

半田市 蔵出し情報 報道機関提供資料

| | |
|------|---|
| 問合わせ | 半田市市民経済部 観光課長 竹内 正 TEL 0569-84-0689 |
|------|---|

令和3年10月13日提供 (事前情報・事後情報)

| | |
|----------------|---|
| 名称 | 醸造文化のファン化プロジェクトが始動します！ ～第一弾「醸造グルメツアー」が販売開始～ |
| 日時 | ツアー日程 10月23日(土)、30日(土) 11月13日(土)、27日(土) |
| 主催者 | 半田市観光協会 TEL0569-32-3264 |
| 共催 | 半田市市民経済部観光課 TEL0569-84-0689 |
| 趣旨 (目的) | 観光庁の実証事業を活用し、飲食店を起点として知多半島の醸造文化を知り、食べ、好きになることのできる「醸造文化のファン化プロジェクト」が始動しました。その第一弾として、販売を開始した醸造グルメツアーは、醸造メーカーで知多の醸造のうまみを学び、その醸造品を使った至極のコース料理を醸造レストランで味わうことのできるツアーです。 |
| 内容 | <p>「醸造文化のファン化プロジェクト」とは？</p> <p>知多半島は古くから醸造業で栄え、今でも酢・酒・味噌・たまりなど20を超える醸造元が集積している全国でも屈指の醸造の地です。一方で醸造品は一般的に料理を引き立たせる裏方的存在になりやすく、醸造品を意識して味わう機会は少ない状況です。そこで、この醸造文化のファン化プロジェクトは、観光協会、半田市、半田商工会議所、醸造メーカー、醸造レストランや名古屋鉄道、名鉄観光サービスなど、さまざまな分野が協力し、普段裏方的存在である醸造品にスポットを当てて、醸造文化を学び、実際に食べ、ファンを増やし、醸造文化の魅力を改めて感じてもらうことを目的に立ち上がった企画です。</p> <p>【醸造グルメツアーコース】</p> <ol style="list-style-type: none"> ヤマミ醸造 × Re Chimique 令和3年10月23日(土) / 料金6,000円 / 募集10名 キッコウトミ × 中埜酒造 × 蔵の味 令和3年10月30日(土) / 料金6,000円 / 募集15名 中利 × 中埜酒造 × 古扇楼 令和3年11月13日(土) / 料金5,500円 / 募集15名 キッコウトミ × 盛田金しゃち酒造 × 望州楼 令和3年11月27日(土) / 料金5,500円 / 募集15名 <p>【購入方法】</p> <p>ツアーの販売は名鉄観光ホームページで販売開始しました。 名鉄観光ホームページ https://www.mwt.co.jp/</p> |
| 担当者 情熱メッセージ | 醸造品が作られるまでの工程に触れ、実際に醸造品を使った絶品料理を味わい、学びと感動を味わえる魅力的な体験型グルメツアーです。このツアーに参加して、知多半島の醸造文化のファンになってみませんか。 |
| 別紙 | 有 ・ 無 |

半田市企画課広報情報担当
0569-84-0603

