いいかもポイント ii kamo! Handa

温暖な気候・水・米に恵まれた
名醸地、尾州半田・亀崎の地酒

h　i　j

半田の3つの酒蔵

歴史と伝統を守りながら挑戦を続ける酒蔵の情熱

名醸地として最盛期には200を超えたといわれる知多半島の酒蔵。現在は7蔵となり、そのうち3つの酒蔵が半田市にあります。蔵によって香りや味わいが異なります。地元で長く愛され新しい挑戦を続ける3蔵の個性豊かな地酒をぜひご賞味ください。

with Chita-Shu 知多酒
いっしょが、おいしい

知多7蔵の知多酒と発酵食とのコラボで日本酒の新しい楽しみ方を広める「with 知多酒」プロジェクト。

h 中埜酒造(株)
江戸時代創業の伝統的な技を磨きつつ革新的な技術を注ぎ込む。特撰國盛 純米吟醸 半田郷 酵母1801
i 盛田金しゃち酒造(株)
すべて手仕事で米の旨味を最大限に引き出し、まろやかな舌ざわりと繊細な味わいが特長。金鯱 純米夢吟香
j 伊東(株)
ミネラル豊富な井戸水を使用し、旨味があり力強くキレの良い酒造りを追求。敷嶋 特別純米 山田錦 無濾過生原酒

蔵の味 くらのあじ

半田運河のほとりにある割烹料理店。素材を活かした和食はミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版の「ミシュランプレート」に掲載。

うさぎ屋 うさぎや

築120年の、造り酒屋の元本宅でいただく和食会席。知多酒とともに旬の食材を使用した彩り豊かな季節の味覚を楽しめる。

浜潮 はまちょう

「究極の海の幸」にこだわり続ける日本料理店。地酒とよく合う新鮮な魚介類と旬の野菜を使った海辺の四季旬彩を味わえる。

知多牛・バーガー

知多牛・知多和牛

知多半島で育てられる上質なブランド牛

酪農・畜産が盛んな知多半島で育てられたブランド牛です。特に、半田市内は牛を育てる畜産農家が多く、知多半島の温暖な気候で大切に育てられています。豊かな味わいをぜひお楽しみください。

K's Pit けーずぴっと

地元で長く愛されている、レトロなアメリカンダイナー。知多牛を使ったオリジナルハンバーガーは、肉々しさがあり驚くほどジューシー。

オリジナルバンズに地元の野菜と知多牛100%パテを挟んだ贅沢なハンバーガー。

farm restaurant 黒牛の里

ふぁーむれすとらん くろうしのさと

知多牛生産農家が営む知多牛専門レストラン。絶対の自信を持つ最高鮮度・最高品質の知多牛と地元の新鮮野菜を最高に美味しい状態で提供。精肉工房、BQ場も併設。(P13)

やわらかく肉汁があふれる知多牛ハンバーグはボリュームたっぷり。

人気の知多牛ハンバーグ

発酵と醸造の歴史文化を
地元食材と地酒で堪能

いいかもポイント ii kamo! Handa

半田発酵ガストロノミー

発酵と醸造の歴史文化が醸す新たな半田の食の旅へ

半田の発酵と醸造の歴史文化に触れ、地元食材とともに半田の「うまみ」を味わう新たな旅のスタイル。特徴的な豆みそ・たまり・粕酢を使用して「うまみ」を際立たせた料理とそれにぴったり合う地酒。半田ならではの組み合わせを存分に味わってください。

古扇楼 こせんろう

創業100年以上の歴史ある老舗料亭。知多和牛の味噌すき焼は、地元で生産した知多和牛と豆みそを使用した上品な味わい。

四季の味 華晄 しきのあじ はなあかり

地元醸造調味料と季節食材を使用した繊細で彩り豊かな和食懐石。自家製たまりタレでいただく知多牛御膳や知多牛のほう葉焼きが絶品。

知多前寿司酒場ノ仙之助 ちたまえすしさかばの せんのすけ

知多半島産の新鮮なネタを中心に、三ツ判®山吹®を使用したお寿司。ほんのり色づく「赤シャリ」の旨味を堪能できる。

自社ブランドの
豚肉「あいぼーく」

ファーマーズマーケット ブリオ半田本店

ふぁーまーずまーけっと ぶりお はんだほんてん

生産から販売までを自社で手掛ける豚肉専門店。愛知県銘柄豚のオリジナルブランド「あいぼーく」をはじめとする精肉と加工品を購入できる。BBQ場も併設。(P13)

