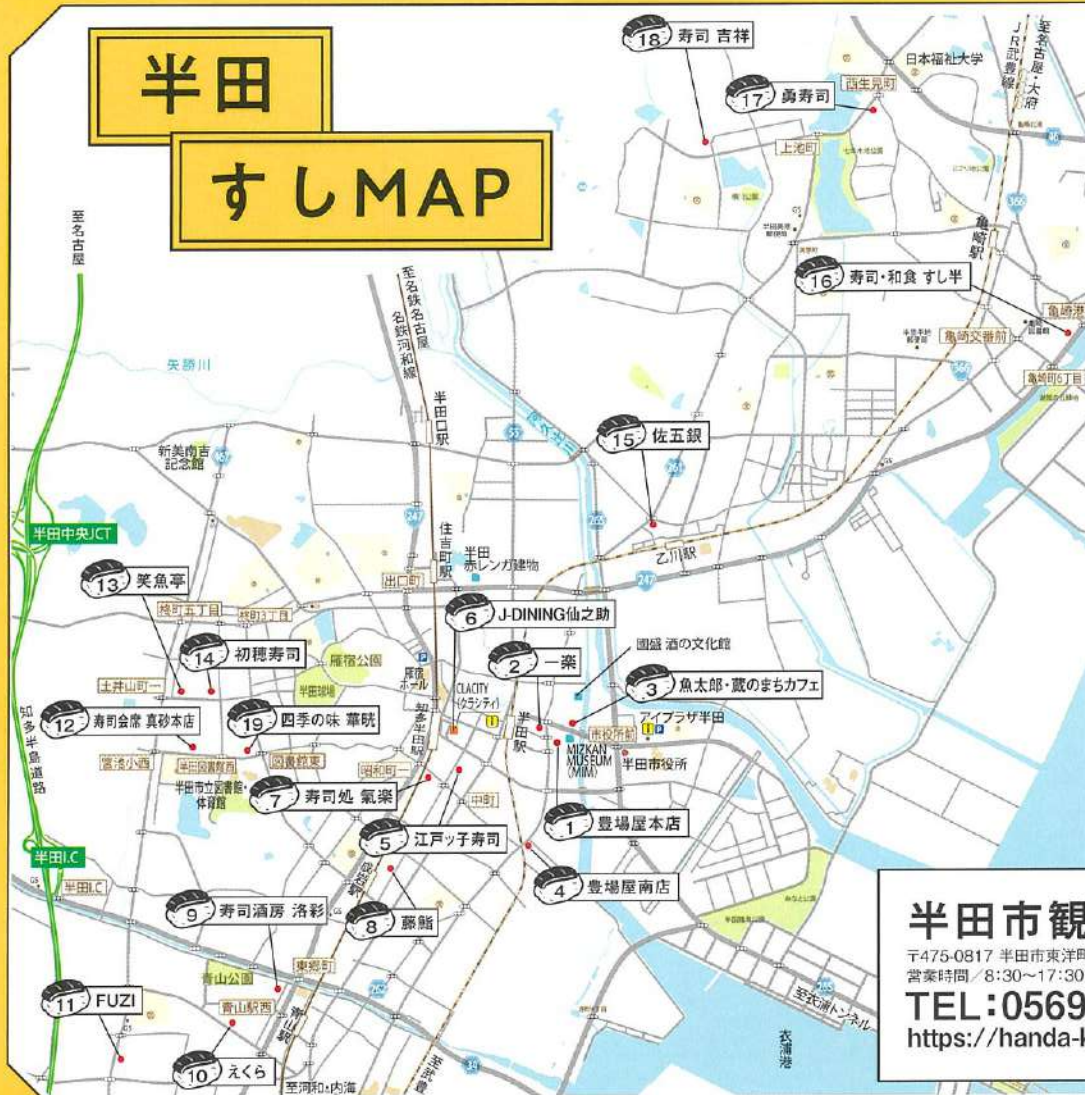
〒475-0006
半田市南大矢知町3-106-5
☎0569-28-6908 図木、第3水
🕒11:30~14:00
🕒17:00~22:00
💰1,300円~
👤10台

焼穴子と海老の箱寿司ランチ 1,800円(税別)

- ☒カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☐個室 ☐要予約
☒禁煙 ☒現金 ☐クレジットカード ☐電子マネー(PayPay)

半田

すしMAP



半田市観光協会

〒475-0817 半田市東洋町1-8(アイプラザ半田内)
営業時間/8:30~17:30

TEL:0569-32-3264

<https://handa-kankou.com/>

