

{ Campaign }

半田ですし食べりん



キャンペーン

期間
2021年
11月1日(月)
▼
2022年
2月28日(月)

キャンペーン期間内に、対象の SNS でテーマに沿った写真を投稿。
抽選で各 10 名様に「半田の美味しい詰め合わせ (5,000 円相当)」を
プレゼントします。

参加 方法

- ① 半田市観光協会公式アカウントをフォロー



半田運河の蔵日和
@handa.kankou をフォロー



いいかも半田
@iikamo_handa をフォロー



- ② 対象の SNS (Instagram・Facebook) でテーマに沿った写真を投稿して
ください。投稿する際は、必ずハッシュタグ「# 半田ですし食べりん」を
付けてください。

半田ですし食べりん



半田ですし食べりん



- ③ キャンペーン終了後、当選者に対して SNS のダイレクトメッセージで
当選のお知らせをいたします。

※通知後、期間内に返信がない場合には、次の方へ権利が移りますので予めご了承ください。

テーマ

第1弾 ▶ 半田の美味しいおすし

2021 年 11 月 1 日 (月) ~ 12 月 31 日 (金)

半田で食べた美味しいおすしのメニュー
をご紹介します。店名・メニュー
名を添えて投稿してください。

第2弾 ▶ 私の好きな半田のすし屋

2022 年 1 月 1 日 (土) ~ 2 月 28 日 (月)

あなたがイチ推しする半田のすし屋は
どこですか？あなたの愛して止まない
半田のすし屋を投稿してください。

すし
ぼん

尾州半田



半田
運河

HANDA CANAL



お問
い
合
わ
せ

半田市観光協会

https://handa-kankou.com 営 業 時 間 9:00 ~ 17:30 TEL 0569-32-3264 発行: 半田市 作成: 2021 年 10 月

〒475-0817 愛知県半田市東洋町 1-8 (アイプラザ半田内)

