

半田 まち あるき

醸造と運河の風景に佇み、

歴史の記憶を語る赤レンガや

新美南吉のふるさとを訪ね歩く。

亀崎の不思議な路地に

迷い込んでみるのもいい。

半田には、今に流れる時の中で

人々が紡いできた豊かさがある。

- 1 半田運河～半田赤レンガ建物
- 2 亀崎地区をぶらり
- 3 新美南吉の足跡をたどる

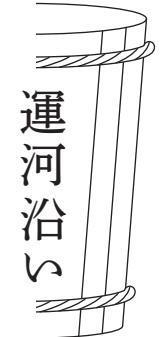
半田運河

半田運河が位置する衣浦湾は古くは衣ヶ浦といい、江戸時代には多くの弁才船(千石船)が行き来しました。かつて酒や酢の積み出しの港として発展してきた半田運河の周辺には、今でも黒板囲いの醸造蔵や豪商の邸宅が建ち並び、往時の情景を感じさせます。半田運河周辺地区は、平成29年度に、都市景観大賞 都市空間部門で大賞を受賞しました。



「醸造のまち」の 昔と今を訪ねて。

ス。ポット 運河沿い 醸造の歴史



映画「姿三四郎」の ロケ地にもなった。

昭和18年に公開された、柔道家の活躍を描いた黒澤明監督のデビュー作。半田運河では主人公が悪漢を運河に投げ飛ばすシーンなど、3日間にわたって撮影されました。



國盛酒の文化館
200年ほど前に建てられた古い酒蔵をそのまま利用したお酒の資料館。伝統的な酒造りや古い道具の展示のほか、直売店もあります。

- 0569-23-1499 (事前予約制)
- 半田市東本町2-24 ● 10:00~16:00
- 毎週木曜休(木曜が祝日の場合は開館、翌金曜休)、年末年始・お盆休
- 入館無料



旧中埜半六邸・半六庭園
江戸時代から代々地元の発展に貢献した豪商、中埜半六家の明治22年建築の旧邸宅。現在は飲食店等(フレンチレストラン、バームクーヘン専門店)や貸部屋として利用されています。屋敷前の半六庭園は、来訪者の憩いの場として開園されています。

- 0569-24-5111
- 半田市中村町2-6
- 9:30~17:00
- 毎週木曜休(木曜が祝日の場合は開館、翌金曜休)、年末年始休
- 事前予約制
- ホームページまたは電話にて事前のお申し込みが必要です。



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。ミツカンの歴史はもちろん、江戸時代と現代のお酢の作り方をわかりやすく知ることができます。また、紙粘土で寿司をにぎる体験や顔写真入りラベルの「マイ味ぽん」づくりなど楽しい体験もできます。ショップでは、オリジナルグッズや創業時の粕酢を再現したお酢「三ツ判®山吹®」なども販売しています。最新情報はホームページをご確認ください。

<https://www.mizkan.co.jp/mim/>



- 0569-24-5111
- 半田市中村町2-6
- 9:30~17:00
- 每週木曜休(木曜が祝日の場合は開館、翌金曜休)、年末年始休

事前予約制

- ホームページまたは電話にて事前のお申し込みが必要です。

まるでタイムトラベル！

江戸から明治にかけての繁栄ぶりをそこかしこに見ることができる半田のまち。豪商の暮らしや醸造の歴史を感じながら、昔の人がとが歩いた街をぶらりと歩いていると、まるでタイムスリップしたみたい。当時の姿が残る建物や景観を活かして、新しいスポットも増え伊ベントも開催されています。この地ならではのカルチャーに触れながら、楽しくまちなかを巡ってみましょう。



リトリートキッチン
ミツカンミュージアム前の小公園にちょこんと建つ小さな店。スムージーとミツカンの「ZENBヌードル」を使ったパスタを販売。
●8:00~15:00
●毎週月曜休

東雲の道
半田運河の北、阿久比川と十ヶ川に挟まれた穏やかな散歩道。桜の名所でもあります。1月から3月ごろまでは水仙も見頃です。



**市指定天然記念物
萬三の白モッコウバラ
(小栗家住宅)**

国登録有形文化財の小栗家住宅の庭にある、樹齢150年ほどの大きな白モッコウバラ。毎年4月中旬から5月初旬に可憐な白い花が咲き、期間限定で特別公開しています。



**知多半島に
鉄道遺産が
多いワケ。**

知多半島を走るJR武豊線は、東海道線の建設用資材を運ぶために作られた路線です。工期わずか7ヶ月で明治19年に開通。日本最古の現役駅舎といわれる龜崎駅舎のほかにも、煉瓦造の橋脚や転車台など貴重な鉄道遺産が今も残っています。



