

半田市 蔵出し情報 報道機関提供資料

問合わせ	市民経済部観光課 課長 竹内 正 TEL0569-84-0689
------	--

令和3年10月29日提供 (事前情報・事後情報)

名称	11月1日は「すしの日」！「すしぼん」の完成や、webサイト「すしのまち半田」がオープンするなど、すしの日を盛り上げる動きが活発化しています！
日時	令和3年11月1日（月）～
場所	半田市内
主催者	半田市 観光課 / 半田市観光協会 TEL（0569）32-3264
参加者／対象者 氏名・年齢など	市内・市外の方どなたでも
趣旨 (目的)	半田市は、古くから酢や酒などの醸造業が盛んであり、半田運河を利用して江戸へ運ばれていました。江戸時代、半田でつくられた粕酢の風味や旨味が、「早すし」（握りずし）に合うと評判になり、また米酢より安価な粕酢を使うことで、庶民にも親しまれ、すしが広く普及していくきっかけとなりました。半田市を象徴するグルメの一つとして「すし」をPRし、「すしぼん」やwebサイト「すしのまち半田」などを通して観光客の誘客を図ります。
内容	11月1日は、「すしの日」です。市内では、学校給食に「ちらし寿司」が提供されるなど、すしの日を盛り上げる動きが活発になっています。 ①「尾州半田 すしぼん」ができました 今年も、半田とすしの関係や、市内ですしを提供するお店を始めとする市内24店舗を掲載した冊子「尾州半田 すしぼん」を作成しました。対象のSNSでテーマに沿った写真を投稿すると抽選で「半田の美味しい詰め合わせ」が当たるキャンペーンも実施します。 【キャンペーン第1弾】令和3年11月1日（月）～令和3年12月31日（金） 【キャンペーン第2弾】令和4年1月1日（土）～令和4年2月28日（月） ・すしぼん作成部数：A5冊子（16ページ） 30,000冊 ・配布場所：市内観光施設、公共施設、協力店舗、市外等 ②webサイト「すしのまち半田」がオープン 半田でおすしを提供する店舗の情報を詳しく紹介したwebサイト (https://www.handa-kankou.com/sushi/)がオープンします。半田市PR大使平野泰新さんが出演する「尾州早すし」のPR動画も掲載しています。
担当者 情熱メッセージ	「すしぼん」やwebサイトをチェックして、行きたいお店をチェックしてください。お店で撮った写真は、SNSに「#半田ですし食べりん」を付けて投稿し、ご家族やお友達など、みんなにシェアしてもらいたいです！
別紙	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無
写真	<input type="checkbox"/> 事前提供可 ・ <input type="checkbox"/> 事後提供可
広報担当への 連絡事項	

半田市企画課広報情報担当
0569-84-0603