SUSHI SHOP GUIDE

{ 半田は酢のまち、すしのまち }

半田とすし

いま世界中で食べられている握りずしに、
半田が深く関わっているのを、みなさんご存じでしょうか？

江戸時代に生まれた「握りずし」。

ただ、当時使われていたお酢は、貴重な米からつくる「米酢」で高価なものでした。

そのころ半田は酒造りが大変盛んで、江戸へ廻船で大量に運んでいました。

酒を仕込んで絞ったあとには酒粕が大量に残ります。

半田ではその酒粕から酢を生み出す挑戦がはじまり、量産にも成功。

こうして生み出した「粕酢」が握りずしに合うと見込んで、江戸へ運んで売り込みました。

すると見込み通り、風味や旨みが握りずしに合い、さらに米酢より安価であることから大好評。

かくして江戸っ子たちに、握りずしが大流行、その後は全国に広がり、今や世界中で注目される存在に。

握りずしの広がり、は、「半田のお酢」があったからこそ、なのです。

{ お江戸のおすしを半田で味わう }

尾州早すし

江戸時代の握りずしのレシピをもとに半田で現代版にアレンジしたのが「尾州早すし」。

その特徴は…

其ノ一 大きさは現在の2.5倍ほど

其ノ二 仕込みのタネを使用

其ノ三 粕酢「三ッ判®山吹®」を使用



三ッ判®山吹®

※ミツカン創業当時の粕酢(赤酢)を再現したもの。熟成させた酒粕を伝統製法でじっくり仕込み、芳醇でまろやか。

江戸っ子が屋台で頬張る姿を思い浮かべながら、みなさんも、尾州早すしを体験してみませんか？

お店紹介

尾州早すしが
食べられるお店



豊場屋南店

店舗情報はP.05⑩をご覧ください。
※3日前までに要予約。3人前以上～



四季の味 華暁

店舗情報はP.07⑩をご覧ください。



寿司会席 真砂本店

店舗情報はP.08⑫をご覧ください。

動画紹介

半田市PR大使の平野泰新さんも
出演する、「尾州早すし」のPR動画も



次ページからは、
半田の様々なすし処をご紹介します！

かつて江戸へとお酢を運んでいた海路の出発地、半田運河

半田
運河

すし
ヒ酢トリー

紀元前

東南アジアで「熟(な)れずし」の起源※が発生。

※水田につながる小川の魚を、ご飯と乳酸発酵させた漬物状のもの。滋賀県の「鮎ずし」の原型。



すしラボ提供
日比野光敏博士所蔵

紀元前4～8世紀

「熟れずし」が稲作とともに中国経由で伝来。奈良時代(710～784年)には高貴な方々の食べ物として定着しました。

室町時代(1336～1573年)

発酵時間を短くし、ご飯も食べる「生(なま)なれ」が誕生。おすしは、広く知られるようになっていきます。



すしラボ提供
日比野光敏博士所蔵

江戸時代(1603～1868年)

江戸時代に入ると、おすしはさらに庶民へ浸透。江戸半ばには、ご飯を発酵させながらも「酢」を混ぜることが広がりました。

おすしの楽しみ方①

お店デビューしてみよう。

はじめて入るおすし屋さんは、少し敷居が高く感じる人も多いもの。
マナーや食べ方を知って、
のれんの向こうのひと時を愉しんでみませんか？



お店紹介

半田で「すし」を食べよう！
カウンターで食べるすし、
コースで食べるすし、創作すし。
地元愛を語る大将、
寡黙に握る大将。
半田には、いろいろなお店と
職人さんがいます。
ぜひ、この機会にのれんを
ぐぐってみてください。

No 店名

Staff
Memo

ひとことメモ

おすすめ商品①

おすすめ商品②

外観

基本情報

関連情報

- | | |
|---|---|
| ☐ カウンター……カウンターの有無 | ☐ テーブル……テーブル席の有無 |
| ☐ 座敷……座敷席の有無 | ☐ 個室……個室の有無 |
| ☐ 禁煙……禁煙の店舗 | ☐ 子どもメニュー……メニューの有無 |
| ☐ クレジットカード……カード利用の可否 | ☐ 電子マネー……電子マネー利用の可否とその種類 |
| ☐ 電子マネー……電子マネー利用の可否とその種類 | ☐ テイクアウト可……テイクアウトの可否 |

STEP
1

お出かけ前に

事前の予約をしておきましょう

まずは、希望の内容を伝えることから。日時・人数・予算・目的（接待／デートなど）から、好き嫌いやアレルギー・席（カウンター／テーブル／個室／座敷）など。支払い方法も、確認しておきたいですね。

身だしなみと時間のマナー

ドレスコードも事前に確認しましょう。五感で食を愉しむために、香りの強い香水はNG。また、時間に余裕をみて来店を。お店によってはキャンセル扱いになることがあります。



02 魚太郎 蔵のまち

Staff
Memo

カフェとショップを併設。粕酢『三ツ判®山吹®』を購入することもできます。



海鮮ばらちらし膳すし丼（おばんざい食べ放題付）1,848円（税込）



【持ち帰り・事前予約】魚屋の握り膳（上）918円（税込）など



MAP
C-3

〒475-0873
半田市 中村町1-33-2
☎0569-89-7800
📍水

🕒11:00～15:00
※夜営業休業中
💰1,680円～
📺40台

- | | | | |
|---|---|--|-----------------------------|
| ☒ カウンター | ☒ テーブル | ☒ 座敷 | ☐ 個室 |
| ☒ 禁煙 | ☒ 子どもメニュー | ☒ クレジットカード | |
| ☒ 電子マネー（PayPay） | ☒ テイクアウト可 | | |