半田市鉄道資料館

昭和52年に開設された鉄道資料館。武豊線の貴重な資料を数多く収蔵しています。屋外には、C11265蒸気機関車も展示されています。
●0569-23-7341(教育委員会生涯学習課) ●10:00~15:00 ●開館日/毎月第1・第3日曜(1月のみ第2・第3日曜) ●無料



紺屋海道

江戸時代染物屋がたくさん並んでいたと伝えられる通り。今でもどこか懐かしい風情が残っています。黄土色のライン舗装をたどると、半田運河から半田赤レンガ建物へ迷わず行くことができます。

旧中埜家住宅

中埜半六家の第10代半六が明治44年に別荘として建築。歐州留学中に見た住宅の美しさに魅了されて建築したといわれています。

- 半田市天王町1-30-2
- 外観見学は年中無休で可。年に数回公開日あり。

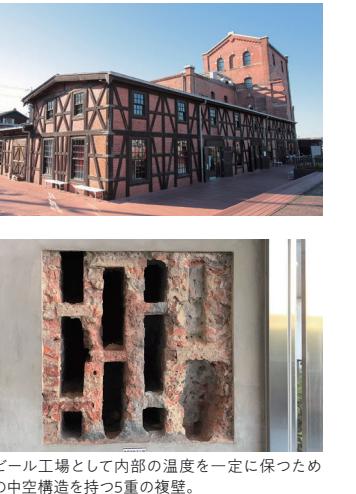


この地ならではのカルチャーに触れながら、楽しくまちなかを巡ってみましょう。



痛々しい傷跡も大切な遺構。

建物の北側外壁をよく見てみるとたくさんの穴があります。これは、太平洋戦争の終わりごろの空襲で受けた、機銃掃射の弾痕です。痛ましい姿ではありますが、これも悲惨な戦争を語り継ぐ大切な遺構です。



半田赤レンガ建物

- 0569-24-7031
- 半田市模下町8
- 9:00~22:00
- 年末年始休

歴史の生き証人、 半田赤レンガ建物。

日本のビール黎明期に、地方都市・半田から大手メーカーをしのぐ一流ブランドを発信しようと競争に挑んだ起業家たちがいました。丸三ビール(後のカブトビール)を創り出した、中埜酢店の四代目中埜又左衛門と後の敷島製パン創業者、盛田善平らです。明治31年に、本格的なドイツビールの醸造のために建設したビール工場が、現在の半田赤レンガ建物。

当時のレンガ建造物としては日本で五本の指に入る規模です。



常設展示室

半田赤レンガ建物やカブトビールづくりに挑んだ先人の情熱とその歴史を模型・映像・当時の写真などでご紹介。
●9:00~17:00
●大人200円(中学生以下無料)



ショップ

復刻されたカブトビールをはじめ、オリジナルグッズや半田・知多地域の名産品を数多く取り揃えています。
●10:00~17:00

半田赤レンガ建物のイベント



半田赤レンガ建物内や芝生広場で、年間さまざまなイベントが開催されています。最新情報はホームページでチェック!

- 7月中旬/カブトビールフェスタ
- 10月中旬/ドイツフェスティバル
- 毎月第4日曜日/半田赤レンガマルシェ
- 奇数月第1日曜日/ひとはこ市



カフェ&ビアホール「Re-BRICK」
カブトビールと、地元食材を使った美味しい料理やおつまみが楽しめます。ランチや季節のケーキも人気です。5月から10月にかけて屋外BBQビアガーデン(17:00~21:00/予約制)も開催しています。

●10:00~21:00(L020:30)、

ランチ11:00~14:00(L013:30)

※営業時間は変更となる場合があります。



復刻された 幻のカブトビール。

右が「明治カブトビール」、中央が「大正カブトビール」。左のオリジナルグラスはショップでも販売しています。



ビール工場として内部の温度を一定に保つための空中構造を持つ5重の複壁。

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●



知多牛®



現在、酪農農家一戸当たりの飼養頭数が日本トップクラスの酪農王国、知多半島。なかでも半田市は、知多酪農発祥の地です。明治期に、実業家の四代目中埜又左衛門が滋養と健康のために自家用の乳牛を飼育し、その後、半田駅南東一帯に牧場を開いて本格的に酪農を始めました。食肉文化の普及に伴って肉牛の肥育も展開し、乳牛のホルスタイン種と肉牛の黒毛和種を交配させた知多牛「響(ひびき)」が誕生しました。牛の持つさっぱりとクセのない味わいと和牛の持つ柔らかで甘さのある旨味が特徴で、美容・美肌の効果があるといわれています。



知多半島の 知多牛 味わう

Check!

