

# 半田で巡る発酵の旅

## MAP

お酢・日本酒・みそ・たまり醤油・ビール  
5つの味が揃うまち

### 「発酵倶楽部 in 半田」もCheck!

半田の発酵フードカルチャーを、好奇心あふれるメンバーが緊急レポート! 「お酢」「日本酒」「みそ」「たまり醤油」「ビール」の5大ジャンルを駆けめぐり、発酵のストーリー、食べ歩き体験&おすすめスポットなど、おいしい魅力を絶賛発信中!

第1号発酵!

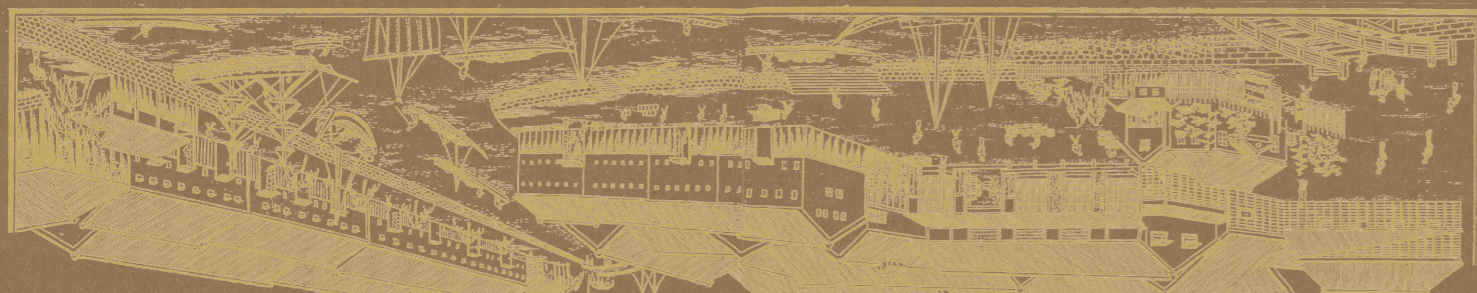


冊子&動画はこちら!



半田市へのアクセス

企画：半田市観光協会 発行：愛知県半田市（令和7年5月）  
最新情報は各スポットへご確認ください



「蒸餾工製製製」：毎年

## 半田市内に七つの醸造蔵とメーカー。



中笠酒造（國盛）  
昔ながらの酒造りと、新技術を両立する蔵元。年に数回、酒造り体験も開催。



伊東（數崎）  
200年以上続いた酒蔵を2021年に21年ぶりに復活。旨みと上品な酸を両立した酒を醸す。



盛田金しゃち酒造（金鯉）  
天笠酒造を継承し酒造りを続ける蔵元。直売店では地元産フルーツのリキュールも販売。



ミツカングループ  
粕酢の量産に成功し、江戸に握りずしを広めた立役者。現在は世界的食品メーカー。



キッコウトミ  
半田で最初に醤油を手がけ、味噌も醸す蔵元。運河沿いの「トミー坊や」の看板が目印。



中利  
味噌・たまり醤油の醸造元であり、伝統製法に新技術を取り入れた製品作りも行う。



ヤマミ醸造  
伝統を守りながらも、多様なニーズに対応し独自の開発も行うたまり醤油メーカー。



## 半田発酵 SPOT

🍣 お寿司 🍴 お食事処 ☕ カフェ 🍪 お菓子 📦 お土産

**01 寿司 吉祥**  
酒粕酢を独自配合したシャリの奥深い味わいが、旬の魚介を引き立てる、こだわりのすし店。気軽に楽しめるランチメニューもおすすめ。

**02 四季の味 華眺**  
知多半島の食材を用いた和食店。新美南吉の『ごんぎつね』をイメージした、酒粕入り白味噌仕立ての『ごん鍋』（※要予約）をぜひ。

**03 café&shop ごんの贈り物**  
『新美南吉記念館』のカフェ&ショップ。南吉作品のほか、関連グッズや特産品が並ぶ店内でほっこり。お供に甘酒クリームトーストもいかが？

**04 PATISSERIE 佑花里**  
中利の豆味噌を使った味噌カステラや、ボン菓子のカリカリとした食感が楽しい『みそのフロランボン』を味わえる洋菓子店。

**05 PATISSERIE LA MIMOSA**  
素材・鮮度・季節感にこだわる洋菓子店。中笠酒造「國盛」大吟醸の酒粕を使った「半田酒蔵マドレーヌ」は、香り豊かでもっちり食感。

**06 リヴェールニツ坂**  
地元に親しまれる洋菓子店。中笠酒造「國盛」吟醸酒による芳醇な香りと、ふんわり食感が特徴のスポンジケーキ「酒蔵景気」はぜひご賞味を。

「半田発酵」の魅力を伝えるべく、半田市の各スポットを訪れ、お話を伺った。その結果、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。その中でも、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。その中でも、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。

「半田発酵」の魅力を伝えるべく、半田市の各スポットを訪れ、お話を伺った。その結果、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。その中でも、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。その中でも、半田市の発酵文化は、決して古くからあるものばかりではなく、新しい文化も数多く生まれている。

半田運河エリア

亀崎エリア



お酢の味比べも



\_unga (小栗家住宅)

