

半田市 報道機関提供資料

蔵出し情報

問い合わせ

市民経済部観光課
課長 竹内 正
0569-84-0689

令和3年3月24日提供 (事前情報・事後情報)

名 称	「尾州早すし PR チラシ&添え紙」が完成しました。
発行日	令和3年3月発行
主催者	半田市、(特非) 半田市観光協会 TEL (0569) 32-3264 (半田市観光協会)
趣 旨 (目的)	半田市は、古くから酢や酒などの醸造業が盛んであり、半田運河を利用して江戸へ運ばれていました。江戸時代、半田でつくられた粕酢の風味や旨味が、「早すし」(握りずし)に合うと評判になり、また米酢より安価な粕酢を使うことで、庶民にも親しまれ、広く普及していきました。 半田の醸造文化にゆかりの深い尾州早すし(江戸時代のレシピをもとに仕込みに手間ひまをかけ贅沢に仕上げたお寿司)を PR するため、「尾州早すしPR チラシ&添え紙」を作成しました。これらを活用して、尾州早すし提供店舗や市外プロモーションの場で積極的に広報し、尾州早すしの認知度やブランド力の向上を図っていきます。
内 容	尾州早すし PR チラシには「半田とすしの歴史」、「粕酢の登場」、「尾州早すしとは」、「尾州早すし提供店舗」といった内容が掲載されており、読まれた方には、半田はすしと深い関わりがあることを知ってもらうことができます。 【配布場所】 チラシ：様々なイベント会場にて配布予定 添え紙：尾州早すし提供店舗（尾州早すしに添えて出す） 【発行部数】 チラシ（A4 5,000部） 添え紙（A7 折 2,000部）
担当者 情熱メッセージ	この度、尾州早すしを PR するためのチラシと添え紙が完成しました。こちらをお読みいただければ、「半田とすしの歴史」について知ることができます。尾州早すしは江戸時代のレシピをもとに仕込みに手間ひまをかけ贅沢に仕上げたお寿司です。ぜひ一度、その歴史を知った上で尾州早すしを食べてみてください。
別 紙	有 ・ 無

半田市企画課広報情報担当
0569-84-0603