乳牛×和牛の旨さ!
知多牛が食べられる
お店をチェック!!



知多半島産の
ブランド牛。

石川さんちの
あいぼーく

ふるさと納税で
半田市を応援しませんか?

Check!

返礼品として
地域の特産品が選べます



半田を味わう



半田を味わう



半田は酢のまち、すしのまち。

握りずしの歴史に深いかかりを持つ半田市では、カウンターで食べる本格すしから創作すしまで、すしを提供する銘店がいっぱい。中でも、市内3店舗では、ミツカンの純酒粕酢「三ツ判®山吹®」を使い、江戸時代の握りずし(早すし)を現代版にアレンジした「尾州早すし」を食べることができます。当時の文献通り、一貫の大きさは現在のすしの約2~3倍で、粕酢を使ったあめ色のシャリが特徴的です。ぜひ、すしのまち半田で様々ななすしを味わってみてください。



Check!

尾州早すし&半田の寿司
探すならココ!



尾州早すし

握りずし文化を支えた
半田の粕酢。

ミツカン創業当初の製法に忠実に、かつ現代人の嗜好に合わせて研究と改良を加えながら、いまに継がれてる純酒粕酢「三ツ判®山吹®」。三ツ判とは、一番の出来の山吹樽に焼印を三つ押したことから付けられた、品質最高ランクの証です。米酢や穀物酢に比べ、ソルビ酸と甘草酸で、ソルビ酸の酸味がなくまろやか。深いうまみとふくよかな香りを持つのが特徴です。

すしの原型は魚を塩と米で発酵させた、いわゆる「なれずし」です。その後、熟成不要ですぐに食べられる「早すし(握りずし)」が登場したのは、屋台文化が花開いた江戸の後期。その握りずしの味を支えたのが、半田の粕酢です。ミツカングループの創業者、初代中野又左衛門は、酒造りが盛んなこの地に豊富にあった酒粕を利用して、粕酢の醸造に成功。

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。半田の粕酢は、握り寿司に欠かせない調味料として、日本が世界に誇るすし文化の礎を築いたのです。

現代の握り(右)と、尾州早すし(左)。
粕酢を使ったあめ色のシャリの上に、仕込みのタネがのるのが特徴のひとつ。当時は生のタネは使用されていませんでした。初めて見ると、その大きさに驚くこと間違いない。