※子どもメニューは昼のみ、夜は要予約

01 豊場屋本店

Staff
Memo

市内最年長の大將のお店。このあたりの昔話や地元の話で盛り上げられます。



焼き穴子寿司 1,700円（税込）



テイクアウト 穴子押寿司 1,100円（税込）



MAP
C-3

〒475-0874
半田市 銀座本町4-33
☎0569-21-0412
📍木・第3水

🕒11:30～14:00
17:00～21:30
💰650円～2,300円
📺3台

- | | | | |
|---|---|--|--|
| ☒ カウンター | ☐ テーブル | ☒ 座敷 | ☒ 個室 |
| ☒ 禁煙 | ☐ 子どもメニュー | ☐ クレジットカード | |
| ☐ 電子マネー（ ） | ☒ テイクアウト可 | | |

03 一楽

Staff
Memo

ねじり鉢巻きの寡黙な大將が握ります。ランチメニューは1種類！迷うことはありません。



（ランチ）おまかせ寿司 1,100円（税込）



MAP
C-3

〒475-0874
半田市 銀座本町3-14-1
☎0569-21-2379
📍木

🕒11:30～13:30
17:00～21:00
💰昼:800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 |
| ☐ 禁煙 | ☐ 子どもメニュー | ☐ クレジットカード | |
| ☐ 電子マネー（ ） | ☐ テイクアウト可 | | |

1700年代

ご飯に酢と塩で味付けした「早すし」が完成。当初は、箱につめた「箱ずし」や「押しずし」、また「棒ずし」「巻ずし」などでした。



日比野光敏博士蔵

1800年代前半

江戸の街で「握りずし」が誕生。特徴は、今の握り寿司の2～3倍の大きさ。魚介を下処理して味がついているため、醤油のいらぬタイプでした。



日比野光敏博士蔵

1804年～

ミツカンの創業者・中野又左衛門は半田から江戸へ下り、「早すし」に出会います。当時の「早すし」の酢は高価な「米酢」。そこで「早すしを粕酢で作ったら、もっとおいしく手軽になる」と考え、半田へ戻り、「粕酢」（赤酢）の開発に力を注ぎました。

1845年頃

ミツカンの最高級粕酢「山吹」が誕生。半田から江戸に弁舟船（→P.12下）で運ばれました。その風味や旨みは、すし飯に合う、と江戸っ子たちに大流行。人気の握りすし屋にも愛用されたそうです。

STEP 2 のれんをくぐったら

スマホで写真撮影、OK? NG?

写真を撮りたい時は、お店の人へ事前に確認しましょう。おすしをいただく時は、スマホを握るのは控えて。会話のボリュームも控えめに。

STEP 3 おすしを味わう

センスよく
いただくには?



握りたてをひと口で

握りたてが一番おいしいので、出されたら早めにいただきます。2つに切らず、一口で。「すし飯は小さめに」と伝えると、少なめに握ってもらえます。

箸と手どちらもOK

箸を使っても、そのまま手でいただくもOK。でも、せっかくなら「職人とおすしを介して握手するように」手でいただいてみましょう。

しょうゆはタネ側

箸や指でおすしを回転させ、タネ側にしょうゆをつけるようにしましょう。少量のガリを、はけのように使うのもよいとされています。

04 豊場屋南店



鯛弁当 1,650円(税込)



鯛御膳 2,200円(税込)



MAP D-3

〒475-0827
半田市港本町2-80
☎0569-21-0288
☎月

☎11:30~14:00 (Lo13:30)
17:00~22:00 (Lo21:30)
☎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
☐禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☐電子マネー() ☑テイクアウト可

06 J-DINING 仙之助



(ランチ)おばん菜御膳 1,485円(税込)



(夜の味)海鮮丼 1,650円(税込)



MAP C-2

〒475-0857
半田市広小路町155-3
CLACITY2F
☎0569-24-9955
☎水、第2木

☎11:00~14:30 (Lo14:00)
17:00~22:30 (Lo22:00)
☎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
☑禁煙 ☑子どもメニュー ☑クレジットカード
☐電子マネー() ☑テイクアウト可

