

「醸」

それぞれの物語と
出会う旅、知多半島。



知多半島 文化が醸した食の旅。

知多半島の産品といたら、何が思い浮かぶでしょうか？

「日本酒、ふぐ、お米、野菜、焼きもの……」

確かに、どれも知多半島がつくりだす逸品です。

けれど、知多半島にはまだまだ“いいもの”が溢れています。

“いいもの”を生み出している作り手と、

“いいもの”を求める方々をつなぎ、知っていただこう。

そうした想いをカタチにしたのが、Tabi  Chita です。

この冊子では、みなさんにまだまだ知ってもらいたい

知多半島の「醸造」を中心にお届けします。





晩酌コース



原田酒造 丸一酒造 中笠酒造 盛田金しゃち酒造 澤田酒造 盛田

せっかく知多半島の食文化をめぐるのであれば、
「醸しの食」にまつわる物語に出会いたい。

知多半島が世界に誇る、伝統の味を受け継ぐ6つの酒蔵。

そして、日本6古窯の一つの常滑では

現代的なデザインの焼き物も生まれる。

新たな器の型を使った陶芸体験のあとには、

新鮮な魚介や地元の美味に舌鼓。

帰路につけば、酒と歴史の薫りに酔いしれながら、

今日の思い出を肴にまた一杯…。

コース案内

- TOKONAME STORE
- 廻船問屋 瀧田家
- ミツカンミュージアム
- 盛田 味の館
- 半田赤レンガ建物
- 魚太郎・蔵のまち



01 TOKONAME STORE (常滑市)

日本六古窯のひとつ、愛知県常滑。伝統的に陶芸が盛んな地で、きめ細やかで淡く優しい色使いが特徴の陶器やミニマルなデザインのグラスなど、新たな提案を続けるのがTOKONAME STORE。子どもから大人まで楽しめる陶芸体験ワークショップも開催！

Information

TEL 0569-36-0655

営 11:00～19:00

住 常滑市原松町6-70-2

駐 8台



02 廻船問屋 瀧田家(常滑市)

やさみの散歩道のコース内にある『廻船問屋 瀧田家』。嘉永3年(1850年)に建築され、江戸末期から明治にかけて海運業を営んでいた瀧田家の住宅を復元。貴重な無尽灯や和船の模型、海運の歴史などが展示されている。

Information

TEL 0569-36-2031

住 常滑市栄町4-75

営 9:30～16:30

休 月曜日・年末年始

駐 陶磁器会館ほか(休日は有料)

他 入館料300円、中学生以下は無料(20名様以上の団体は150円)



近くのおすすめスポット紹介

03 常滑屋(常滑市)

「常滑を売る場所」がテーマのカフェギャラリー。町の歴史や文化が感じられる土管工場を作り変えた空間で、常滑焼の器で地元の食材や郷土の料理がいただける。

Information

TEL:0569-35-0470 住:常滑市栄町3-111 営:10:00

～16:00、金曜日10:00～16:00、18:00～22:00

休:月曜日 席:40席 駐:8台



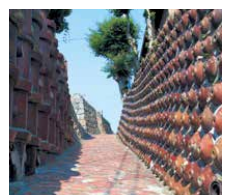
04 ミツカンミュージアム (半田市)

半田の地で創業したミツカングループが、自社の歴史と酢の魅力を伝える博物館を開館。大地の蔵、風の回廊、時の蔵、水のシアター、光の庭の5つのゾーンで構成されており、弁才船や味噌スタジオなど、楽しい仕掛けが満載。

Information

TEL: 0569-24-5111
住 半田市中村町2-6
営 9:30~17:00
(最終15:30)
休 木曜日、お盆、年末年始

駐 39台(他、バススペース有)
他 事前予約制(大人300円、中高生200円、小学生100円、乳幼児無料)



08 やきもの散歩道 (常滑市)