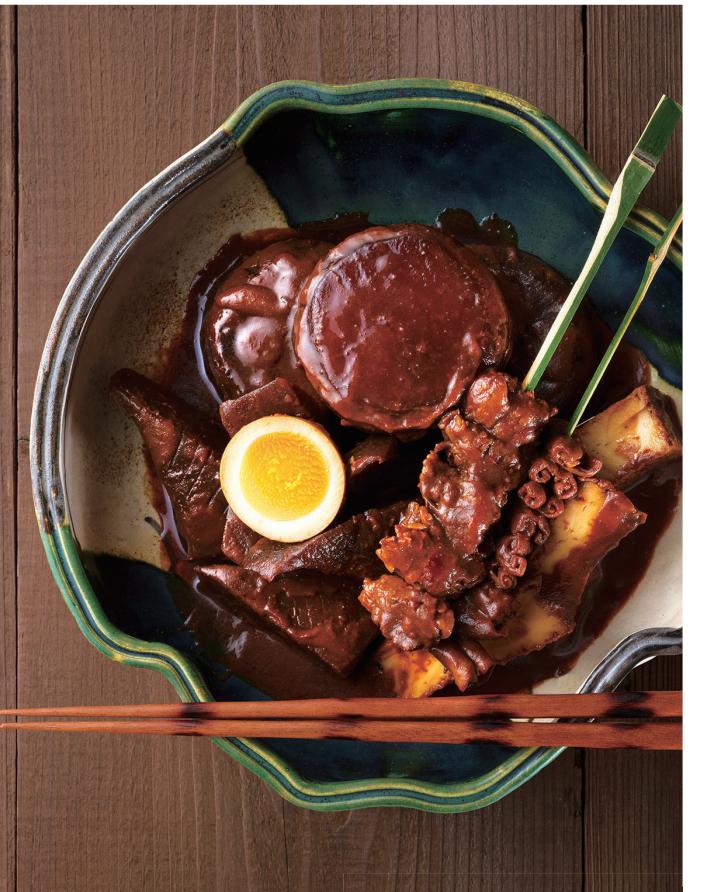
半田の醸造

大豆のうまいみが凝縮。

豆みそを熟成する過程でじみ出た液体が、たまりです。大豆の使用割合が多く、仕込の水は少なめ。色は濃く、豆のうまいみが強いのが特徴です。低い温度で火入れすることで有用菌が作用し、刺身の殺菌や生臭さを消すとして重宝されてきました。ほかの醤油に比べ、塩分は少なく、「うまいみのかたまり」といわれるたまり。いつものレシピに少し足されたり、豆みそをたまりと一緒に使ったりなど、様々な風味も格段に豊かに。隠し味としても大活躍します。

知多半島は、温暖な気候と澄んだ空気に恵まれ、江戸時代から、酒、酢、みそやたまりなどの醸造の地として大いに栄えてきました。知多半島の醸造が発展したもうひとつ的原因に、海運業が盛んであったことがあげられます。半田では、運河から江戸へ向けて多くの醸造品が運ばれました。また江戸との往来により江戸の最先端文化が持ち込まれ、半田は華やかな賑わいをみせていました。そして、いまなお受け継がれる伝統の技と味、半田の醸造品。ぜひご賞味ください。

醸造たまり



大豆由来のたんぱく質と
うまいみ成分グルタミン酸が
たっぷりの発酵食品、
豆みそ。乳酸菌や酵素、
高い抗酸化性を備えたスープ
は、健康食材です。米みそ
や豆みそよりも熟成期間が
長く、色の濃さから塩辛い
と誤解されがちですが、他の
みそより塩分控えめ。煮込
んでも風味や香りが損なわ
れず、煮込むほどにうまい
豆みその持ち味です。

豆みそ



半田市のたまり・豆みそ・酢醸造メーカー

キッコウトミ株式会社 中利株式会社 株式会社ヤマミ醸造
ミツカングループ



MIM(ミツカンミュージアム)で
数量限定販売「千夜®」。

ミツカングループ原点の醸造ともいえる
「三ツ判®山吹®」をさらに3年熟成。
その名の通り千夜熟成させて出来た
半田でしか買えない高級醸造です。

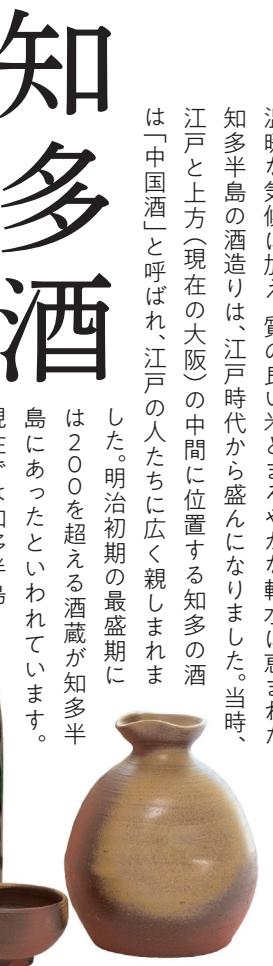
香り高い酒粕のまろみ。

江戸時代からの伝統製法を忠実に守りつつ、現代人の舌に合わせて研究と改良を加えながら、今に継がれているのが純酒粕醤「三ツ判®山吹®」です。熟成した酒粕をさらにじっくり酢酸発酵させる粕醤は、アミノ酸などの栄養成分やうまいみがたっぷり。ソースと尖った酸味が少なくまろやかな味わいで、食材の味を引き立てます。

知多酒

濃醇にして甘美。

温暖な気候に加え、質の良い米とまるやかな軟水に恵まれた知多半島の酒造りは、江戸時代から盛んになりました。当時、江戸と上方(現在の大阪)の中間に位置する知多の酒は「中國酒」と呼ばれ、江戸の人たちに広く親しまれました。明治初期の最盛期には200を超える酒蔵が知多半島にありましたといわれています。



半田市の酒造メーカー
中埜酒造株式会社
盛田金しゃち酒造株式会社
伊東株式会社



2021 Miss SAKE
半田醸造PRアンバサダー
松崎未侑さん

知多半島の醸造品いろいろ
買うならココ!