※子どもメニューは昼のみ、夜は要予約

05 隠れ家和食 ちり蔵



松前寿司(1本) 1,320円(税込) / 鯖・鰯・焼きサ(寿司セット) 2,200円(税込)



握り寿司コース 2,500円~4,500円(税込)



MAP D-3

〒475-0828
半田市瑞穂町7-1-9
☎0569-21-6367
☎不定休

☎昼 12:00~14:30 ※要予約
通常 17:00~21:30
金・土 17:00~22:00頃
☎昼:2,500円~、夜:予算に応じて
☎35台

☐カウンター ☑テーブル ☑座敷 ☑個室
☑禁煙 ☐子どもメニュー ☑クレジットカード
☑電子マネー(d払い) ☑テイクアウト可

07 江戸ッ子寿司



すし盛り合わせ 松 3,300円(税込)



MAP D-2

〒475-0856
半田市更生町2-154-20
☎0569-22-0846
☎日

☎17:00~24:00 (Lo24:00)
☎予算に応じて
☎3台

☑カウンター ☐テーブル ☑座敷 ☐個室
☐禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☐電子マネー() ☐テイクアウト可

大正12年(1923年)

大正12年(1923年)の関東大震災や、昭和20年(1945年)の東京大空襲では、焼け出されたすし職人が、東京を離れて全国へ避難。こうして「握りずし」は全国へ。

昭和59年(1984年)

ミツカンが粕酢「三ツ判®山吹®」を再現。有名店で腕を磨いた職人たちが独立し、「粕酢」(赤酢)を使ったすしを復活させるなど、伝統を新しい技で握る店も登場。



平成14年(2002年)

半田では「第五回はんだ山車まつり」にて、「尾州早すし」(→P.02)をお披露目。すぐに売り切れるほど好評でした。

平成20年(2008年)~

すしは明治末期頃から海外にも広がり、平成20年(2008年)にはミシュランガイドにすし店が初掲載。平成26年(2014年)にはオバマ米大統領の接待にすし店が選ばれるなど、すしは日本食を代表する存在となりました。

参考資料:「すしラボ」▶ご当地すしの魅力(ミツカンホームページ)
「すし語辞典」(誠文堂新光社)



08 寿司処 氣楽



あなご箱ずし 1,650円(税込)



おまかせ握り 3,850円(税込)



MAP D-2

〒475-0841
半田市大和町1-1内藤ビル1F
☎0569-23-1555
休水

☎11:00~13:00
17:00~23:00
¥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
☒禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☐電子マネー() ☒テイクアウト可

11 初穂寿司



寿司セット 1,100円(税込)



デラックスランチセット 1,760円(税込)



MAP C-1

〒475-0927
半田市北二ツ坂町3-9-25
☎0569-22-0704
休火、水

☎11:30~14:00(Lo13:30)
17:00~21:00(Lo20:30)
¥昼:1,000円~1,600円
夜:1,000円~
☎7台

☒カウンター ☐テーブル ☒座敷 ☒個室
☒禁煙 ☒子どもメニュー ☐クレジットカード
☐電子マネー() ☒テイクアウト可

09 藤 鮨



〈要予約〉ランチ 1,650円(税込)



大将おまかせコース 3,300円(税込)~



MAP D-2

〒475-0846
半田市栄町2-8
☎0569-21-4102
休月

☎11:00~13:30(Lo13:00)
17:00~21:00(Lo20:30)
¥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
☒禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☐電子マネー() ☒テイクアウト可

12 寿司会席 真砂本店



江戸と令和の寿司 食べ比べ御膳 1,650円(税込)



おまかせ握り 3,850円(税込)~(※予算に応じて握ります)



