

アンケートに答えて「すしマスク」を もらおうキャンペーン

期間 2020年11月1日(日)～2021年3月31日(水)

参加方法

掲載店舗でアンケートに答えたら、先着1,500名様にその場で
すしぼんオリジナルのすしマーク入り「すしマスク」がもらえます。
(アンケート1枚につき1つ)
感染症対策をして、美味しいおすしを食べてください！
※なくなり次第終了



感染症の予防対策に 取り組んでいます

新型コロナウイルスの感染拡大防止対策にご理
解・ご協力をお願いいたします。



その他感染症対策に関する情報は
半田市のホームページをご確認ください。



Go To Eatキャンペーンあいちを 利用してお得にすしを食べよう！

2020年10月16日～2021年3月31日



国のGo To Eatキャンペーンの一環として、愛
知県内の飲食店や食材を提供する農林漁業
者を応援するため、プレミアム付食事券(購入額
の25%分を上乗せ)を発行するものです。食事
券は、県内の登録飲食店で、食事代金としてご
利用いただけます。

詳しくは「Go To Eatあいちキャン
ペーン」公式サイトをご覧ください。



お問い合わせ 半田市観光協会
〒475-6817 半田市東神井1-8(アピア半田内)
営業時間 9:30～17:30

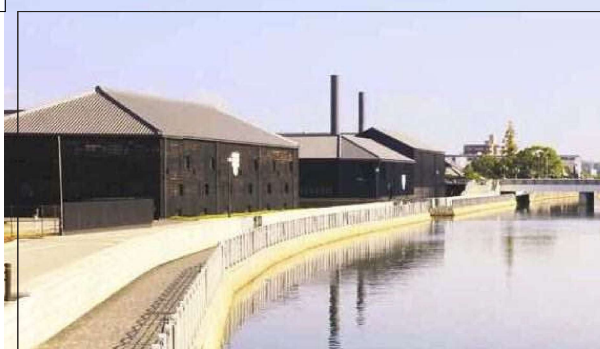
TEL:0569-32-3264
<https://handa-kankou.com/>

発行:半田市 2020年11月作成

半田 すしぼん



SUSHI SHOP GUIDE 2020



半田
運河
HAMADA CANAL

半田とすし

半田は、今世界中で人気の握りずしの
広がり、深い関わりがあります。
江戸時代、すしはそれまで中心であっ
た発酵すしから、お酢を使った早すしへ
と多様な進化を遂げます。その早すしの中で爆発的に広がったのが、握りずしです。
握りずしが誕生した当初、酢飯には米酢を使っていたため庶民にとって高価な食べ物でした。時を同じくし
て半田では日本酒の製造工程で出る、本来なら捨てるはずの酒粕を活かした粕酢づくりがはじまりました。
半田でつくられた粕酢の風味や旨味が、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。
その歴史と文化は、今もなお半田運河の風景に息づいており、MIZKAN MUSEUMなどを通して発信さ
れ続けています。



(出典:「尾崎商店」)

いい味、
かもし、
半田

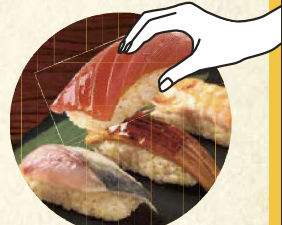
ピンク - 鮭の旨み
赤色 - 山芋
灰色 - 鰻
水色 - 鰻
緑色 - 鰻(味噌)
黄色 - 鰻(味噌)
茶色 - 鰻(味噌)

「いいかも、半田」

半田の観光は7つの魅力を大切にしています。
その魅力をまとめて、「いいかも、半田」
というキーワードを使っています。
それらを組み合わせることで、新たな魅力を
醸造していきます！

尾州早すし

江戸時代の握りずしのレシピをもとにミツカンの創業時の
粕酢を使って現代版にアレンジしたのが、「尾州早すし」
です。
その特徴は、酢飯に粕酢「三ツ判®山吹®」
(酒粕を原料に作った赤酢)を使ってい
ること、大きさが現在の2.5倍ほどの大き
さであることなどです。



寿司会席 真砂本店

※店舗情報はP08 頁をご覧ください。
(予約不要)



豊場屋南店

※店舗情報はP04 頁をご覧ください。
(3日前までに要予約、3人以上以上)

尾州早すしを 食べられるお店

尾州早すしのPR動画が完成しました！YouTubeで公開しているのでご覧ください。