うまいの根っこ、
知多の醸造

知多半島の醸造文化を
知る、食べる、好きになる。

「うまいの根っこ、知多の醸造」は、
愛知県知多半島の醸造文化を紹介
するサイトです。

知多半島は古くから醸造文化が花開き、
いまなお継承し続ける醸造王国。知多半島のうまい醸造品を知り、もっともっと味わって欲しい。そんな思いから、このプロジェクト「うまいの根っこ、知多の醸造」は始まりました。

知多の「うまいみ」を買う。

オンラインショップ

「うまいの根っこ、知多の醸造」オンラインショップでは、知多半島の蔵元や醸造メーカーのさまざまな発酵調味料が勢ぞろい。ぜひお気に入りを見つけてください。

販売コーナー

半田赤レンガ建物(P6参照)のショップ内にて「うまいの根っこ、知多の醸造」のコーナーを設置。知多半島醸造メーカーの商品を購入できます。

醸造品をたのしみ、たしなむ。

醸造メーカーの工場見学と醸造レストランをめぐる「醸造グルメツアー」や、醸造品を上手に使う料理レシピの考案etc…。知多半島のファンになっていただくための企画を公式サイトで随時発信していきます。

プロジェクト
オフィシャルサイト →



umainonekko.jp



4 和食 蔵の味 (事前予約制)
5頁 荒古町1-2
0569-24-6605



1 居酒屋 昼さがり酒場 農家の嫁
5頁 広小路町155-3 CLACITY1F
0569-58-8411



5 寿司 寿司会席 真砂本店
D-7 北二丁目坂町2-15-3
0569-21-0547



6 うなぎ
D-8 青山4-6-10
0569-24-5500



半田市のたまり・豆みそ・酢醸造メーカー

キッコウトミ株式会社 中利株式会社 株式会社ヤマミ醸造
ミツカングループ

半田の土産

半田を象徴するオリジナリティのある自分へのプレゼントもお忘れなく。出でる



浜潮オリジナルレトルトカレー「海の幸三種食べ比べ」

海の幸に拘る老舗日本料理店が開発。知多の海の恵みをぎゅっと詰め込んだ絶品カレーです。

18 和食 5頁 日本料理 浜潮 天王町2-27-8 ☎21-3408



ちいさなごんの贈り物 Books

新美南吉の童話を素敵なイラストで表された手のひらサイズの絵本にしました。ポケットに忍ばせて旅のお供にどうぞ。

19 雑貨 7頁 cafe&shop「ごんの贈り物」(新美南吉記念館内) 岩滑西町1-10-1 ☎26-1885



稲穂のしずく

農薬や除草剤、消毒等はほとんど使用せず丹精込めて作ったお米です。粘り、旨さ、香りの違いをご堪能ください。

20 軽食 7頁 ごんの足跡 岩滑高山町6-20-6 ☎080-2636-9233



季節の上生菓子

四季折々の美しさが表現された生菓子です。確かな品質とこだわりでファンが多く全国のお茶席でも愛されています。

7 和菓子 5頁 松華堂菓子舗 御幸町103 ☎21-0046



ブッセ

ふんわりとした生地にフレッシュバター100%のクリームをたっぷりとサンドしたお菓子。軽い手土産としても人気です。

8 洋菓子 5頁 カレット洋菓子店 半田店 広小路町153-8 ☎22-7340



生せんべい(白、黒、抹茶、ゆず)