ギフトとしても大人気の「あいぼーく」を使ったポークジャーキー(左)とソーセージ(右)

回転鮨 魚太郎 半田店

かいてんすし うおたろう はんだてん

鮮魚市場 魚太郎の直営寿司店。魚屋の目利きと技術で鮮度抜群のネタが並ぶ。1階は回転鮨、2階はお座敷鮨会席で、その日に獲れた知多半島の地魚や旬の魚介を楽しめる。本格江戸前寿司同様に粕酢を使った「赤シャリ」の寿司も味わえる。カフェとお土産ショップも隣接 。(P06)

ii kamo! Handa

あれもこれも「いいかも!」おすすめの半田グルメ&お土産

発酵と醸造の歴史文化が「いい味、かもしだす」半田グルメ&お土産をピックアップ!

寿司 吉祥 すし きっしょう

旬の魚介を引き立てる、粕酢を独自ブレンドした奥深い味わいのシャリ。こだわりの寿司を気軽に楽しめるランチメニューもおすすめ。

豊場屋南店 とよばやなんてん

江戸時代の寿司を再現した「尾州早すし」(要予約)のほか、知多半島産の新鮮な魚介を使った仕出しや本格握り寿司をリーズナブルに味わえる。

豊場屋本店 とよばやほんてん

知多半島産のあなごをたっぷり贅沢に使った、にぎり、太巻き、押し寿司が人気。老舗の大将から半田の昔話を聞くのも楽しいひととき。

ページ掲載情報をさらに詳しくご紹介!
WEBサイト
「半田市観光ガイド」
▶半田グルメ&お土産

半田発祥の粕酢から
世界の「SUSHI」へ

いいかもポイント ii kamo! Handa

出典:小泉清三郎著「家庭 鮓のつけ方」より川端玉章作「鮓の図」

粕酢の故郷、半田

江戸の寿司ブームを巻き起こした粕酢の奥深い「うまみ」

造り酒屋を営んでいた初代中野又左衛門(ミツカン創業者)は、酒造り過程の副産物である酒粕で「粕酢」造りに成功しました。奥深い「うまみ」は江戸の寿司ブームを巻き起こし、文献に「すしに使うのは尾州半田の山吹に限る」と記されるほど高く評価され半田発展の礎となりました。今も本格江戸前寿司では粕酢の赤シャリが基本とされています。

いいかもポイント ii kamo! Handa

大豆を原料に使う豆みそ・たまりは
当地域の特産品

a 米と米麹のみで造る伝統製法のあまざけ。國盛 酒蔵のあまざけ(中埜酒造(株))　b 豆みそと米みそを秘伝のレシピでブレンド。田楽みそ(中利(株))　c 自社製品である「京好みハ丁赤だし」使用のフリーズドライ赤だし味噌汁(中利(株))　d 旨味をたっぷり凝縮した豆みそ100%。ナカリ豆みそ(中利(株))　e 濃厚な味わいの超特選たまり醤油。頑固おやじの一滴((株)ヤマミ醸造)　f たまりと濃口醤油のいいとこどり。蔵じまん(キッコウトミ(株))　g 昔ながらの木樽でしか出せない味わい。尾州半田豆みそ仕込みそ(キッコウトミ(株))／a~gすべて 半田赤レンガ建物 ほか

三ツ判® 山吹® みつばん やまぶき

ミツカン創業当時の伝統製法で造る贅沢なお酢。熟成させた酒粕だけで仕込み、うまみがあり芳醇でまろやかな味わいが特長。／MIZKAN MUSEUM

千夜® せんや

MIZKAN MUSEUM限定販売品。三ツ判®山吹®の原酢をさらに3年(約千日)熟成させた特別仕様で、かどのないまろやかな深みが感じられる。／MIZKAN MUSEUM

半田の発酵・醸造メーカー

三大発酵調味料を網羅する発酵・醸造メーカーが集うまち

発酵・醸造に適した温暖な気候と良質な水に恵まれた知多半島。酒造りだけでなく、三大発酵調味料「醤油・みそ・酢」の全てが造られ、海運の要所である半田運河に各メーカーがこぞって拠点を構えました。

老舗メーカーで培われた発酵と醸造の技術で、質の高い醸造品が造られる。