

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

「発好倶楽部 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リポート!
「お酢」「日本酒」「みそ」「たまり醤油」「ビール」の5大ジャンルをかけめぐり、
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!



冊子&動画はこちら!



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

「基開工場跡地」

とある日、半田市を訪れた。車の中では、半田市を走る車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。

半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。
半田市は、多くの車の音が聞こえた。

半田市内に七つの
醸造蔵とメーカー。



中埜酒造(国盛)
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(敷島)
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(金鯱)
天埜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
柏酢の量産に成功し、江戸に握りしを広めた立役者。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掛け、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
伝統を守しながらも、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MAP

半田赤レンガ建物

日本有数の規模を誇るレンガ建物。旧ビール工場をそのまま利用した建物内では、歴史を学べる展示室・期間限定の企画展のほか、カフェでは復刻した「カフトビール」が楽しめる。瓶のカフトビールをはじめ、お酢・みそ・味噌を使った「発酵×発酵チョコレート」や醸造品などのお土産が豊富なショップも。



半田発酵SPOT

お寿司 お食事処 カフェ お菓子 お土産



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、こだわりの寿司店。気軽に楽しめるランチメニューもおすすめ。



四季の味 華咲

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。



cafe&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と。お供に甘酒クリームトーストもいかが?



Patisserie 佐花里

中利の豆味噌を使った味噌カステラや、ポン菓子のカリカリとした食感が楽しい「みそのフロランポン」を味わえる洋菓子店。



Patisserie La Mimosa

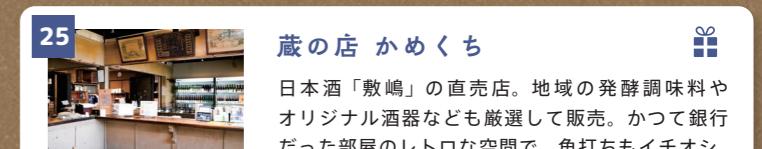
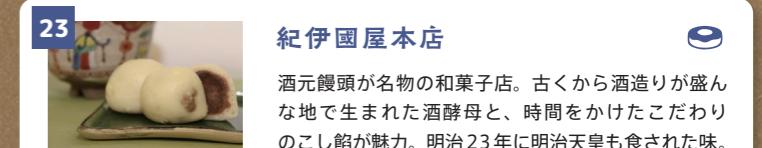
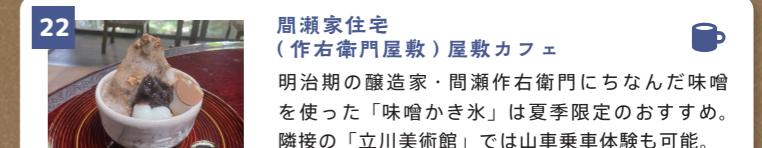
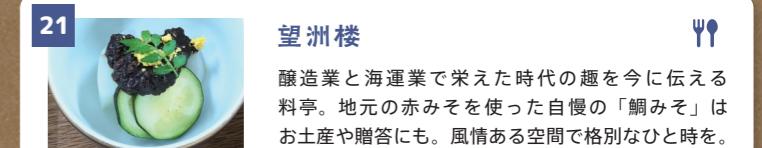
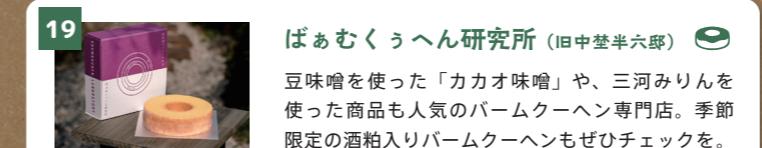
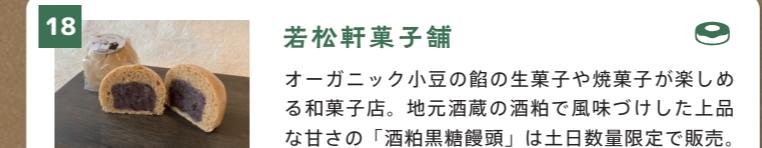
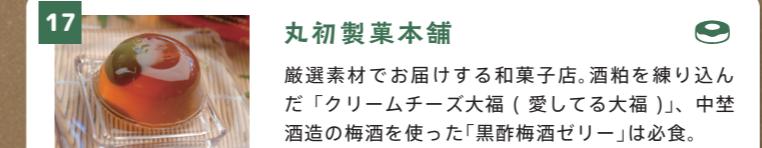
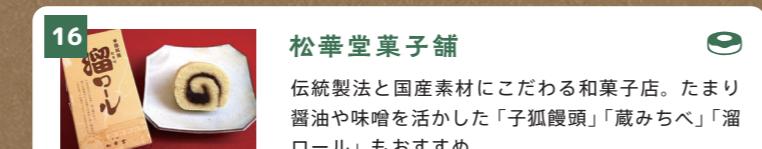
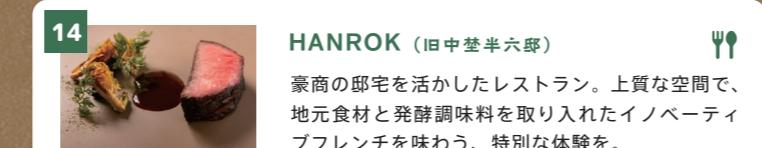
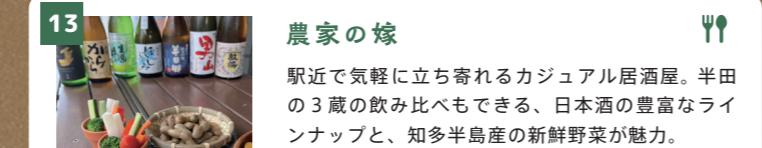
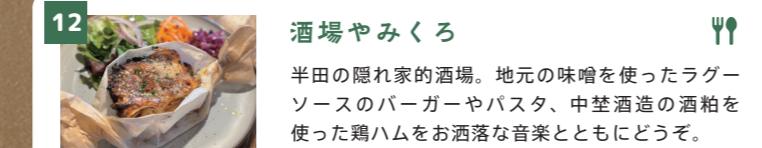
素材・鮮度・季節感にこだわる洋菓子店。中埜酒造「国盛」大吟醸の酒粕を使った「半田酒藏マドレーヌ」は、香り豊かでモチモチ食感。



Riveaux Nitsuka

地元に親しまれる洋菓子店。中埜酒造「国盛」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。

半田運河エリア



亀崎エリア