家康に愛されたといわれる半生菓子。黒砂糖と蜂蜜のほのかな甘みが口に広がりどこか懐かしい味が楽しめます。

9 和菓子 5頁 総本家田中屋 清水北町1 ☎21-1594

老舗和菓子店の味わいはもちろんのこと、新しい和洋菓子も負けない。おいしさの競演をさまざまに楽しめます。

半田の菓子



ごんぎつねTシャツ
半田のご当地Tシャツ。「ごんぎつね」の世界を可愛いらしくして、Tシャツにプリントしました。

21 土産 5頁 半田物産館 御幸町32 ☎21-2366

22 雑貨 5頁 半田赤レンガ建物 カフェ 榎下町8 ☎24-7031

半田赤レンガ カレー1人前

隠し味に特別なビールを使ったまろやかでコクのあるビーフカレーをお土産用のレトルトカレーにしました。

23 カフェ 5頁 魚太郎 蔵のまちカフェ 中村町1-33-2 ☎89-7810

南知多産 生炊きしらす

獲れたての新鮮なしらすを軟らかく甘辛い味付けで炊き上げました。農林水産大臣賞も受賞した人気の商品です。

24 珈琲豆 5頁 E-8 自家焙煎珈琲 丸喜 春日町2-18 ☎21-2615

「権ブレンド」ドリップパックギフト

薫り豊かな高級生豆を厳選して使用したドリップパックコーヒー。「ごんぎつね」をイメージしたオリジナルブレンドです。

25 はちみつ 5頁 竹内養蜂 菓谷町1-50-1 ☎84-2888

ハートのペーパーウエイト

市指定天然記念物「萬三の白モッコウバラ」のハートの幹の姿をイメージしてつくられた銘木のペーパーウエイトです。

26 雑貨 5頁 木の香運河店 家具 幸町1-4 ☎23-2016

鯛味噌

老舗料亭の味がご自宅でも。鯛の身を細かくほぐし地元の赤味噌とあわせてじっくり練り上げたおかず味噌です。

27 ギャラリー 5頁 望洲楼 龜崎町3-71 ☎28-1136

地酒の廃瓶をつかったアクセサリー

地酒の廃瓶をリユースした人にも自然にもやさしいガラスのアクセサリーです。他にないユニークな商品が魅力です。

28 うなぎ 5頁 一心屋 本店 更生町1-122-22 ☎21-0365

29 うどん 5頁 うどんの岡田屋 星崎町3-39-82 ☎21-7286

30 和食 7頁 食事処 かわらよし 岩滑中町1-31-1 ☎21-1573

31 焼肉 7頁 知多溶岩焼き 黒牛の里 本店 岩滑西町4-109-1 ☎23-8672

32 和食 G-5 四季旬彩・ふぐ料理 佐五銀 半田市乙川町57-6 ☎21-1356

33 和食 7頁 旬彩美食 てん 岩滑西町5-18-1 ☎58-7710

34 和食 7頁 ダイ平水産 岩滑高山町5-23-1 ☎22-8807

35 寿司 F-8 豊場屋南店 港町2-80 ☎21-0288



石かがみ

平成22年天皇皇后両陛下が知多半島ご訪問の際の献上品で、極上大納言をこはくで包みました。柿子石かがみもあります。

14 和菓子 5頁 常川屋 半田店 宮路町151-11 ☎25-1005

岩滑サブレ

「ごんぎつね」をモチーフにした人気のサブレ。高級発酵バターを使い素材の風味を活かして焼き上げました。

15 洋菓子 7頁 シャンポール 岩滑中町3-194 ☎22-8643

バームクーヘン

職人技で丁寧にじっくりと焼き上げた看板商品。周りをシャリッとしたやや厚めのフォンダンでコーティングしています。

16 和菓子 5頁 御菓子所 松川園 榎下町16-1 ☎21-1736

半田酒蔵マドレーヌ

半田の地酒 国盛の大吟醸を使用した香り豊かなマドレーヌ。日本酒好きにはたまらない逸品です。

17 洋菓子 7頁 パティスリー ラ・ミモザ 岩滑高山町7-130-1 ☎89-7303

半田市内のおすすめ店

28 うなぎ 5頁 一心屋 本店 更生町1-122-22 ☎21-0365

36 中華 7頁 中国料理 久田 桜町5-6-29 ☎22-7678

43 うなぎ 5頁 うなぎ料理 うな東 星崎店 星崎町3-39-8 ☎24-5710

1 カフェ 5頁 Cafe CITA 広小路町155-3 CLACITY1F ☎47-9400

57 ジュースバー 5頁 リトリートキッチン 中村町2-12

64 ラーメン F-9 有楽タンメン 有楽町2-253 ☎84-0043

29 うどん 5頁 うどんの岡田屋 星崎町3-39-82 ☎21-7286

37 洋食 7頁 farm restaurant 黒牛の里 岩滑西町2-48-127 ☎89-8629

