半田で巡る発酵の旅 MAP

お酢・日本酒・みそ・たまり醤油・ビール
5つの味が揃うまち

「発好倶楽部 in 半田」もCheck！

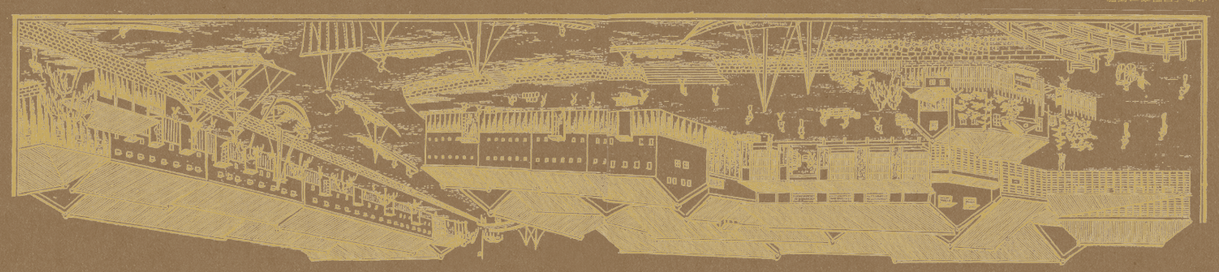
半田の発酵フードカルチャーを、好奇心あふれるメンバーが緊急リポート！
「お酢」「日本酒」「みそ」「たまり醤油」「ビール」の5大ジャンルをかけめぐり、発酵のストーリー、食べ歩き体験＆おすすめスポットなど、おいしい魅力を絶賛発信中！

第1号 発酵！

冊子＆動画はこちら!

半田市へのアクセス

企画：半田市観光協会　発行：愛知県半田市（令和7年5月）
最新情報は各スポットへご確認ください



出典：「尾張酒工廠誌」

発酵の半田で、"発酵タイトンバル"を

たせ半田には発酵文化が育まれているのでしょうか？
答えは、江戸時代にさかのぼる紐く歴史にあります。

当時の知多半島は、半田を中心に酒造りが盛んとなり、最盛期には200以上の蔵が建ち並びました。
そして半田運河や亀崎の港から江戸へと酒を運び、海運業が発展。
また半田では、酒粕から醸す「粕酢」の量産に成功。江戸へと運ばれ、握りずしの文化を支えました。
その後、豆味噌・たまり醤油・ビールも醸し、多彩な発酵文化が花開いたのです。

今も底が浅い半田運河沿いや、豪華な土蔵の街並みは、この地の豊かさを物語ります。
近年は発酵を味わえる飲食店や体験施設も誕生し、伝統と新たなカルチャーが楽しめる街に深くなる発酵の旅へ、さぁ半田へ出かけましょう。

半田市内に七つの醸造蔵とメーカー。

中埜酒造（國盛）
昔ながらの酒造りと、新技術を両立する蔵元。年に数回、酒造り体験も開催。

伊東（敷嶋）
200年以上続いた酒蔵を2021年に21年ぶりに復活。旨みと上品な酸を両立した酒を醸す。

盛田金しゃち酒造（金鯱）
天埜酒造を継承し酒造りを続ける蔵元。直売店では地元産フルーツのリキュールも販売。

ミツカングループ
粕酢の量産に成功し、江戸に握りずしを広めた立役者。現在は世界的食品メーカー。

キッコウトミ
半田で最初に醤油を手がけ、味噌も醸す蔵元。運河沿いの「トミー坊や」の看板が目印。

中利
味噌・たまり醤油の醸造元であり、伝統製法に新技術を取り入れた製品作りも行う。

ヤマミ醸造
伝統を守りながらも、多様なニーズに対応し独自の開発も行うたまり醤油メーカー。

半田発酵MAP

半田発酵 SPOT（オススメ）

お寿司　お食事処　カフェ　お菓子　お土産

01 寿司 吉祥

酒粕酢を独自配合したシャリの奥深い味わいが、旬の魚介を引き立てる、こだわりのすし店。気軽に楽しめるランチメニューもおすすめ。

02 四季の味 華咲

知多半島の食材を用いた和食店。新美南吉の『ごんぎつね』をイメージした、酒粕入り白味噌仕立ての「ごん鍋」（※要予約）をぜひ。

03 café&shop ごんの贈り物

「新美南吉記念館」のカフェ＆ショップ。南吉作品のほか、関連グッズや特産品が並ぶ店内でほっこりと。お供に甘酒クリームトーストもいかが？

04 PATISSERIE 佑花里

中利の豆味噌を使った味噌カステラや、ポン菓子のカリカリとした食感が楽しい「みそのフロランポン」を味わえる洋菓子店。

05 PATISSERIE LA MIMOSA

素材・鮮度・季節感にこだわる洋菓子店。中埜酒造「國盛」大吟醸の酒粕を使った「半田酒蔵マドレーヌ」は、香り豊かでもっちり食感。

06 リヴェール二ツ坂

地元に親しまれる洋菓子店。中埜酒造「國盛」吟醸酒による芳醇な香りと、ふんわり食感が特徴のスポンジケーキ「酒蔵景気」はぜひご賞味を。