

発酵と醸造の歴史が醸す、新たな文化とにぎわいのまち

漆黒の蔵が建ち並ぶ運河に、吹きわたる心地よい風。

半田運河に流れるのは、江戸時代からつづく発酵と醸造のものがたり。さまざまな醸造品をここから江戸へと送りだしていました。

なかでも江戸の握りずしブームをつくった「柏酢」は、このまちで生まれた、知恵と工夫のしづく。

当時のゆたかさが生み出した、祭礼の豪華な山車もこのまちの自慢です。

そんな半田市はいま、「発酵と醸造のまち」として

新たな風が行き交う半田を、味わいめぐってみませんか。

食や文化の魅力を発信しています。



「いいかも! 半田」を合言葉に、新しい魅力が次々と生まれるまち、半田市。醸造蔵の木桶がモチーフのロゴは、まちの歴史と文化から醸しだされる半田の魅力を表現しています。

半田市の見どころ
4つの観光エリアと歴史ある祭り文化

Handa City



半田赤レンガエリア akarenga

まずはここから。半田観光の玄関口！

半田赤レンガ建物から半田を象徴する発酵と醸造の歴史探索へ。

いいかもポイント
ii kamo! Handa

レトロな広告塔が目印！

いいかもポイント
ii kamo! Handa

国登録有形文化財・近代化産業遺産 半田赤レンガ建物(旧カブトビール工場)

はんだあかれんがけもの（きゅうかぶとびーるこうじょう）

明治時代に本格ドイツビールの製造工場として建てられた半田赤レンガ建物。歴史的価値の高い美しい建築物は半田を象徴する観光スポットのひとつ。「カブトビール」の歴史を模型・映像・写真で紹介する常設展示のほか、復刻ビールなどの飲食ができるカフェや半田土産の揃うショップを楽しめる。ハーフティンバー様式の壁面やレンガ造りのレトロな空間は、どこを切り取っても絵になりフォトスポットとしても人気。



明治時代に建てられたレンガ建物としては日本屈指の規模。ビール工場の構造は、現存数が極めて少ない。



半田の歴史ロマン！
復刻カブトビールを味わう

いいかもポイント
ii kamo! Handa



ショップでは、カブトビールや半田赤レンガ建物グッズ、選りすぐりの半田土産が購入できる。
復刻ビールを味わえるカフェ。カブトビールにちなんだイベントや期間限定の企画展なども開催。

かつて名古屋駅前に建っていた、カブトビール廣告塔を実寸大で再現。

当時の味わいを楽しめる
復刻したカブトビール

昭和18年に生産終了し、幻となっていたカブトビール。文献を基にレシピの再現が進められ、平成17年、ついにカブトビールが復刻。現在は当時の味わいを楽しめるようになりました。歴史ロマンに思いを馳せながら半田醸造のビールを味わってみませんか。



総本家田中屋

そうほんけたなかや

モチモチ食感とはかな甘みが特長の銘菓「生せんべい」。かつて徳川家康が当地に立ち寄った際に食べたという伝承もあり、半田では学校給食にも登場するソウルフード。黒糖・白・抹茶・ゆずの4種類の味わい。



住吉神社

すみよしじんじゃ

山車とともに舟を合わせた「ちんとろ祭」(P12)が行なわれる上半田地区の氏神様。授与所にはユーモラスな表情の絵馬や御神札絵(おふだえ)、お守りが並ぶ。



絵馬(左)と、「ちんとろ舟」のデザインがかわいい交通安全お守り(右)。

いいかもポイント
ii kamo! Handa

いいかもポイント
ii kamo! Handa