44 うなぎ E-9 うなぎ料理 うな東 青山店 青山18-14 ☎21-7267

58 洋食 5頁 レストラン・喫茶 リヨン 雁宿町1-22-1(雁宿ホール内) ☎23-4848

59 カフェ 8頁 ダフネ珈琲店 半田中央インター店 岩滑西町9-101-1 ☎23-7270

18 和食 5頁 日本料理 浜潮 天王町2-27-8 ☎21-3408

30 和食 7頁 食事処 かわらよし 岩滑中町1-31-1 ☎21-1573

38 焼肉 7頁 烧肉かりやど 北二ツ坂町1-10-14 ☎24-8640

45 カフェ 5頁 GLENCOE(グレンコー) 北末広町113-7 ☎22-5337

60 ケータリング 5頁 OTTI 有楽町3-34 ☎47-8114

61 フレンチ 5頁 HANROK 中村町1-7(旧中埜半六邸内) ☎47-8788

66 雑貨 D-8 松華堂茶寮 café de shokado 広小路町155-3 CLACITY1F ☎58-7746

31 焼肉 7頁 知多溶岩焼き 黒牛の里 本店 岩滑西町4-109-1 ☎23-8672

39 中華 F-5 陽山 出口町1-45-16 住吉ビル1F ☎25-0043

46 中華 5頁 あんこ屋 宮路町151-24 住吉駅前ビル1F ☎24-3353

62 和食 G-8 隠れ家和食 ちやり蔵 瑞穂町7-1-9 ☎21-6367

63 もつ鍋・創作市場 はん蔵もん。 花園町4-1-14 ☎32-3077

61 洋菓子 5頁 バームクーヘン研究所 中村町1-7(旧中埜半六邸内)

32 和食 G-5 四季旬彩・ふぐ料理 佐五銀 半田市乙川町57-6 ☎21-1356

40 スイーツ 5頁 あんこ屋 岩滑西町5-18-1 ☎58-7710

47 寿司 5頁 豊場屋本店 銀座本町4-33 ☎21-0412

64 ラーメン F-9 ボークリングバー パーディングゲート 更生町1-122-18 ☎24-8412

33 和食 7頁 ダイ平水産 岩滑高山町5-23-1 ☎22-8807

41 和食 5頁 うさぎ屋 堀崎町2-1 ☎26-6363

48 和食 5頁 元祖名代とんかつ八千代西分店 南末広町126-4 ☎21-2092

65 喫茶 5頁 とり蔵 花園町4-1-14 ☎32-3077

66 雑貨 D-10 白雲 銀座本町1-1-1 ☎21-0311

34 和食 7頁 豊場屋南店 港町2-80 ☎21-0288

42 うどん 5頁 うどん味処 成田屋 御幸町12-1 ☎21-1631

49 居酒屋 5頁 ばんがい地本店 銀座本町4-15 ☎21-3425

67 軽食 5頁 ポーディングゲート 更生町1-122-18 ☎24-8412

HANDA

半田市公共交通バスのご案内

観光にはバスの移動が便利です。市内にある、ごんくるバス3路線や知多バス2路線、ごん吉くんバスなど、計8路線をご利用ください。

時刻表や路線図はこちらから
▶半田市ホームページ

バスロケーションシステム
QRコード

料金 1日乗車券 400円 1乗車 上限200円

※半田・常滑線にて、半田市内から半田市外へ直通して乗車される場合は、別途運賃が必要になります。(片道上限運賃200円の適用は半田市内-西板山まで)
※2021年9月時点での情報です。料金や路線を変更する場合がございます。

レンタサイクル

料金 3時間300円 3時間以上500円

貸出場所 G-7 アイプラザ半田 9:00~17:00
D-4 新美南吉記念館 10:00~17:00
F-6 半田赤レンガ建物 9:00~17:00
※貸出を受けた施設に利用時間内に返却してください。

コインロッカー

F-7 名鉄知多半田駅構内 始発~終電まで
F-6 半田赤レンガ建物内 9:00~22:00

観光案内所

G-7 蔵のまち 観光案内所
東洋町1-8 アイプラザ半田内 ☎32-3264

F-7 知多半田駅前観光情報コーナー
東小路町155-3 CLACITY 3F
お電話は蔵のまち観光案内所へ

G-7 半田市役所
東洋町2-1 ☎21-3111

F-6 半田商工会議所
銀座本町1-1-1 ☎21-0311

F-6 半田市福祉文化会館(雁宿ホール)
雁宿町1-22-1 ☎23-7331

F-7 半田市市民交流センター
広小路町155-3 CLACITY 3F ☎32-3430

G-7 アイプラザ半田
東洋町1-8 ☎23-2255(施設予約)

