



現在、酪農農家二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。乳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く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る成分も含まれています。



豊かな自然のなかで、のびのびと育った豚、石川養豚場のあいぼーく。徹底した衛生管理のもと、オレイン酸、リノール酸などの数値を計測して、科学的にもおいしさを管理。植物性100%の飼料で臭み抑えて旨味を引き出しています。新鮮な精肉のほか、ソーセージなどの加工品も人気です。



知多半島産のブランド牛。



Check!

乳牛×和牛の旨さ！
知多牛が食べられる
お店をチェック!!

知多豚

知多半島の温暖な気候と恵まれた環境で育てた、やわらかく、ジューシーでまろやかな味の豚肉です。

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



魅力発見!

半田を

知多半島の
温暖な気候と海、
歴史が育んだ
豊かな食文化。

味あわらう

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、いまに継がれている純酒粕酢「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、ツンと尖った酸味がなくまろやか。深いうまみとふよやかな香りを持つのが特徴です。



純酒粕酢
「三ツ判山吹」



尾州早すし

握りずし文化を支えた
半田の粕酢。

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、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。

半田は酢のまち、すしのまち。

握りずしの歴史に深いかわ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」を食べることが出来ます。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!



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し。