

# 半田の醸造

知多半島は、温暖な気候と澄んだ空気に恵まれ、江戸時代から、酒、酢、みそやたまりなどの銘醸の地として大いに栄えてきました。知多半島の醸造が発展したもうひとつの要因に、海運業が盛んであったことがあげられます。ことに運河沿いに醸造蔵が建ち並ぶ半田では、運河から江戸へ向けて多くの醸造品が運ばれました。また江戸との往来により江戸の最先端文化が持ち込まれ、半田は華やかな賑わいをみせていました。そして、いまなお受け継がれる伝統の技と味、半田の醸造品。ぜひご賞味ください。

## 酢



MIM(ミツカンミュージアム)で数量限定販売「千夜」。

ミツカングループ原点の酢ともいえる「三ツ判山吹」をさらに3年熟成。その名の通り千夜熟成させて出来た半田でしか買えない高級酢です。



大豆のうまみが凝縮。

豆みそを熟成する過程でにじみ出た液体が、たまりです。大豆の使用割合が多く、仕込の水は少なめ。色は濃く、豆のうまみが強いのが特徴です。低い温度で火入れすることで有用菌が作用し、刺身の殺菌や生臭さを消すとして重宝されてきました。ほかの醤油に比べ、塩分は少なく「うまみのかたまり」といわれるたまり。いつものレシピに少し足すだけでコクも風味も格段に豊かに。隠し味としても大活躍します。

## たまり

## 豆みそ

長期熟成が生む深いコク。

大豆由来のたんぱく質とうまみ成分グルタミン酸がたっぷりの発酵食品、豆みそ。乳酸菌や酵素、高い抗酸化性を備えたスーパー健康食材です。米みそや麦みそよりも熟成期間が長く、色の濃さから塩辛いと誤解されがちですが、他のみそより塩分控えめ。煮込んでも風味や香りが損なわれず、煮込むほどにうまみやコクがアップするのも、豆みその持ち味です。



半田市のたまり・豆みそ・酢 醸造メーカー

キッコウトミ株式会社 中利株式会社 株式会社ヤマミ醸造 ミツカングループ

## 濃醇にして甘美。

温暖な気候に加え、質の良い米とまろやかな軟水に恵まれた知多半島の酒造りは、江戸時代から盛んになりました。当時、江戸と上方(現在の大阪)の中間に位置する知多の酒は「中国酒」と呼ばれ、江戸の人たちに広く親しまれました。明治初期の最盛期には200を超える酒蔵が知多半島にあったといわれています。現在では知多半島

# 知多酒

に7蔵、うち半田市内には3つの酒蔵が残り、おいしいお酒が作られています。



した。明治初期の最盛期には200を超える酒蔵が知多半島にあったといわれています。現在では知多半島

半田市の酒造メーカー

中埜酒造株式会社  
盛田金しゃち酒造株式会社  
伊東株式会社

知多酒を  
買うならココ!

### 1 クラシティ フードマーケット

5頁 こだわりの厳選食材や、知多半島ならではの食材をバラエティ豊かに取り扱っています。

- 0569-47-8680
  - 広小路町155-3 CLACITY1F
  - 10:00~19:00
  - 毎月第4水曜日 ※クラシティ定休日に準ずる
- ※一部お取り扱いのない商品がある場合もございます。

## 半田市内の「醸造レストラン」

「うまみの根っこ、知多の醸造」オフィシャルサイトでは、知多の特色ある醸造品と食材を生かした逸品メニューを提供する選りすぐりのお店「醸造レストラン」の一部をご紹介します。



「うまみの根っこ」認定醸造レストランはこのステッカーが目印。

英語・番号は17~18頁の半田マップに掲載

2 和食 望洲楼 (事前予約制) 9頁 亀崎町3-71 ☎0569-28-1136

3 和食 古扇楼 5頁 中町1-110 ☎0569-21-0043

知多半島の醸造品いろいろ  
買うならココ!

## うまみの根っこ

知多の醸造

知多半島の醸造文化を知る、食べる、好きになる。

「うまみの根っこ、知多の醸造」は、愛知県知多半島の醸造文化を紹介するサイトです。

知多半島は古くから醸造文化が花開き、いまなお継承し続ける醸造王国。知多半島のうまい醸造品を知り、もっともっと味わって欲しい。そんな思いから、このプロジェクト「うまみの根っこ、知多の醸造」は始まりました。

知多の「うまみ」を買う。

### オンラインショップ

「うまみの根っこ、知多の醸造」オンラインショップでは、知多半島の蔵元や醸造メーカーのさまざまな発酵調味料が勢ぞろい。ぜひお気に入りを見つけてください。

### 販売コーナー

半田赤レンガ建物(P6参照)のショップ内に「うまみの根っこ、知多の醸造」のコーナーを設置。知多半島醸造メーカーの商品を購入できます。

醸造品をたのしみ、たしなむ。

醸造メーカーの工場見学と醸造レストランをめぐる「醸造グルメツアー」や、醸造品を上手に使う料理レシピの考案etc...。知多半島のファンになっていただくための企画を公式サイトで随時発信していきます。

プロジェクト  
オフィシャルサイト

umainonekko.jp



4 和食 蔵の味 (事前予約制) 5頁 荒古町1-2 ☎0569-24-6605



1 居酒屋 昼さがり酒場 農家の嫁 5頁 広小路町155-3 CLACITY1F ☎0569-58-8411



5 寿司 寿司会席 真砂本店 5頁 D-7 北二ツ坂町2-15-3 ☎0569-21-0547



6 うなぎ 一心屋 青山店 5頁 D-8 青山4-6-10 ☎0569-24-5500