

電の子街道
UMAMI
スイーツ

常滑 半田 碧南 西尾

切り取って使ってね!

掲載店舗で使える
共通クーポン

電の子街道 UMAMI スイーツ

常滑市の
掲載店舗で使える

共通クーポン

※本券を精算前にご提出ください。
※本券1枚につき1名様まで、1回限り有効です。
※他券との併用はできません。
※有効期限 2020年2月29日(土)まで

電の子街道 UMAMI スイーツ

半田市の
掲載店舗で使える

共通クーポン

※本券を精算前にご提出ください。
※本券1枚につき1名様まで、1回限り有効です。
※他券との併用はできません。
※有効期限 2020年2月29日(土)まで

電の子街道 UMAMI スイーツ

碧南市の
掲載店舗で使える

共通クーポン

※本券を精算前にご提出ください。
※本券1枚につき1名様まで、1回限り有効です。
※他券との併用はできません。
※有効期限 2020年2月29日(土)まで

電の子街道 UMAMI スイーツ

西尾市の
掲載店舗で使える

共通クーポン

※本券を精算前にご提出ください。
※本券1枚につき1名様まで、1回限り有効です。
※他券との併用はできません。
※有効期限 2020年2月29日(土)まで

電の子街道
UMAMI
スイーツ

抽選で
10名様に
当たる

プレゼントキャンペーン

【実施期間】
2019 11.1 (FRI) ~ 2020 2.29 (SAT)

電の子街道
4市の特産品
プレゼント!!

スタンプを集めて、ギフトを当てよう! 常滑・半田・碧南・西尾のどこの特産品が当たるかお楽しみ!

【応募方法】
本パンフレットに掲載のお店でクーポンを使用してスタンプをGETし、4市(常滑市、半田市、碧南市、西尾市)全て集まったら、応募はがきに住所、氏名、年齢、性別、電話番号、アンケート回答を記入の上、所定の郵便料金の切手を貼りご郵送ください。
※クーポンを使用した方のみスタンプを押印します。

応募締切/2020年3月5日(木) ※当日消印有効

【当選発表】
厳正な抽選のうえ、商品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

-----〈キリトリ線〉-----

郵便はがき

お手数ですが、
所定の料金の
切手を必ず
お貼りください。

4 7 5 0 8 1 7

愛知県半田市東洋町1-8
半田市観光協会
電の子UMAMIスイーツ プレゼント係 行

応募締切/2020年3月5日(木) ※当日消印有効

| | | | | |
|------|---|----|-----|------|
| ご住所 | 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | | | 都道府県 |
| | | | | |
| フリガナ | | 年齢 | 性別 | |
| お名前 | | 歳 | 男・女 | |
| 電話番号 | | | | |

※個人情報取扱について
ご記入いただきました個人情報は、当キャンペーンの商品発送のほか、サービスの参考とするために個人を特定しない統計的情報の形で使用させていただきます。お客様の個人情報は、委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。

もっと
うま味のある旅へ。

中部国際空港から東に延びるエリア。そこには、

- やきもののまち「常滑」
- 山車・蔵・南吉・赤レンガのまち「半田」
- 寺のまち「碧南」
- 抹茶のまち「西尾」

「電の子街道」があります。

電の子街道の名称は、**4市を合わせた形がタツノオトシゴに似ている**ことに由来しています。実は、ここに和食の味のカギを握る醸造調味料の蔵元が集まっています。そして、どのまちにも酒の蔵元があり、味わい豊かに旅人を楽しませてくれます。醸造に適した風土と、江戸に直接荷を運ぶ海運の利は、この地を酒、酢、味淋、味噌、醤油の一大産地に発展させました。その歴史は、今も色濃く4つのまちに息づいています。さらに常滑のやきもの、西尾の抹茶の個性が合さり、和の伝統的な面白さや、ディープな日本を探したい人の旅心をくすぐります。日本が世界に誇る和食の、なんと奥深い楽しみを、醸造のうま味から、探してみませんか?

酒

温暖な気候と豊かな水に恵まれ、江戸時代の「米番付」で「上の上」にランクインしていた知多の米。最盛期には、知多半島一帯で200以上の蔵元があったといえます。大消費地江戸へ、難所のない航路で上方より優位に立つ海運も味方し、「灘の酒」と拮抗するまでの勢いだったとか。

酢

江戸時代後期、醸造の技術を活かして、酒粕から酢を造ることにチャレンジ。米酢に比べて庶民でも使いやすい粕酢は、江戸のすしブームに火をつけ、酢の醸造文化がここに開花しました。

味淋

江戸時代、恵まれた自然条件を活かし、みりん醸造を最初に手がけたのは廻船問屋。自ら造り、船に積み、江戸の新川へ水路で運びました。当時繁盛していた蕎麦屋や饅屋では「三河みりん」と評判に。

味噌

味噌の原型とも言える豆味噌。17世紀後半には、知多で豆味噌の醸造業が始まり、大醸造の郷として発展していきました。

醤油

江戸時代から製塩の盛んだった吉良地域(西尾)。良質な「響庭塩」は、地元三河だけでなく、知多のたまり醸造に使われ、矢作川から陸路へと続く塩の道により、行く先で醸造の種を蒔きました。小麦を主原料とした白しょうゆは江戸時代末期、碧南が発祥です。

電の子ホームページはこちらのQRコードから

電の子街道広域観光推進協議会
www.tatsunoko-kaido.jp

〈問合せ事務局〉西尾市 商工観光課
☎0563-65-2170

Welcome

常滑 半田 碧南 西尾

電の子街道
UMAMI
スイーツ

クーポン
あります!

スタンプラリーに
参加してね!

2019 11.1 (FRI) ~ 2020 2.29 (SAT)

4市の魅力が詰まった
絶品スイーツ。