

ドイツフェスティバルin半田赤レンガ2026

明治の面影を残す半田赤レンガ建物で、本場ドイツの雰囲気を楽しみませんか。

今年は、かつてカブトビールの醸造技師を務めたドイツ人技師・ボンゴルゆかりのドイツ料理をパネルで紹介し、実際に会場で料理を味わうことができます。

本格的なドイツビールやソーセージ、プレッツェルなどのドイツパンが楽しめるほか、子どもから大人まで楽しめる催しも盛りだくさんです。

時 10月10日(土)～12日(祝)

10時～17時

問 半田赤レンガ建物 ☎24-7031



ページ番号
1012490



半田発酵日和

醤油・味噌・みりん・酒・酢など、醸造・発酵文化が今も暮らしに息づく半田で、体験型の発酵イベントを開催します。発酵を「知る」だけでなく、「仕込んで、味わって、持ち帰る」2日間。半田の発酵文化を身近に楽しんでみませんか。

時 10月31日(土)、11月1日(日) 10時～16時

場 半田赤レンガ建物

◇仕込み体験

- ・生醤油しぼり
- ・味噌仕込み
- ・ポケット麹 黒麹編 など

◇講座

- ・醸しうボ(知多半島の酢・味噌・たまりの食べ比べながら、それぞれの違いや製法の紹介)
- ・粕酢のふるさと半田講座 など

◇マーケット

- ・味噌・たまり・酢・みりんなどの発酵調味料
- ・チーズ・生ハム・発酵菓子など、発酵を活かした商品
- ・キッチンカーや飲食店による発酵フード など

申問 予約優先の講座、体験企画は半田赤レンガ建物のホームページをご確認ください。

☎24-7031



ページ番号
1012491



▲生醤油しぼり体験の様子



▲半田赤レンガ建物

・広告・

映画『わたしのあさん-天使の詩-』
10/30(金) アイプラザ半田
開演: ①10:30 ②14:00 (字幕付き上映)
寺島しのぶ・常盤貴子・船越英一郎
ほか豪華キャスト 入場料1,000円
知的障がいを持つ母と健常者の娘の
家族愛を描いた笑って泣ける感動作。
観ると優しい気持ちになれます。

問合せ 現代ふたば 03-5332-3991

初心者向き!! 何歳からでも始められる!! 受講生 大募集! どなたでも参加OK!
健康ボウリング教室
主催▶公益社団法人プロボウリング協会 後援▶愛知県/半田市教育委員会

2026年10月13日(水)スタート!
【火曜クラス】10/13～11/24 ※11/3(火・祝)は開催無し ※14時コースのみ
【水曜クラス】10/21～11/25
【木曜クラス】10/22～11/26
【金曜クラス】10/23～11/27
※約2時間半のレッスンです。 午前コース 10:30～ 午後コース 14:00～
参加に必要な費用は全て込み! 6週分 ¥1,000円

お問い合わせ お申し込みは TEL: 070-1266-2433 会場 ラウンドワンスタジアム 半田店 TEL: 0589-25-7351
健康ボウリング教室 受付担当: 飯田(サカタ) 〒475-0820 愛知県半田市温床町6丁目7番地の5