平安時代から続くやきものの産地、常滑。レンガ造りの煙突や登窯など、昭和初期の町並みを今もまだ残している。やきものと共に歩んできた常滑らしい姿を楽しもう。

Information

TEL: 0569-34-8888 (常滑市観光協会) 住: 常滑市栄町3-8 (陶磁器会館)
営: 9:00~17:00 (陶磁器会館) 駐: 陶磁器会館駐車場ほか



09 やまや (大府市)

知多半島で収穫された良質で辛みの少ない玉ねぎで作ったお漬け物。「もろみ味噌」「甘酢」「赤しそ」の三種類から、お選びいただけます。

Information

TEL: 0562-46-8625 住: 大府市長草町下田/松31番地 営: 9:00~17:00
休: 土・日曜日・祝日 駐: 10台



05 盛田 味の館(常滑市)

「ねのひ」の利き酒のほか、日本酒や味噌、醤油など盛田のさまざまな商品を販売。ソニーの創業者でもあり、十五代当主でもある盛田昭夫の秘蔵写真や映像なども常設。15名以上なら予約制で工場見学も受け付けている。

Information

Tel:0569-37-0733 住:常滑市小鈴谷字脇浜10 営:10:00～16:00 休:水曜日、お盆、年末年始 駐:50台(大型完備)



06 半田赤レンガ建物(半田市)

明治31年にカプトビールの製造工場として建てられた赤レンガ建物。カプトビールの歴史を知ることができる常設展示室のほか、生カプトビールが味わえるカフェも完備。瓶のカプトビールが買えるショップもある。

Information

Tel:0569-24-7031 住:半田市榎下町8 営:カフェ・ショップ 10:00～17:00 休:年末年始 駐:ナゴヤハウジングセンター 半田会場と共用(大型完備)



07 魚太郎・蔵のまち(半田市)

知多半島の4つの漁港でセリ権を持つ魚太郎が経営する食堂。主に新鮮な魚介類を使った料理が揃い、1階ではランチ、ディナー共にメイン料理を頼めばサイドメニューが食べ放題に。

Information

Tel:0569-89-7800 住:半田市中村町1-33-2 営:11:00～15:00 (O.S.14:00)、17:00～21:30 (O.S.20:30) ※カフェは7:30～17:00 休:水曜日 席:280席(カフェ40席) 駐:50台(大型完備)



10 半六庭園・旧中壱半六邸(半田市)

江戸時代から海運業、醸造業でさかえ、代々地元の発展に貢献した名家。その庭園を、市民の憩いの場、半田市を訪れる方々のおもてなしの場として開園。

Information

Tel:0569-89-2925 住:愛知県半田市中村町1-7 営:庭園9:00～17:00 休:年末年始(庭園内各店舗は木曜日) 他:その他詳細は各店舗にお問合せください



11 師崎漁港朝市(南知多町)

愛知県を代表する漁港である師崎。かつての積み荷場を再活用した朝市は、漁師や加工業者が自ら出店し、さまざまな魚介類を販売。

Information

Tel:0569-63-0349 住:知多郡南知多町師崎林崎地先 営:8:00～12:00 休:水曜日 駐:50台



醸造コース

歴史や伝統を守りつつ、技術と徹底した品質管理で
その味を受け継ぐ、知多半島の醸造文化。

酢、酒、味噌、たまり醤油それぞれが伝える
知多半島・醸造文化の魅力をのぞいてみよう。



コース案内

- 醸造伝承館
- ぎやらい夢の蔵
- 武豊ゆたか寿し
- 國盛 酒の文化館



12 醸造伝承館(武豊町)

明治から続く伝統的な製法で豆味噌や溜まり醤油をつくっている中定商店。その敷地内にある伝承館では、古い醸造道具や豆味噌やたまり醤油に関する資料を展示。武豊町で栄えた醸造業の歴史を垣間見ることができる。

Information

Tel:0569-72-0030 住:知多郡武豊町小迎51 営:9:30~17:00
休:土・日曜日、祝日、お盆、年末年始 駐:3台 他:要予約

13 ぎゃらりい夢の蔵(武豊町)

