

HANDA SUSHI MAP

半田のすしマップ



すし
酢的を
見つけよう！
半田のすし

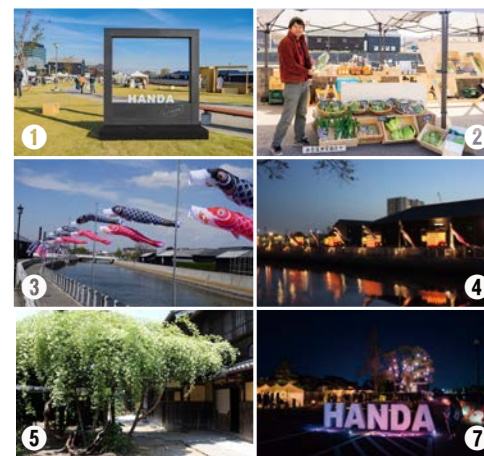
半田運河



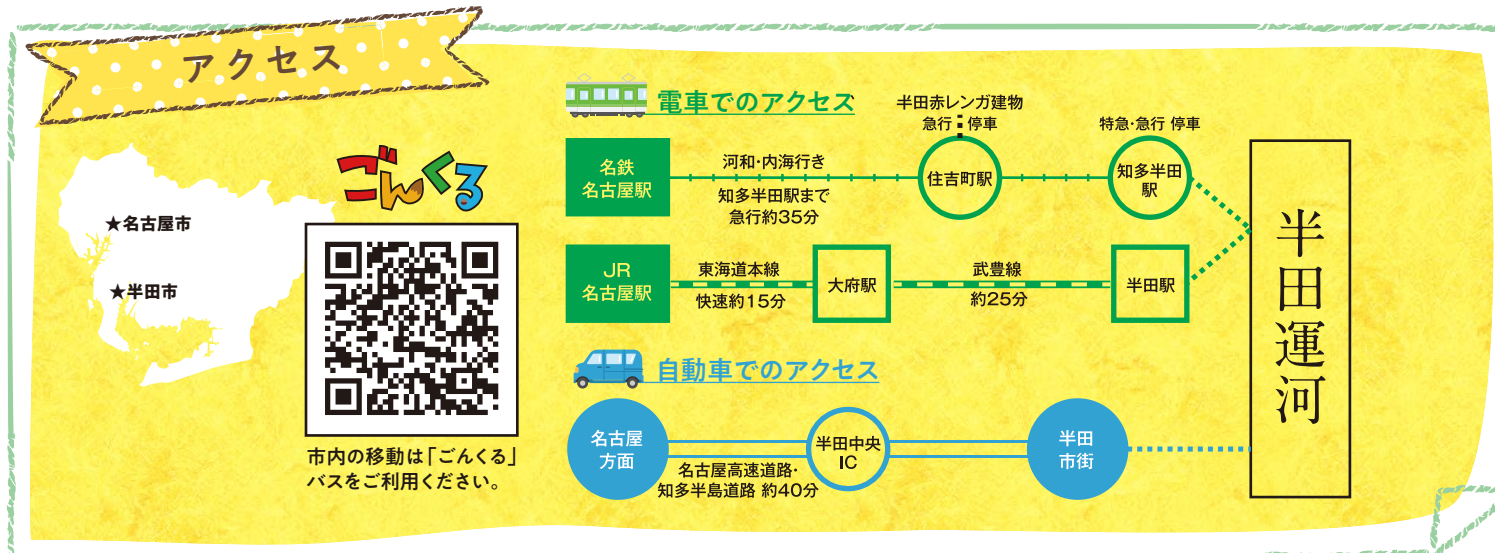
温暖な気候、良質な地下水に恵まれた半田では、古くから酢や酒などの醸造業が盛んであり、半田運河から廻船で江戸などに運ばれていました。ミツカン創業者初代又左衛門は、高価な米酢の代わりに酒粕からつくる安価な粕酢を発明し、江戸で人気の「早すし」（握りずし）向けに売り込んだところ、「風味や旨みがすし飯に合う」と評判になり、握りずしが大流行するきっかけとなりました。醸造文化で栄えた半田のまちで、酢的なおすしをみつてください！

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^日休
- ④半田の春まつり(下半田地区) 4/20⁺、21^日
- ⑤萬三の白モッコウバラ祭 4/20⁺～4/30^日
- 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^日祝、4⁺祝



アクセス



半田とすし



祭礼の料理 箱すし（押しすし）

お祭りの時など、多くの人が家に集まる時に作られてきた家庭料理です。家ごとのせる具材も様々で、アサリのむき身、オボロ、卵焼き、レンコン、シイタケなどをのせます。市内のすし屋さんで、箱すし（押しすし）を提供しているお店もあるので、食べてみてください。

- 【提供店舗】
- 寿司会席 真砂本店（当日OK!）
 - 鮎・会席 豊場屋南店（3日前までに要予約）
 - 四季の味 華眺（当日OK!）

尾州早すし

江戸時代、半田における粕造りと海運の力が握りずしの普及を促進したと言われていま。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。現在の握りずしとの大きさの違いは驚きです！

MIZKAN MUSEUM



ミツカンの酢づくりの歴史や、食文化の魅力に触れ、楽しみ学べる体験型博物館です。ミツカンミュージアムを見学するとお酢の製法や特徴が分かります。創業時の粕酢を再現したお酢「三ツ判®️山吹®️」もショップで販売しています。



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）四代目中笠又左衛門や、敷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
（カフェショップ10:00～）
休：年末年始
※：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）



國盛酒の文化館



※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
開館、翌金曜日は休館、お盆、年末年始
※無料）

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。