

半田とすし

祭礼の料理 箱すし(押しすし)

[提供店舗]

- 寿司会席 真砂本店 (当日OK!)
- 鮨・会席 豊場屋南店 (3日前までに要予約)
- 四季の味 華咲 (当日OK!)

尾州早すし

江戸時代、半田における粕酢造りと海運の力が握りすしの普及を促進したと言われています。当時のレシピをもとにミツカン創業時の粕酢「三ツ判・山吹」を使って再現したものが尾州早すしです。江戸時代では屋台で販売していた早すし。現在の握りすしとの大きな違いは驚きです！

半田運河

温暖な気候、良質な地下水に恵まれた半田では、古くから醤や酒などの醸造業が盛んであり、半田運河から廻船で江戸などに運ばれていました。ミツカン創業者初代又左衛門は、高価な米酢の代わりに酒粕からつくる安価な粕酢を発明し、江戸で人気の「早すし」(握りすし)向けに売り込んだところ、「風味や旨みがすし飯に合う」と評判になり、握りすしが大流行するきっかけとなりました。醸造文化で栄えた半田のまちで、酢的なおすしをみつけてください！

HANDA SUSHI MAP

半田すしマップ

見つけよう！半田のすし 酢的を

イベント情報

- ①半田運河HOTORI brunch 3/9±、4/13±、5/11±
- ②半田運河HOTORIの朝市 3/23±、4/27±、5/25±
- ③半田運河の鯉のぼり 4/13±～5/6±
- ④半田の春まつり(下半田地区) 4/20±、21±
- ⑤萬三の白モッコウバラ祭 4/20±～4/30±
- ⑥半田運河の結婚式と花嫁行列&着物でまち歩き ~くらと和さんぽ~ 4/27±
- ⑦半田運河HOTORI SAKABA 5/3金祝、4±祝

アクセス

電車でのアクセス

- 名鉄 名古屋駅 → 河和・内海行き 知多半田駅まで 急行約35分
- JR 名古屋駅 → 東海道本線 快速約15分 大府駅 → 武豊線 約25分 半田駅

自動車でのアクセス

- 名古屋方面 → 半田中央IC → 名古屋高速道路・知多半島道路 約40分

市内の移動は「ごんくる」バスをご利用ください。

住所／愛知県半田市東洋町1-8 アイプラザ半田 | TEL／0569-32-3264
営業時間／8:30～17:30 URL <https://handa-kankou.com/>

発行 半田市

MIZKAN MUSEUM

「三ツ判・山吹」

芳醇で深い旨みの純酒粕酢。酢飯にした時の色合いから名され、ミツカン酢最上品の称号「三ツ判」が与えられました。

ミツカンミュージアム

住:半田市中村町2-6
TEL:0569-24-5111(要予約)
営:9:30～17:00(最終案内15:30)
休:木曜日(木曜日が祝日の場合開館、翌金曜日は休館、年末年始)
料:全館コース大人300円、中高生200円、小学生100円、乳幼児無料・大人の蔵コース大人100円、中高生50円、乳幼児無料

國盛 酒の文化館

現役の酒蔵の一部を活用し、江戸時代から300有余年の歴史を誇る酒造りの道具資料を展示。利き酒もできます。

♦酒の文化館

住:半田市東本町2-24
TEL:0569-23-1499
(要予約)
営:10:00～16:00
休:木曜日
(木曜日が祝日の場合は開館、翌金曜日は休館、年末年始)
料:無料

半田赤レンガ建物(旧カブトビール工場)

明治31年(1898)にカブトビールの製造工場として誕生。明治時代のレンガ建造物としては全国で五本の指に入る規模を誇ります。明治22年(1889)四代目中埜又左衛門や、數島製パン盛田善平らがビールづくりを手掛け、後にカブトビールが誕生しました。

♦半田赤レンガ建物

住:半田市榎下町8
TEL:0569-24-7031
営:9:00～17:00
(カブト・ショッピング10:00～)
休:年末年始
料:大人200円、中学生以下無料、団体(20名以上)160円、中学生以下無料

アクセス

電車でのアクセス

名鉄 名古屋駅 → 河和・内海行き 知多半田駅まで 急行約35分

JR 名古屋駅 → 東海道本線 快速約15分 大府駅 → 武豊線 約25分 半田駅

自動車でのアクセス

名古屋方面 → 半田中央IC → 名古屋高速道路・知多半島道路 約40分

市内の移動は「ごんくる」バスをご利用ください。

QRコード

2019年3月発行 企画・編集 半田市観光協会