醸造や海運業の名家「小栗家住宅」の一角にある発酵情報発信拠点。発酵調味料の味比べ体験や、地域の醸造品などの購入が可能。

見る、知る、触れる



MIZKAN MUSEUM

酢とすしの歴史やミツカンの歩みを楽しむ学べる体験型施設。館内では酒粕酢「三ツ判®山吹®」や、それをさらに3年熟成させた限定品「千夜®」も販売。

伝統を紐解く



國盛酒の文化館

銘酒「國盛」を手がける中笠酒造の旧酒蔵を活かした資料館&直売店。昔の酒造りの道具や、仕込みの流れ、歴史資料の展示や、無料試飲コーナーも。

散策や休憩に



旧中笠半六邸 / 半六庭園

醸造業や海運業で栄えた中笠半六家。繁栄の面影が刻まれた美しい庭園と邸宅は、地域の憩いの場。

日本酒 × 創造



伊東合資

江戸から昭和の旧酒蔵建物を改装した複合施設。地元食材のカフェレストランや角打ちできる直売店、くつろげる庭もあります。



07 回転鮓 魚太郎 半田店

注目は赤酢（酒粕酢）を使用した「赤酢三貫盛」や新鮮な地魚の日替わり鮓。隣接するショップでは地元の発酵調味料やカブトビールも販売。



08 知多前寿司酒場ノ仙之助

メインが選べるランチから懐石料理までメニュー豊富な居酒屋。「三ツ判®山吹®」の赤シャリのおすしや地魚など、季節の美味しさをどうぞ。



09 豊場屋本店

大将の地元話も楽しめるアットホームなすし店。看板料理「焼き穴子押し寿司」や、握り4貫と中華そばのセットが地元民の定番。



10 豊場屋南店

本格握りずしをお手軽価格で！また、江戸で流行った握りずしを現代版にアレンジした「尾州早ずし」も体験可能（3日前までに3人前以上で要予約）。



11 古扇楼

半田で百年以上続く日本料理店。キッコウトミの豆味噌と知多和牛を使った「知多すき焼き」は、ぜひ堪能したい半田の新名物。



12 酒場やみくろ

半田の隠れ家的酒場。地元の味噌を使ったラグーソースのバーガーやパスタ、中笠酒造の酒粕を使った鶏ハムをお洒落な音楽とともにどうぞ。



13 農家の嫁

駅近で気軽に立ち寄れるカジュアル居酒屋。半田の3蔵の飲み比べもできる、日本酒の豊富なラインナップと、知多半島産の新鮮野菜が魅力。



14 HANROK (旧中笠半六邸)

豪商の邸宅を活かしたレストラン。上質な空間で、地元食材と発酵調味料を取り入れたイノベティブフレンチを味わう、特別な体験を。



15 RETREAT KITCHEN

運河沿いのカフェスタンド。いち推しは、ミツカンの酒粕酢「三ツ判®山吹®」や純米粕酢「千夜®」を使ったピネガードリンク！



16 松華堂菓子舗

伝統製法と国産素材にこだわる和菓子店。たまり醤油や味噌を活かした「子狐饅頭」「蔵みちべ」「溜ロール」もおすすめ。



17 丸初製菓本舗

厳選素材でお届けする和菓子店。酒粕を練り込んだ「クリームチーズ大福（愛してる大福）」、中笠酒造の梅酒を使った「黒酢梅酒ゼリー」は必食。



18 若松軒菓子舗

オーガニック小豆の餡の生菓子や焼菓子が楽しめる和菓子店。地元酒蔵の酒粕で風味つけた上品な甘さの「酒粕黒糖饅頭」は土日数量限定で販売。



19 ばあむくうへん研究所 (旧中笠半六邸)

豆味噌を使った「カカオ味噌」や、三河みりんを使った商品も人気のバームクーヘン専門店。季節限定の酒粕入りバームクーヘンもぜひチェックを。



20 CLACITY FOOD MARKET

知多半島や近隣エリアの発酵調味料が並ぶ特設コーナーや、手土産のセレクトコーナーもある食品売り場。名鉄知多半田駅に直結で利便性も◎



21 望洲楼

醸造業と海運業で栄えた時代の趣を今に伝える料亭。地元の赤みそを使った自慢の「鯛みそ」はお土産や贈答にも。風情ある空間で特別なひと時を。



22 間瀬家住宅 (作右衛門屋敷) 屋敷カフェ

明治期の醸造家・間瀬作右衛門にちなんだ味噌を使った「味噌かき氷」は夏季限定のおすすめ。隣接の「立川美術館」では山車乗車体験も可能。



23 紀伊國屋本店

酒元饅頭が名物の和菓子店。古くから酒造りが盛んな地で生まれた酒酵母と、時間をかけたこだわりのこし餡が魅力。明治23年に明治天皇も食された味。



24 Sake Cafe にじみ

酒を搾っていた場所を改装した空間で、革新的伝統料理を。ノンアルコールや日本酒「敷嶋」のペアリング体験のほか、「枳パフェ」にも注目。



25 蔵の店 かめくち

日本酒「敷嶋」の直売店。地域の発酵調味料やオリジナル酒器なども厳選して販売。かつて銀行だった部屋のレトロな空間で、角打ちもイチャオン。

店舗へのアクセスは Google マップでチェック！

🍣 お寿司 🍴 お食事処 ☕ カフェ 🍡 お菓子 📺 お土産