MAP C-1

〒475-0927
半田市北二ツ坂町2-15-3
☎0569-21-0547
休木

☎11:00~14:00
17:00~21:00
¥昼:1,000円~
夜:2,000円~
☎15台

☒カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☒個室
☒禁煙 ☒子どもメニュー ☒クレジットカード
☒電子マネー(PayPay,d払い,メルペイ) ☒テイクアウト可

※ランチはクレジットカードのご利用ができません。

10 四季の味 華暁



早ずし・ごん鍋セット 1,650円(税込)



早ずし・すき焼きセット 2,178円(税込)



MAP C-1

〒475-0927
半田市北二ツ坂町1-10-8
半田市立図書館前
☎0569-24-1330
休水

☎11:00~15:00
17:00~22:30
¥昼:1,000円~2,500円
夜:2,000円~6,000円
☎30台

☐カウンター ☐テーブル ☒座敷 ☒個室
☐禁煙 ☒子どもメニュー ☒クレジットカード
☒電子マネー(PayPay,d払い,他) ☐テイクアウト可

おすしの楽しみ方②

プロの味をテイクアウト

小さい子どもがいるからと遠慮している方や、忙しくて店内でゆっくりできない方、またお店で過ごすことが難しいなど、諦めていた方も「お持ち帰り(テイクアウト)」なら、いかがでしょうか? 1人前から盛り合わせまで、人数に合わせてオーダーできるお店がたくさんあります。ぜひおうちでプロの味を楽しんでみませんか?

☒テイクアウト可 のお店はお持ち帰りできます。

※時間に余裕をもって予約するのがおすすめです。
※時期や状況により、難しい場合もあります。

注文してみよう!

- 1 お店へ電話
- 2 希望日時を伝える
- 3 予算と人数を伝える
- 4 その他の希望を伝える



13 すし笑魚亭



穴子にぎり 3,630円(税込)



にぎり 1,650円(税込) / ちらしあなご(ハーフ) 1,815円(税込)



MAP
C-1

〒475-0927
半田市北二ツ坂町3-11-9
ポジティブ1F
☎0569-24-7302
🚗水、第1火

🕒11:30~14:00 (Lo13:30)
17:30~21:30 (Lo21:00)
💰1,500円~
📺4店舗共同30台

☑️カウンター ☑️テーブル ☑️座敷 ☑️個室
☑️禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☑️電子マネー(PayPay) ☑️テイクアウト可

14 日本料理かわらよし



うなぎ巻き寿司 1,980円(税込)



MAP
B-2

〒475-0961
半田市岩滑中町1-31-1
☎0569-21-1573
🚗火

🕒11:30~14:00 (Lo13:30)
17:30~22:00 (Lo21:00)
💰昼:1,100円~
夜:3,300円~
📺あり

☑️カウンター ☐テーブル ☑️座敷 ☑️個室
☐禁煙 ☐子どもメニュー ☑️クレジットカード
☑️電子マネー(PayPay,メルペイ,d払い,LINEPay,Alipay)
☑️テイクアウト可

15 寿司酒房 洛彩



てまり寿司 1,800円(税込)



《要予約》テイクアウト 各780円(税込)



MAP
D-2

〒475-0836
半田市青山2-17-18
森ビル1F
☎0569-24-6026
🚗木

🕒11:30~14:00 (Lo13:30)、
日~水曜日17:00~24:00 (Lo23:00)、
金・土曜日17:00~25:00 (Lo24:00)
💰¥1,050円~4,000円
📺6台

☑️カウンター ☐テーブル ☑️座敷 ☑️個室
☑️禁煙 ☐子どもメニュー ☑️クレジットカード
☐電子マネー() ☑️テイクアウト可

16 響・旬味酒彩



響御前(赤出し、茶わんむし) 2,970円(税込)



【昼限定】寿司タワー(赤出し付) 1,650円(税込)