武豊町が全国に誇る味噌・たまり商品のほか、美しいガラス作品の数々や焼きたての手づくりパンが堪能できるくつつろ処。手づくりのせんべいで味わう六つの蔵の味「六つ蔵せんべい」が自慢。

Information

Tel:0569-73-7883 住:知多郡武豊町道崎55-6 営:9:00~17:00
休:日・月曜日、第4土曜日 席:16席 駐:13台



16 食堂&カフェ ひとつむぎ(東浦町)

自家農園で採れた野菜の旨みがあふれる料理が人気。幻の米さわのはなを取り寄せたり、地元食材をできるだけ使ったりと、いつもと違う味わいで楽しませしてくれる。

Information

Tel:0562-85-3982 住:知多郡東浦町緒川焼池29-4 営:11:00~18:00
(O.S.17:30) 休:日曜日、第1水曜日 席:20席 駐:完備13台



17 麺屋 一八(武豊町)

スープの素材から調味料、麺にいたるまで無化調に徹し、天然素材の旨みを引き出すことによって風味豊かな一杯は、東海エリアのラーメンフリークをとりこにしている。

Information

Tel:0569-73-2484 住:知多郡武豊町鹿ノ子田2-60 営:昼11:00~14:30、17:30~22:00(O.S.21:45) 休:月・火曜日の夜(祝日の場合は営業) 席:12席 駐:11台



14 武豊ゆたか寿し(武豊町)

魚介は地場のものを中心に全国のおいしいものを店主が目利きして仕入れ、すし飯には1年前の水分の少ない2種類の米をブレンドして使用。季節によって内容や素材、彩りなどを変え、常に驚きや楽しさを添えている。

Information

Tel:0569-73-4530 住:知多郡武豊町四畝3-1 営:昼11:00~14:00、夜17:00~21:00 休:火曜日(祝日の場合は営業) 席:80席 駐:30台(大型完備)



15 國盛 酒の文化館(半田市)

半田の酒造りの歴史や文化を伝えることを目的に設立。施設には國盛の旧酒蔵を使い、約200年にわたって杜氏たちが使ってきた道具や資料を展示。見学の最後には日本酒の試飲コーナーも楽しめる。

Information

Tel:0569-23-1499 住:半田市東本町2-24 営:10:00~12:00、13:00~16:00 休:木曜日(祝日の場合は翌日)、お盆、年末年始 駐:15台 他:要予約



18 枺磯(知多市)

情緒あふれる庭を眺めながら味わう料理は、素材のおいしさを活かした上品な味付け。春は桜、秋は紅葉と移りゆく季節の風景と共に贅沢な時間を堪能しよう。

Information

Tel:0562-55-3602 住:知多市岡田西島12 営:昼12:00~14:00、夜17:00~22:00 休:不定休 席:6部屋(2~60名まで) 駐:30台 他:要予約・当日可



19 trattoria La Pianta(阿久比町)

まだ土の香りのする採れたて野菜をはじめ、地元新鮮食材を中心に使用した地産地消のイタリアン。素材の生命感を活かした滋味豊かなレパートリーを味わいたい。

Information

Tel:0569-47-0078 住:知多郡阿久比町草木中島14-1 営:昼11:00~15:00(O.S.14:30)、夜18:00~22:00(O.S.21:00) 休:木曜日 席:35席 駐:9台

お酒にまつわる名産品

知多半島生まれのお酒はなにも日本酒だけではない。

全国各地で造られている地ビールや地ワインの知多半島版をはじめ、

知る人ぞ知る変わり種のお酒まで盛りだくさん。

個性あふれる知多半島生まれのお酒たちをご紹介します。



20 カブトビール（半田市）

現代に残る大手ビール会社とともに、戦前の五大ビールに数えられたのが、半田市で造られたカブトビール。パリ万博で金賞を受賞したこのビールが現代に復刻。



21 サントリー知多（知多市）

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特徴のグレーンウイスキー。サイレントスピリッツと表現されるその味わいは、すっきりとしてスムーズ。



