

尾州早すしはここで食べられる!



### 寿司会席 真砂本店

#### 住所

半田市北ニツ坂町2-15-3

#### 問い合わせ

☎21-0547



### 豊場屋 南店 (要予約)

#### 住所

半田市港本町2-80

#### 問い合わせ

☎21-0288

## 尾州早すしの開発

「尾州早すし」は、平成14年に行われた第五回はんだ山車まつりに合わせて開発しました。全国から半田に大勢の方がお越しになるこの機会に、この地域ならではの食を楽しんでもらおうとしたわけです。地域のすし店、飲食店と共同で行いましたが、用意したおすしはあっという間に売り切れ。売り切れ後お客様にはひたすらお詫びをしたのを懐かしく思います。「尾州早すし」が今後も半田を代表する名物となるよう、願っております。



四條流十六代家元、  
愛知県日本調理技能士会  
会長 入口 修三さん

## 家族や友人とすしに親しもう!

右ページにて、半田とすしの深いかわりを知っていただきました。さらに、「半田といえばすし」を実感していたために、ぜひ、市民のみなさんには「すしぼん」や「すしレシピ」を使って、すしに親しんでいただきたいと思います。

### すしPR冊子「すしぼん」

半田とすしの紹介パンフレット「すしぼん」は、半田とすしに関わる歴史や美味しいおすしを食べることができる店舗を紹介する冊子です。アンケートに答えと、すしぼんオリジナル「すしマスク」をプレゼントするキャンペーンも実施しているため、すしぼんを手にとって、いろいろなおすしを食べ比べてみてください。

**配布場所** 観光課、観光施設、掲載店舗など

※すしマスクの配布は  
なくなり次第終了



### お家で「すし」を作ろう (カンタン握りすし)



おすしには、お家で作るという楽しみ方があります。お家でいろいろなおすしを作ってみてください。「半田市観光協会ホームページ」やミツカンホームページ「すしラボ」で、様々なすしレシピが紹介されていますので、ぜひ一度ご覧ください。

#### 材料

- ・ご飯 半合(160g)
- ・すし酢大さじ1
- ・お好みのお刺身  
マグロやサーモンなど  
8枚程度
- ・しょうゆ 適量
- ・わさび

#### 作り方

- ①「すし酢」を混ぜてすし飯を作り、人肌に冷ます。
- ②日本酒のおちょこを濡らし、すし飯を8分目まで入れ、ラップをして10回程度ふる。
- ③ラップをはずしてひっくり返し、すし飯をおちょこから取り出す。ラップを上からかぶせ、俵型に形を整える。お好みのお刺身をのせ、軽く握る。

※握りすし5~8個分を作ることができます。  
※お好みでしょうゆとわさびを添えてお召し上がりください。



▲観光協会



▲すしラボ