MAP
E-2

〒475-0836
半田市青山1-9-2
☎0569-26-5776
🚗水・第2木

🕒11:00~13:30
17:00~22:00 (Lo21:30)
💰昼:2,000円~
夜:5,000円~
📺あり

☑️カウンター ☑️テーブル ☑️座敷 ☑️個室
☑️禁煙 ☐子どもメニュー ☑️クレジットカード
☐電子マネー() ☑️テイクアウト可

17 旬彩 だいどころ



《要予約》豪快!超特大エビフライ巻き 1,980円(税込)



特製ダレの海老天巻き 1巻440円(税込) (※写真は2巻)



MAP
E-2

〒475-0836
半田市青山1-9-4 リバティー青山1F
☎0569-89-8089
🚗不定休

🕒11:30~14:00
17:00~23:00 (Lo22:00)
💰昼:1,000円(税込)~
夜:2,500円(税込)~
📺8台

☐カウンター ☑️テーブル ☑️座敷 ☑️個室
☑️禁煙 ☐子どもメニュー ☑️クレジットカード
☑️電子マネー(PayPay) ☑️テイクアウト可

※ランチ・飲み放題はクレジットカードのご利用ができません。

おすしの楽しみ方③ おうちで作ろう!!

おうち時間や、週末のお楽しみとして、おうちで様々な「おすし」を作ってみましょう。初心者の方は、手巻き寿司や、ちらし寿司、箱寿司など、簡単なものから試してみませんか。きっとお子さんとも楽しめますよ。慣れたら、巻き寿司や、手まり寿司、全国の郷土料理などにぜひチャレンジしてみてください。

レシピはこちら
すしラボ(ミツカンホームページ)

すし ラボ



18 旬彩美食てん



知多牛炙りちらし(デザート、ドリンク付) 2,980円(税込)

知多牛にぎり3貫 1,080円(税込)



海鮮ちらし寿司 2,980円(税込)



MAP B-1

〒475-0966
半田市岩滑西町5-18-1
☎0569-58-7710
🔥火曜不定休

🕒11:00~14:30 (Lo13:45)
17:00~22:00 (Lo21:00)
🍽️昼:2,000円~
夜:3,500円~
📺あり

☐カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☒個室
☒禁煙 ☒子どもメニュー ☒クレジットカード
☒電子マネー(PayPay,メルペイ,LINEPayなど)
☒テイクアウト可

19 旬魚旬彩 ふく丸



ふく丸にぎりランチ(平日のみ) 1,980円(税込)



秋のにぎり寿司コース 5,080円(税込) (※土曜日に変更可+440円(税込))



MAP D-1

〒475-0836
半田市青山4-6-4
☎0569-31-0290
📅休月

🕒平日/11:30~14:30 (Lo14:00)
土日祝/11:30~15:00 (Lo14:00)
夜/17:00~22:00 (Lo21:00)
🍽️昼:1,485円(税込)~、夜:2,420円(税込)~
📺24台

☐カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☒個室
☒禁煙 ☒子どもメニュー ☒クレジットカード
☒電子マネー(PayPay) ☒テイクアウト可

※ランチ・割引メニューはクレジットカードのご利用ができません。

20 魚福本家



栄 5,940円(税込)



祝 8,640円(税込)



MAP D-1

〒475-0931
半田市新宮町2-14-1
☎0569-89-9823
📅休なし

📞ご予約・電話受付時間
9:00~19:00
🍽️¥440円(税込)~
📺5~6台

☐カウンター ☐テーブル ☐座敷 ☐個室
☐禁煙 ☐子どもメニュー ☐クレジットカード
☒電子マネー(LINE Pay・au Pay・d払い) ☒テイクアウト可

※テイクアウトのみ取扱店です。

21 寿司ダイニング 季鮮花

き せん か



手まりランチ 2,500円(税込)



握り寿司ディナー 4,500円(税込)