25 ビアシティ南知多（南知多町）

目の前に広がるオーシャンビューをはじめ、雄大な潮騒に包まれた海岸通りにあるレストラン。自慢のオリジナル地ビールとバイキングを堪能。

Information

Tel.:0569-64-0247 住:知多郡南知多町大字内海字口場4-1 営:平日:11:00~15:00、金・土・日曜日・祝日:11:00~15:00、17:30~21:00 休:無休 駐:大型完備



26 げんさきの郷（大府市）

農と食をコンセプトにした複合施設。産直市場をはじめ、天然温泉や食事処、スイーツショップなど多彩な施設が揃う。

Information

Tel.:0562-45-4080 (代) 住:大府市吉田町正右エ門新田1-1 営:9:00~18:00 休:毎月1日(土・日曜日・祝日の場合は翌平日) 駐:600台(大型完備)



22 盛田 AR4 (常滑市)



23 白老梅 (常滑市)



24 南知多もぎたてみかん酒 (南知多町)

愛知県産酒造好適米「若水」で仕込んだお酒。白ワインを思わせるほんのり甘酸っぱい味わいは、様々な料理にもよく合う。

日本酒の古酒による梅酒を江戸時代の書物「本朝食鑑」をなぞって再現。アク抜き方法など史実どおりに取り組んだ。

12月に収穫される^わせ^せ早生みかんのストレート果汁を使用。酸味と甘さのバランスがよく、果汁のフレッシュさも抜群なりキュール。



27 名槌屋 (東海市)

創業130年、もとは造り酒屋だった歴史を持つ。酒蔵とのつながりを大切に、杜氏と直接話をすることもあるとか。

Information

Tel.:0562-32-0006 住:東海市横須賀町四ノ割19 営:9:30~21:00、日・月曜日、祝日10:00~21:00 休:第1・3月曜日 駐:4台



28 米利 (武豊町)

日本名門酒会の認定店。全国の名だたる銘酒を厳選し、人気の酒から幻と呼ばれる希少な酒まで豊富に揃えている。

Information

Tel.:0569-72-0156 住:知多郡武豊町西門78 営:9:30~19:30 休:日曜日 駐:8台

肴にまつわる名産品

知多半島のお酒を知れば、当然、肴がほしくなる。

うまい酒を呑むときには、おいしい「おつまみ」をお供に。

海の幸から漬け物、せんべいにハム・ウインナーまで

和洋さまざまな「おつまみ」を。



丸ヨ青木商店(武豊町)

[30] 割干こんぶ

昔ながらの伝統の味にこだわり続けている漬物専門店の人気商品。武豊町にある蔵元の醤油と知多半島の切干大根を主原料に使用。

Information

Tel:0569-73-0269 住:知多郡武豊町字向陽3丁目36
営:10:00~18:00 休:日曜日

ふき街道 漬処 おふくろ庵(東海市・ダイニチ食品)

[29] 手造りきやら蒨

知多半島で収穫された早生(わせ)ふきのみを限定使用。じっくりと時間をかけることで、ふき本来のやさしい風味を味わえる。ごはんのお供におすすめの一品。

Information

Tel:052-604-0296 住:東海市富木島町南広1 営:9:00~18:00
休:毎月1日定休(1日が日曜・祝日の場合は翌日休業)



[34] つくだ煮街道 (美浜町)

近海で捕れた新鮮な魚介をぜいたくに使い、自社工場で作づくりするつくだ煮。試食の種類も豊富で全国から人が訪れる。

Information

Tel:0569-82-5151 住:知多郡美浜町古布耕池6-3 営:9:00~17:00
休:水曜日 席:45席 駐:100台



[35] 中定商店(武豊町)

