

純酒粕酢 ミツ判® 山吹®

江戸時代からの
伝統製法が生きる逸品

「三ツ判®山吹®」は、今なお江戸・前寿司の老舗で基本とされているお酢・熟成酒粕だけで造られた粕酢は、深い餡色で芳醇な香りとまろやかな味わいが特長。充分なうまみがあり、お料理の際は砂糖・塩・醤油を控えめに使えます。尾州半田の郷土の味として、御贈答・お土産にもおすすめです。



販売元／ミツカグループ

知るほどに味わい深い

半田「醸す」探訪

半田で
おでかけずし



半田市
観光ガイド



粕酢をはじめ醸造で栄えた尾州半田。今も往時の面影を残す景観や、歴史文化に触れられるスポットを訪れてみませんか。半田運河を中心に、伝統すしの「箱すし」ワークショップなど季節ごとに楽しめる定期イベントも多数開催。地域の伝統を継承しつつ、醸造にまつわる様々な取り組みで常に新たな魅力を醸し出しています。

●半田運河 蔵のまちエリア

海運で栄えた往時の面影を残す蔵のまちエリア。半田運河周辺には黒板囲いの蔵や歴史ある建物が多く、広々とした運河沿いをのんびり散歩できます。



半田
運河
HANDA CANAL

●ミツカンミュージアム（M・M）



ミツカンの歴史を楽しくみながら学べる体験型博物館。実物大の舟才船展示のほか「す」のフォトスポットも人気。

●國盛酒の文化館
江戸時代の酒造りの道具や資料を展示。利き酒も楽しめます。



●半田市立博物館
国の指定重要有形民俗文化財「半田の酢醸造用具」を展示。



尾州

早すし

半田謹製



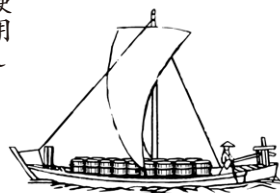
お問い合わせ
半田市観光協会
TEL 0569-32-3264
info@handa-kankou.com
https://www.handa-kankou.com

発行：半田市 2021.3



「尾州早すし」とは？

「尾州早すし」は江戸時代の寿司レシピをもとに尾州半田（現・愛知県半田市）の当時と同じ「三ツ判®山吹®」を使用し江戸から続く歴史と味わいを楽しんでもいただくお寿司です。



日本が世界に誇る「握り寿司」。その原型とされる「早すし」は江戸時代に始まります。つくるのに時間がかかる

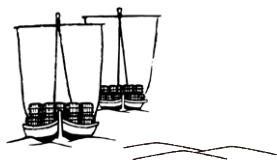
「熟鮓（なれずし）」に比べて「熟成不要ですぐに食べられることから「早すし」と呼ばれました。酒造が盛んだった尾州半田の

造り酒屋・初代中野又左衛門（後のミツカン創業者）は江戸での「早すし」の流行を知り酒造工程で生まれる廃棄されていた酒粕を用いて香り高い「粕酢」を生み出しました。中でも特に高品質なものを「三ツ判®山吹®」として販売すると

江戸の寿司職人に高く評価され広く知られる銘品となりました。それまで「すし」は高価な米酢を使う上流階級の食べ物でしたが米酢より安価で芳醇な味わいの「粕酢」の登場により庶民にも親しまれるようになりました。尾州半田は粕酢のヒットにより



出典：「尾陽商工便覧」



たくさんさんの帆船が行き交う港町としてさらなる発展を遂げます。港には運河が整備され運河沿いには屋号を掲げた大きな蔵がずらりと並びました。日々、半田運河の穏やかな水面に商人や船頭の活気溢れる声が響いていたことでしょう。

醸造で発展した尾州半田の歴史と文化は黒板囲いの半田運河の景観に今も息づいています。半田の歴史浪漫を握った「尾州早すし」。当然、半田のお酒との相性は◎。その芳醇な香りとうまみをどうぞじっくりとご賞味ください。