MAP B-1

〒475-0963
半田市平和町5-113-1
☎0569-58-7882
📍水、第2木

🕒11:00~14:50
18:00~21:30
🍽️昼:2,500円~
夜:4,500円~
📺16台

☒カウンター ☒テーブル ☐座敷 ☒個室
☒禁煙 ☐子どもメニュー ☒クレジットカード
☐電子マネー() ☐テイクアウト可

22 寿司・和食 すし半



海鮮ちらし定食 1,980円(税込)



秋鮭の押寿司 1,300円(税込)



MAP B-5

〒475-0023
半田市亀崎町6-150-2
☎0569-28-1792
📍水、第3木

🕒11:00~14:00
17:00~21:30
🍽️¥1,000円~
📺5台

☒カウンター ☒テーブル ☒座敷 ☐個室
☒禁煙 ☐子どもメニュー ☒クレジットカード
☒電子マネー(PayPay) ☒テイクアウト可

おすしの楽しみ方④ 見学・体験しよう!!



MIZKAN MUSEUM

ミツカンミュージアム

ミツカンの酢づくりの歴史や食文化の魅力にふれ、楽しみ遊べる体験型博物館。半田とすしの関係性を知るには、ここは外せません。
HPはこちら/
ホームページも面白いので要チェックです。

〒475-8585 半田市小中村町2-6
☎0569-24-5111



新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間、休館を継続いたします。再開館及び新規ご予約の受付開始時期につきましては、決定次第、ホームページにてご案内いたします。

23 寿司 吉祥



焼穴子と海老の箱寿司ランチ 1,980円(税込)



ちらし寿司 1,320円(税込)



MAP
A-3

Staff Memo
こだわりのシャリには、粕酢『三ツ判®山吹®』もブレンドしています。

〒475-0006
半田市南大矢町3-106-5
☎0569-28-6808
※木、第3水

☎11:30~14:00 (Lo13:30)
17:00~22:00 (Lo21:00)
¥1,300円~
☎10台

☑カウンター ☐テーブル ☑座敷 ☑個室
☑禁煙 ☑子どもメニュー ☐クレジットカード
☑電子マネー(PayPay) ☑テイクアウト可

※子どもメニューは要予約。

24 ぐるめいしはら



季節のにぎり 754円(税込)



箱寿司 430円(税込)

MAP
C-2

Staff Memo
ネタもシャリもこだわる地元密着スーパー!イシハラフード内の計5店舗にてお取り扱い中。

☐カウンター ☐テーブル ☐座敷 ☐個室
☐禁煙 ☐子どもメニュー ☑クレジットカード
☐電子マネー() ☑テイクアウト可

※テイクアウトのみ取扱店です。

おすしの楽しみ方④ 見学・体験しよう!!



半田市立博物館

国の重要有形民族文化財指定の「半田の酢醸造用具」を展示しています。これらを使ってお酢を作っていたんですね!

〒475-0928 半田市桐ヶ丘4-209-1
☎0569-23-7173
☎月曜日(月曜祝日の場合は開館、翌日休館)、年末年始
☎10:00-18:00 ¥無料 Pあり

