

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
TEL0569-84-0689

令和2年2月25日提供

(**事前情報**・事後情報)

名 称	「尾州半田 すしガイド」が完成しました。
日 時	令和2年2月29日（土）～5月31日（日）
場 所	市内19店舗
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。半田市にあるミツカンの創業者が発明した粕酢は、江戸で「早すし」(握りずし)が大流行するきっかけとなりました。そんな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観光客に広くPRし、誘客を図ります。
内 容	尾州早すしが食べられるお店を始めとする市内19店舗を掲載した「尾州半田 すしガイド」を作成しました。 今回は、イベント等で人気のある箱すしワークショップのお知らせも掲載しました。 作成部数：A3（二つ折り） 10,000部 配布場所：市内観光施設、公共施設、協力店舗、市外等
担当者 情熱メッセージ	「尾州半田 すしガイド」は、すしマップ、すしぼんに引き続き、第3弾目！少しずつ、粕酢の商品名の由来にもなっている“山吹”色の冊子が定着しているのではないのでしょうか。すしを食べるのはもちろん、箱すしワークショップにカップルや親子などで参加して、おすしづくりも楽しんでもらいたいと思います。
別 紙	有 ・ 無

半田市企画課広報情報担当
0569-84-0603

