尾州半田 すしガイド

Handa City Sushi Guidebook



［ミツカンミュージアム（MIM）すし大陸］

半田と酢とすしの話

江戸時代。酒造りが盛んに行われた半田で、ミツカン創業者の初代中野又左衛門は、酒造りの過程で発生し、他にほとんど用途のなかった酒粕を利用して粕酢を作ることに成功しました。当時、米から作る米酢は高価でしたが、安価で、かつすし飯に合う風味と旨みを持つ粕酢は、その後の握りずしの普及に大いに貢献しました。

出典：「尾陽商工便覧」



◀かつての半田運河の様子

醸造のまち半田

すしMAP



SUSHI LABORATORY

すしラボ™

ミツカンは、おすしの魅力を世界中の人々と共有したいと想い、おすしを知り、作り、楽しむウェブサイト「すしラボ」で情報を発信しています。

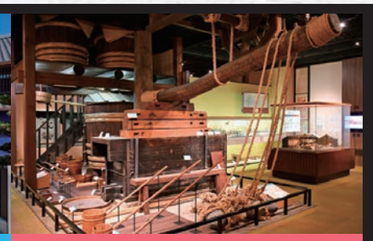
半田の郷土すし「箱すし」の紹介もされています。



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、楽しみ学べる体験型博物館です。

〒475-8585　半田市中村町 2-6
9：30~17：00
休館日 / 木曜日、年末年始・お盆
事前予約制



半田市立博物館

酢の醸造分野では、全国初の指定となる重要有形民俗文化財「半田の酢醸造用具」を展示しています。

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

すしをもっと知る！見学・体験しよう

【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、2026年11月時点のものです。

すしのまち半田

お問い合わせ

半田市観光協会

https://www.handa-kankou.com/　〒475-0817　愛知県半田市東洋町 1-8（アイプラザ半田内）　営業時間 9:00 ～ 17:00　TEL 0569-32-3264

発行：半田市　作成：2026 年 11 月



01 豊場屋本店

半田市銀座本町4-33

☎ 0569-21-0412　休 木・第1水・第3水

P 3台　¥ 昼700円～

◴ 昼 11:30～14:00
夜 17:00～21:00（Lo20:30）



赤酢使用

02 回転鮨 魚太郎 半田店

半田市中村町1-33-2

☎ 0569-89-7800　休 年中無休

P 50台　¥ 昼2,000円～3,000円

◴ 平日昼11:00～15:00（Lo14:45）
平日夜17:00～21:00（Lo20:45）
土日祝11:00～21:00（Lo20:45）

2 階席要予約で個室で鮨会席コースご利用頂けます。詳細はHPをご確認下さい。



03 豊場屋南店

半田市港本町2-80

☎ 0569-21-0288　休 月

P 10台　¥ 昼・夜1,100円～

◴ 昼 11:30～14:00（Lo13:30）
夜 17:00～22:00（Lo21:30）



赤酢使用

04 知多前寿司 酒場ノ仙之助

半田市広小路町155-3 CLACITY2F

☎ 0569-24-9955　休 水（一部火曜日）

P 有　¥ 昼1,500円～2,000円　夜2,500円～5,000円

◴ 昼 11:00～14:00（Lo13:15）
夜 17:00～21:30（Lo21:00）



05 江戸ッ子寿司

半田市更生町2-154-20

☎ 0569-22-0846　休 日

P 3台　¥ 予算に応じて

◴ 夜 17:00～24:00（Lo24:00）



赤酢使用

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。

03 豊場屋南店

¥ 2,500円～　※尾州早すしは3日前までにご予約ください（3人前以上）



赤酢使用

06 隠れ家和食 ちゃり蔵

半田市瑞穂町7-1-9

☎ 0569-21-6367　休 不定休

P 35台　¥ 夜5,000円～

◴ ※予約優先
夜 通常 17:00～22:00　金・土 17:00～23:00



赤酢使用

07 旬彩酒家 美々

半田市昭和町2-37-1

☎ 0569-47-8119　休 不定休

P 10台　¥ 3,000円～

◴ 18:00～23:00（Lo22:00）



08 ぐるめいしはら　テイクアウトのみ

半田市星崎町3-50（イシハラフード星崎店）

☎ 0569-23-0825　休 年中無休

P 40台　¥ 498円～1,200円

◴ 9:30～20:30



09 藤鮨

半田市栄町2-8

☎ 0569-21-4102　休 月・火

P 8台　¥ 昼1,300円～　夜予算に応じて

◴ 昼 11:00～13:30（Lo13:00）
夜 17:00～21:00（Lo20:30）



10 初穂寿司

半田市北二ツ坂町3-9-25

☎ 0569-22-0704　休 火・水

P 7台　¥ 昼1,100円～1,760円　夜1,100円～

◴ 昼 11:30～14:00（Lo13:30）
夜 17:00～21:00（Lo20:00）



11 すし笑魚亭

半田市北二ツ坂町3-11-9 ポジティヴ1F

☎ 0569-24-7302　休 火・水

P 4店舗共同20台　¥ 昼2,200円～

◴ 昼 11:30～14:00（Lo13:30）
夜 17:30～21:30（Lo21:00）
※事前に電話予約がおすすめです



12 日本料理かわらよし

半田市岩滑中町1-31-1

☎ 0569-21-1573　休 火

P 有　¥ 昼1,100円～　夜3,300円～

◴ 昼 11:30～14:00（Lo13:30）
夜 17:30～22:00（Lo21:00）



13 旬魚旬彩 ふく丸

半田市青山4-6-4

☎ 0569-31-0290　休 月

P 24台　¥ 昼1,890円（税別）～　夜2,500円（税別）～

◴ 昼 11:00～14:00（Lo13:30）
夜 火～木・日 17:00～21:00（Lo20:00）
金・土 17:00～22:00（最終受付20:30）



14 魚福本家　テイクアウトのみ

半田市新宮町2-14-1

☎ 0569-89-9823　休 なし

P 5～6台　¥ 540円（税込）～

◴ ご予約・電話受付時間 9:00～18:00



赤酢使用

15 寿司ダイニング 季鮮花（きせんか）

半田市平和町5-113-1

☎ 0569-58-7882　休 第2水木・第4水木

P 16台　¥ 昼3,300円～　夜5,500円～

◴ 昼 11:00～14:50
夜 18:00～21:30



赤酢使用

16 寿司 吉祥

半田市南大矢知町3-106-5

☎ 0569-28-6808　休 水・木

P 10台　¥ 1,600円～

◴ 昼 11:30～14:00（Lo13:30）
夜 17:00～22:00（Lo21:00）

赤酢（粕酢）とは

赤酢は、酒粕を原料につくられた酢です。1804年に創業したミツカンの初代中野又左衛門が尾州半田で研究を重ね、その風味とうまみがすし飯に良く合うと評判となりました。



三ツ判® 山吹®
熟成させた酒粕だけを仕込み、江戸時代からの伝統製法を生かしてつくられた、ミツカンを代表する赤酢です。

☎ 電話番号　休 定休日　P 駐車場　¥ 予算　◴ 営業時間

営業時間等は変更となる可能性があります。

赤酢使用　赤酢を使用したすしの提供については店舗ごとに条件が異なります。詳細は各店舗にご確認ください。