解説動画



國盛 酒の文化館

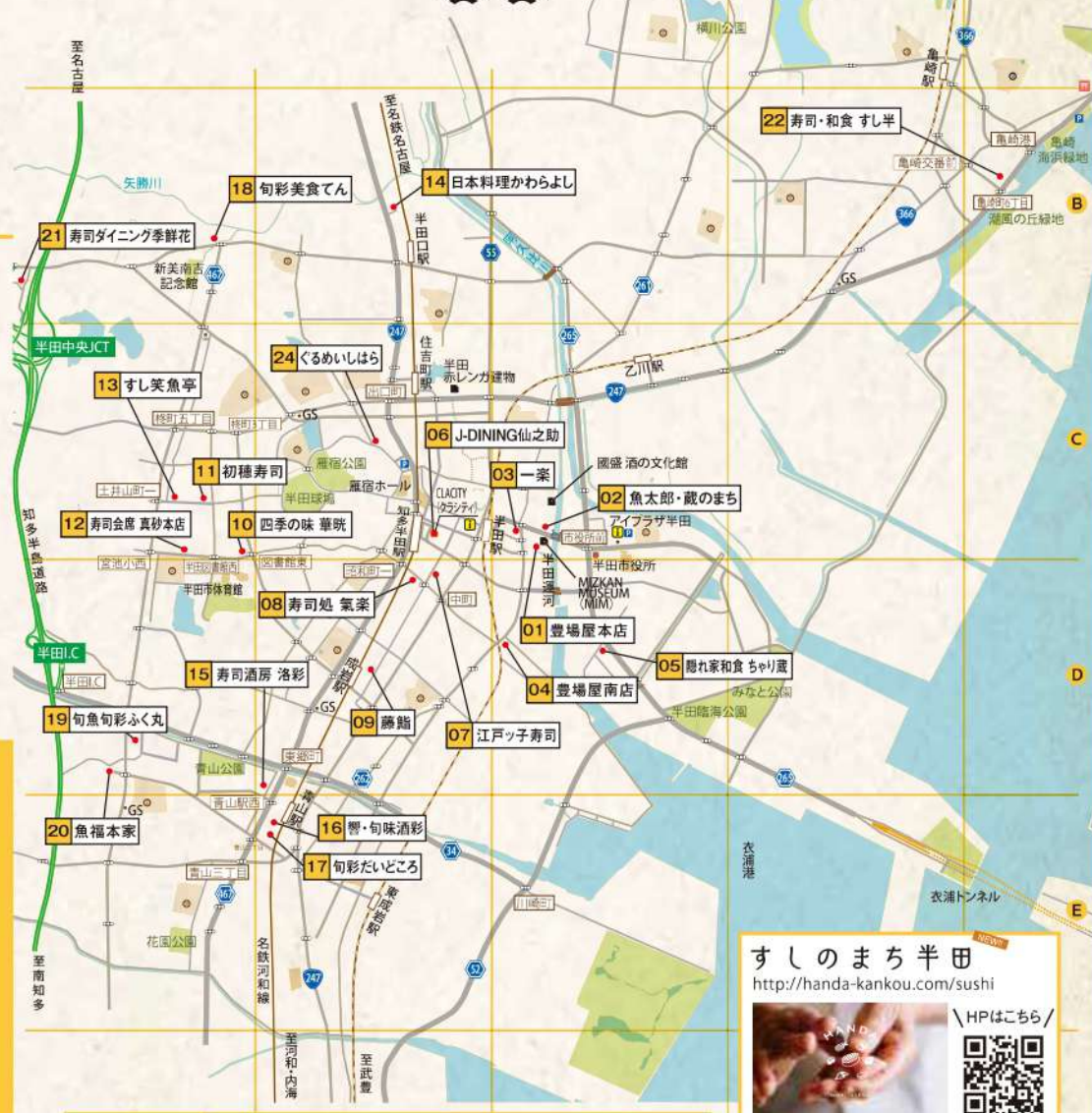
酢造り以前から、半田で行われてきた酒造りの歴史に触れます。生原酒など、季節限定のこでしか買えないお酒が置いてあることも!

〒475-0878 半田市東本町2-24
☎0569-23-1499
☎木曜日(木曜日が祝日の場合は翌日)、年末年始
☎10:00-16:00 ¥無料 Pあり

HPはこちら



HANDA 半田 すしMAP



掲載内容について

・掲載の写真は全てイメージです。
・仕入れ状況や季節によって、内容が異なる場合があります。
・この情報は、2021年10月中旬時点のものです。

すしのまち半田

<http://handa-kankou.com/sushi>



半田市内ですしが楽しめるお店などの情報を詳しく掲載したホームページ「すしのまち半田」ができました。