

半田運河エリア

亀崎エリア



\_unga (小栗家住宅)

醸造や海運業の名家「小栗家住宅」の一角にある発酵情報発信拠点。発酵調味料の味比べ体験や、地域の醸造品などの購入が可能。



MIZKAN MUSEUM

酢とすしの歴史やミツカンの歩みを楽しむ学べる体験型施設。館内では酒粕酢「三ツ判®山吹®」や、それをさらに3年熟成させた限定品「千夜®」も販売。

國盛酒の文化館

銘酒「國盛」を手がける中笠酒造の旧酒蔵を活かした資料館&直売店。昔の酒造りの道具や、仕込みの流れ、歴史資料の展示や、無料試飲コーナーも。



旧中笠半六邸 / 半六庭園

醸造業や海運業で栄えた中笠半六家。繁栄の面影が刻まれた美しい庭園と邸宅は、地域の憩いの場。



伊東合資

江戸から昭和の旧酒蔵建物を改装した複合施設。地元食材のカフェレストランや角打ちできる直売店、くつろげる庭もあります。



07 回転鮓 魚太郎 半田店

注目は赤酢(酒粕酢)を使用した「赤酢三貫盛」や新鮮な地魚の日替わり鮓。隣接するショップでは地元の発酵調味料やカブトビールも販売。



08 知多前寿司酒場ノ仙之助

メインが選べるランチから懐石料理までメニュー豊富な居酒屋。「三ツ判®山吹®」の赤シャリのおすしや地魚など、季節の美味しさをどうぞ。



09 豊場屋本店

大将の地元話も楽しめるアットホームなすし店。看板料理「焼き穴子押し寿司」や、握り4貫と中華そばのセットが地元民の定番。



10 豊場屋南店

本格握りずしをお手軽価格で!また、江戸で流行った握りずしを現代版にアレンジした「尾州早ずし」も体験可能(3日前までに3人前以上で要予約)。



11 古扇楼

半田で百年以上続く日本料理店。キッコウトミの豆味噌と知多和牛を使った「知多すき焼き」は、ぜひ堪能したい半田の新名物。



12 酒場やみくろ

半田の隠れ家的酒場。地元の味噌を使ったラグーソースのバーガーやパスタ、中笠酒造の酒粕を使った鶏ハムをお洒落な音楽とともにどうぞ。



13 農家の嫁

駅近で気軽に立ち寄れるカジュアル居酒屋。半田の3蔵の飲み比べもできる、日本酒の豊富なラインナップと、知多半島産の新鮮野菜が魅力。



14 HANROK (旧中笠半六邸)

豪商の邸宅を活かしたレストラン。上質な空間で、地元食材と発酵調味料を取り入れたイノベーティブランチを味わう、特別な体験を。



15 RETREAT KITCHEN

運河沿いのカフェスタンド。いち推しは、ミツカンの酒粕酢「三ツ判®山吹®」や純米粕酢「千夜®」を使ったピネガードリンク!



16 松華堂菓子舗

伝統製法と国産素材にこだわる和菓子店。たまり醤油や味噌を活かした「子狐饅頭」「蔵みちべ」「溜ロール」もおすすめ。



17 丸初製菓本舗

厳選素材でお届けする和菓子店。酒粕を練り込んだ「クリームチーズ大福(愛してる大福)」、中笠酒造の梅酒を使った「黒酢梅酒ゼリー」は必食。



18 若松軒菓子舗

オーガニック小豆の餡の生菓子や焼菓子が楽しめる和菓子店。地元酒蔵の酒粕で風味つけた上品な甘さの「酒粕黒糖饅頭」は土日数量限定で販売。



19 ばあむくうへん研究所 (旧中笠半六邸)

豆味噌を使った「カカオ味噌」や、三河みりんを使った商品も人気のバームクーヘン専門店。季節限定の酒粕入りバームクーヘンもぜひチェックを。



20 CLACITY FOOD MARKET

知多半島や近隣エリアの発酵調味料が並ぶ特設コーナーや、手土産のセレクトコーナーもある食品売り場。名鉄知多半田駅に直結で利便性も◎



21 望洲楼

醸造業と海運業で栄えた時代の趣を今に伝える料亭。地元の赤みそを使った自慢の「鯛みそ」はお土産や贈答にも。風情ある空間で特別なひと時を。



22 間瀬家住宅 (作右衛門屋敷) 屋敷カフェ

明治期の醸造家・間瀬作右衛門にちなんだ味噌を使った「味噌かき氷」は夏季限定のおすすめ。隣接の「立川美術館」では山車乗車体験も可能。



23 紀伊國屋本店

酒元饅頭が名物の和菓子店。古くから酒造りが盛んな地で生まれた酒酵母と、時間をかけたこだわりのこし餡が魅力。明治23年に明治天皇も食された味。



24 Sake Cafe にじみ

酒を搾っていた場所を改装した空間で、革新的な伝統料理を。ノンアルコールや日本酒「敷嶋」のペアリング体験のほか、「枳パフェ」にも注目。



25 蔵の店 かめくち

日本酒「敷嶋」の直売店。地域の発酵調味料やオリジナル酒器なども厳選して販売。かつて銀行だった部屋のレトロな空間で、角打ちもイチャオン。

店舗へのアクセスは Google マップでチェック!

🍣 お寿司 🍴 お食事処 ☕ カフェ 🍡 お菓子 📺 お土産

