

## 尾州早すしとは？

- 其ノ一、大きさが現在の2.5倍ほど
  - 其ノ二、仕込みのタネを使用
  - 其ノ三、粕酢「三ツ判®山吹®」を使用
- 「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。



尾州  
早すし

半田謹製

HEY!  
OMACHI!



江戸時代の「早すし」の絵図。当時も様々な魚介を楽しんでいたことがわかる。漬けマグロやメサバなど、生食ではない仕込みタネで、現在の寿司の2.5倍もあるジャンボサイズ。出典：小泉清三郎著「家庭 鮮のつけかた」吉野鮎本店所蔵



## 尾州半田の歴史を味わう「尾州早すし」

### ●江戸時代に生まれた「早すし」

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。

### ●酒粕を使った「粕酢」の登場

酒造が盛んだった尾州半田（現：愛知県半田市）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「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。

### ●醸造の歴史が息づく半田運河

尾州半田は粕酢のヒットにより、たくさんの帆船が行き交う港町としてさ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、ぜひ一度ご賞味ください。

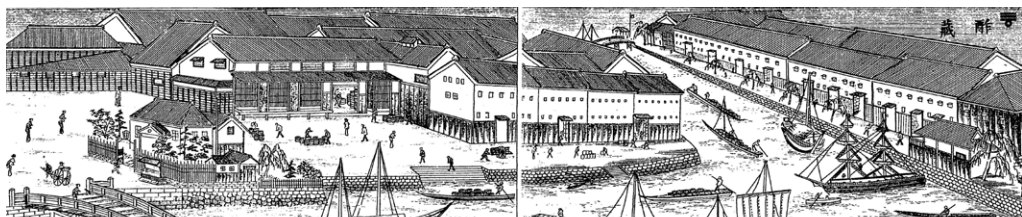
### 純酒粕酢 三ツ判®山吹®

「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、深い飴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・醤油を控えめにしています。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／ミツカングループ

多くの船が行き交い賑わう半田運河の風景。絵図の右上には、ミツカンのシンボルマークに「酢蔵」と描かれている。出典：「尾陽商工便覧」



「尾州早すし」はこちらのお店で食べられます！



### 豊場屋南店

TEL 0569-21-0288  
半田市港本町2-80  
月曜定休  
尾州早すし  
2,500円(税別)  
※3日前までに要予約。3人前以上～



### 寿司会席 真砂本店

TEL 0569-21-0547  
半田市北二ツ坂町  
2-15-3  
木曜定休  
尾州早すし御膳  
1,500円(税別)



半田市  
観光ガイド▶