E-9 青山記念武道館
青山2-1-2 ☎24-0666

E-7 半田市体育館
桐ヶ丘4-210 ☎23-7176

公共施設

D-8 アズイン半田インター
宮本町6-216-1 ☎21-3388

F-9 ビジネスホテルアーク半田店
旭町2-27-15 ☎24-0391

F-6 カンテオホテルズ半田
天王町1-50-8 ☎25-0331

F-7 ビジネスホテル寿屋
雁宿町1-37 ☎21-1843

G-7 サンポートホテル半田
瑞穂町9-3-1 ☎0120-00-8152

F-7 センターワンホテル半田
更生町1-124-2 ☎21-6555

F-5 半田ステーションホテル
宮路町511 ☎23-3222

I-3 ファーストホテル半田亀崎店
亀崎北浦町2-31 ☎29-4848

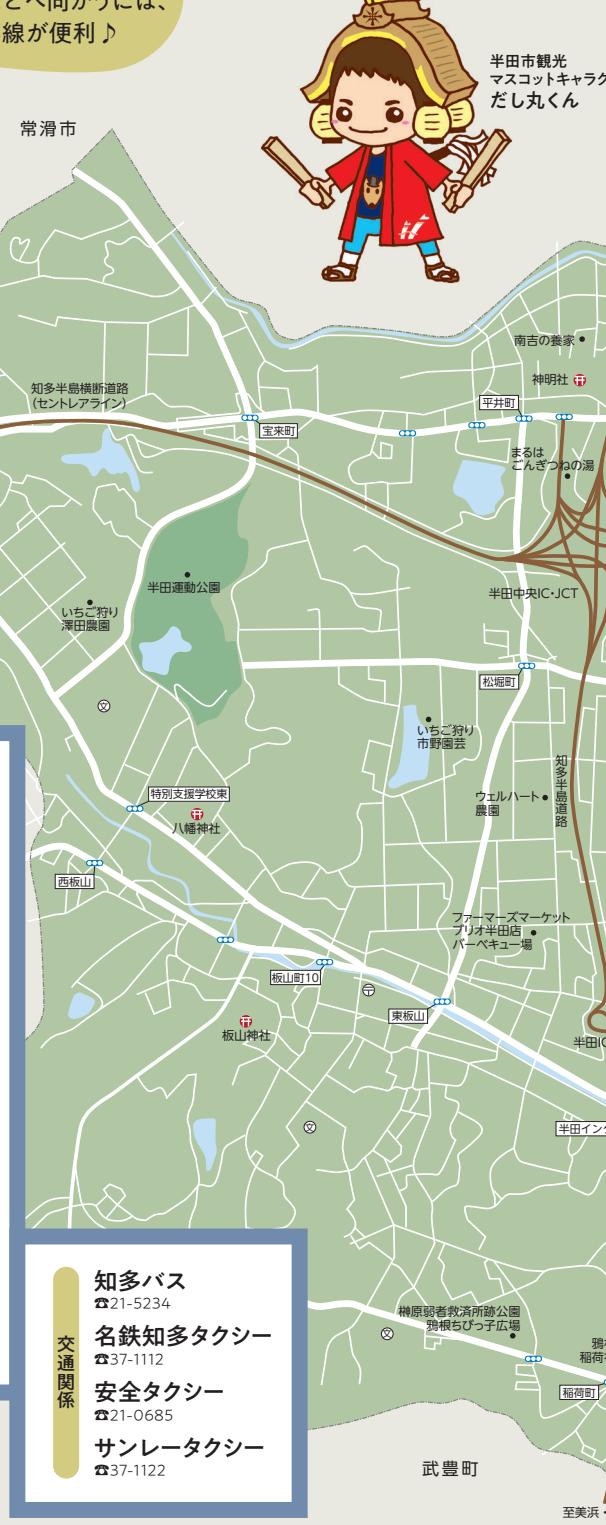
G-8 サウナ&ホテルみどり館
瑞穂町6-7-12 ☎23-6699

F-7 名鉄イン知多半田駅前
更生町1-120-2 ☎23-3434

I-4 ホテルルートイン半田亀崎
亀崎町9-141-2 ☎20-1022

宿泊施設

常滑市



半田市観光マスクキャラクター
だし丸くん

至名古屋

至名鉄名古屋

至半田

至阿久比町

至大府

至衣浦港

至高浜市

至碧南市

至半田

至JR武豊線

至JR衣浦線

至JR衣浦港

至JR衣浦港