



江戸時代。
酒造りが盛んに行われた
半田で、ミツカン創業者の
初代中野又左衛門は、
酒造りの過程で発生し、
他にほとんど用途のなかつ
た酒粕を利用して粕酢を作
ることに成功しました。
当時、米から作る米酢は
高価でしたが、安価で、
かつすし飯に合う風味と
旨みを持つ粕酢は、その
後の握りずしの普及に大
いに貢献しました。

半田と 酢と すしの話

尾州半田 すしガイド Handa City Sushi Guidebook



[ミツカンミュージアム(MIM)すし大陸]

SUSHI LABORATORY すしラボ

ミツカンは、おすしの魅力を世界中の人々と共有したいと想い、おすしを知り、作り、楽しむウェブサイト「すしラボ」をオープンいたしました。

半田の郷土すし「箱すし」の紹介もされています。

MIZKAN MUSEUM (ミツカンミュージアム)

ミツカンの計つくりの歴史や、食文化の魅力にふれ、楽しみ学べる体験型博物館です。

〒475-8585 半田市中村町 2-6
9:30~17:00
休館日/木曜日、年末年始
事前予約制

半田市立博物館

酢の醸造としては全国初!国の重要有形民俗文化財指定の「半田の酢醸造用具」を展示しています。

〒475-0928 半田市桐ヶ丘 4-209-1
電話/0569-23-7173
10:00~18:00
休館日/月曜日(月曜祝日の場合は開館、翌日休館)

すしをもっと知る! 見学・体験しよう

01 豊場屋本店

半田市銀座本町4-33
☎ 0569-21-0412 休 木・第3水
P 3台 ¥ 昼700円~
☎ 昼 11:30~14:00
夜 17:00~21:30

■カウンター	■個室	■テイクアウト可
□テーブル	■禁煙	□クレジットカード
■座敷	□子供メニュー	□電子決済

02 回転鮓 魚太郎 半田店

半田市中村町1-33-2
☎ 0569-89-7800 休 年中無休
P 50台 ¥ 昼2,000円~3,000円
☎ 平日昼11:00~15:00 (Lo14:45)
平日夜17:00~21:00 (Lo20:45)
土日祝11:00~21:00 (Lo20:45)

■カウンター	■個室	■テイクアウト可
□テーブル	■禁煙	□クレジットカード
■座敷	□子供メニュー	□電子決済

2階席要予約で個室で能会席コースご利用頂けます。詳細はHPをご確認下さい。

03 豊場屋南店

半田市港本町2-80
☎ 0569-21-0288 休 月
P 10台 ¥ 昼・夜1,100円~
☎ 昼 11:30~14:00 (Lo13:30)
夜 17:00~22:00 (Lo21:30)

■カウンター	■個室	■テイクアウト可
□テーブル	□禁煙	□クレジットカード
■座敷	□子供メニュー	□電子決済



04 知多前寿司 酒場ノ仙之助

半田市広小路町155-3 CLACITY2F
☎ 0569-24-9955 休 水・第2木
P 有 ¥ 昼1,500円～2,000円 夜2,500円～5,000円
🕒 昼 11:00～14:30 (Lo13:45)
平日夜 17:00～22:00 (Lo21:30)
週末夜 17:00～22:30 (Lo22:00)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 ■子供メニュー □電子決済



05 江戸ッ子寿司

半田市更生町2-154-20
☎ 0569-22-0846 休 日
P 3台 ¥ 予算に応じて
🕒 夜 17:00～24:00 (Lo24:00)

■カウンター □個室 □テイクアウト可
□テーブル □禁煙 □クレジットカード
■座敷 □子供メニュー □電子決済



06 隠れ家和食 ちゃり蔵

半田市瑞穂町7-1-9
☎ 0569-21-6367 休 不定休
P 35台 ¥ 昼2,500円～ 夜予算に応じて
🕒 ※要予約
夜 通常 17:00～21:30 金・土 17:00～22:00頃

□カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 □子供メニュー ■電子決済



13 響・旬味酒彩

半田市青山1-9-2
☎ 0569-26-5776 休 水・第2木
P 有 ¥ 昼2,000円～ 夜5,000円～
🕒 昼 11:00～13:30
夜 17:00～22:00 (Lo21:30)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 □子供メニュー □電子決済



14 旬彩美食てん

半田市岩滑西町5-18-1
☎ 0569-58-7710 休 火曜不定休
P 有 ¥ 昼2,000円～ 夜3,500円～
🕒 昼 11:00～14:30 (Lo13:45)
夜 17:00～22:00 (Lo21:00)

□カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 ■子供メニュー ■電子決済



15 旬魚旬彩 ふく丸

半田市青山4-6-4
☎ 0569-31-0290 休 月
P 24台 ¥ 昼1,750円(税別)～ 夜2,400円(税別)～
🕒 昼 11:30～14:30 (Lo13:45)
夜 火～木・日 17:00～21:00 (Lo20:00)
金・土 17:00～22:00 (最終受付20:30)

□カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 ■子供メニュー ■電子決済



07 旬彩酒家 美々

半田市昭和町2-37-1
☎ 0569-47-8119 休 日曜日(団体様の御予約があれば営業します)
P 10台 ¥ 3,000円～
🕒 18:00～23:00 (Lo22:00)

■カウンター ■個室 □テイクアウト可
□テーブル □禁煙 ■クレジットカード
■座敷 □子供メニュー ■電子決済



08 ぐるめいしはら テイクアウトのみ

半田市星崎町3-50 (星崎店)
☎ 0569-23-0825 休 年中無休
P 40台 ¥ 498円～1,200円
🕒 9:30～21:00

□カウンター □個室 ■テイクアウト可
□テーブル □禁煙 ■クレジットカード
□座敷 □子供メニュー □電子決済



09 藤鮨

半田市栄町2-8
☎ 0569-21-4102 休 月・第3火
P 8台 ¥ 昼1,200円～ 夜予算に応じて
🕒 昼 11:00～13:30 (Lo13:00)
夜 17:00～21:00 (Lo20:30)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
□テーブル ■禁煙 □クレジットカード
■座敷 □子供メニュー □電子決済



16 魚福本家 テイクアウトのみ

半田市新宮町2-14-1
☎ 0569-89-9823 休 なし
P 5～6台 ¥ 440円(税込)～
🕒 ご予約・電話受付時間 9:00～19:00

□カウンター □個室 ■テイクアウト可
□テーブル □禁煙 □クレジットカード
□座敷 □子供メニュー ■電子決済



17 寿司ダイニング 季鮮花

半田市平和町5-113-1
☎ 0569-58-7882 休 水・第2木・第4木
P 16台 ¥ 昼2,800円～ 夜5,000円～
🕒 昼 11:00～14:50
夜 18:00～21:30

■カウンター ■個室 □テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
□座敷 □子供メニュー □電子決済



18 寿司 吉祥

半田市南大矢知町3-106-5
☎ 0569-28-6808 休 木・第3水・月夜
P 10台 ¥ 1,300円～
🕒 昼 11:30～14:00 (Lo13:30)
夜 17:00～22:00 (Lo21:00)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
□テーブル ■禁煙 □クレジットカード
■座敷 ■子供メニュー ■電子決済



10 初穂寿司

半田市北ニツ坂町3-9-25
☎ 0569-22-0704 休 火・水
P 7台 ¥ 昼1,100円～1,760円 夜1,100円～
🕒 昼 11:30～14:00 (Lo13:30)
夜 17:00～21:00 (Lo20:00)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
□テーブル ■禁煙 □クレジットカード
■座敷 ■子供メニュー □電子決済



11 すし笑魚亭

半田市北ニツ坂町3-11-9 ポジティブ1F
☎ 0569-24-7302 休 水・第1火・第3火
P 4店舗共同20台 ¥ 昼1,800円～
🕒 昼 11:30～14:00 (Lo13:30)
夜 17:30～21:30 (Lo21:00)
※事前に電話予約がおすすめです

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 □クレジットカード
■座敷 □子供メニュー ■電子決済



12 日本料理かわらよし

半田市岩滑中町1-31-1
☎ 0569-21-1573 休 火
P 有 ¥ 昼1,100円～ 夜3,300円～
🕒 昼 11:30～14:00 (Lo13:30)
夜 17:30～22:00 (Lo21:00)

■カウンター ■個室 ■テイクアウト可
■テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
■座敷 □子供メニュー ■電子決済



19 gnaw

半田市亀崎町9-111 伊東合資内蔵
休 日・月
P 3台 ¥ 19,800円(税込)
🕒 18:15開場 18:30スタート
※事前ネット予約制

■カウンター □個室 □テイクアウト可
□テーブル ■禁煙 ■クレジットカード
□座敷 □子供メニュー □電子決済



江戸時代の握りずしのレシピをもとにミツカン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。

03 豊場屋南店 ¥ 2,200円～ ※尾州早すしは3日前までにご予約ください(3人以上)

