

半田市 蔵出し情報 報道機関提供資料

問い合わせ	市民経済部観光課 課長 竹内 正 Tel0569-84-0689
-------	--

令和2年10月29日提供 (事前情報・事後情報)

名 称	半田とすしの紹介パンフレット「半田 すしぼん」の配布を開始します！ 併せてオリジナルすしマスクをもらうキャンペーンも実施します！
日 時	令和2年11月1日（日）～令和3年3月31日（水）
場 所	市内21店舗
主催者	半田市（観光課）
参加者／対象者 氏名・年齢など	市内・市外の方どなたでも
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。 半田の醸造文化を象徴する「酢」＝「すし」にスポットを当て、半田市を象徴するグルメの一つとして、「半田 すしぼん」を通して観光客に広くPRし、誘客を図ります。半田とすしの関係やおすすめのすし店（21店舗）を紹介した冊子です。
内 容	今年も尾州早すしが食べられるお店を始めとする市内21店舗を掲載した「半田 すしぼん」を作成しました。すしぼん掲載店舗で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を実施します。併せて、GoToトラベル地域共通クーポンやGoToEatの対象すし店舗情報も記載しています。 期間：令和2年11月1日（日）～令和3年3月31日（水） 作成部数：A5冊子（16ページ） 25,000冊 ※すしマスク（1,500枚作成）はなくなり次第終了 配布場所：市内観光施設、公共施設、協力店舗、市外等 問い合わせ先：Tel（0569）32-3264（半田市観光協会）
担当者 情熱メッセージ	「半田 すしぼん」が完成しました。持ち運びやすいA5サイズ（16ページ）です。今回は店舗ごとのメニューの写真も増え、予算に合わせたメニューを探することができます。尾州早すしや知多半島特産のあなごを使ったすしなど、半田に来たらぜひお寿司を食べて楽しんでいただきたいと思います。アンケートに答えてオリジナルすしマスクを手に入れて、マスクをつけて半田市を観光してみてください。
別 紙	有 ・ 無

半田市企画課広報情報担当
0569-84-0603