明治から続く伝統的な製法で、豆味噌やたまり醤油を造る醸造蔵。蔵で造られた製品は敷地内にある直売店で販売。

Information

Tel:0569-72-0030 住:知多郡武豊町小迎51 営:9:00~18:00
休:土・日曜日、祝日、お盆、年末年始 駐:3台

八角株式会社(東海市)

31 地産地消・練り物シリーズ

練り物には様々な具材が使用されますが、中でも野菜との相性は抜群! 様々な種類の野菜が収穫できる知多半島ならではの、旬な食材を使った練製品をご提案。

Information

Tel:052-603-2631 住:東海市東海町3-4-6 営:9:00~18:00
休:年中無休 他:販売は、げんきの郷



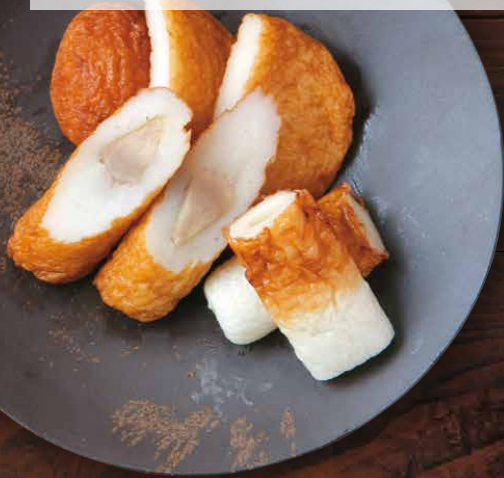
えびせんパーク(美浜町)

32 なないろ玉手箱

三河湾と伊勢湾に囲まれた豊かな漁場で取れた贅沢な素材を、余計なものは加えず、昔ながらの技術で丁寧に焼き上げたえびせんべい。

Information

Tel:0569-83-0270 住:知多郡美浜町河和上前田371-1
営:9:00~17:00 休:年中無休



コボルト(阿久比町)

33 ハム・ウインナー

地産地消にこだわり、地元知多半島産の高級豚を原料として、長時間漬込み熟成。仕上げにミネラル豊富な美浜町の塩を使う、職人自慢の手造りの逸品。

Information

Tel:0569-48-7878 住:知多郡阿久比町板山西菱池86
営:9:00~17:00 休:火曜日



撮影協力:前川製陶所・前川氏、佳窯・久田氏



36 まると水産 (南知多町)

少し大きめサイズのカタクチイワシを使用。塩気もきつくなり、身のフレッシュな食感を楽しめるアンチョビ。

Information

Tel:0569-65-0537 住:知多郡南知多町豊浜鳥居89 営:9:00~17:00
休:火・土曜日 駐:2台



37 珍味のヤマコー (東浦町)

"日本の味・伝統ある味・本物の味"にこだわった珍味を販売。どの商品も旨みがギュッと凝縮された逸品ばかり。

Information

Tel:0562-83-2285 住:知多郡東浦町大字森岡字半ノ木84-5
営:9:00~18:00 休:毎週土曜日AM・日曜日 駐:10台



【掲載店舗一覧】

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 01 TOKONAME STORE | 20 カブトビール |
| 02 廻船問屋 瀧田家 | 21 サントリー知多 |
| 03 常滑屋 | 22 盛田 AR4 |
| 04 ミツカンミュージアム | 23 白老梅 |
| 05 盛田 味の館 | 24 南知多
もぎたてみかん酒 |
| 06 半田赤レンガ建物 | 25 ピアシティ南知多 |
| 07 魚太郎・蔵のまち | 26 げんきの郷 |
| 08 やきもの散歩道 | 27 名槌屋 |
| 09 やまや | 28 米利 |
| 10 半六庭園・旧中埜半六邸 | 29 ダイニチ食品 |
| 11 師崎漁港朝市 | 30 丸ヨ青木商店 |
| 12 醸造伝承館 | 31 八角株式会社 |
| 13 ぎやらいい夢の蔵 | 32 えびせんパーク |
| 14 武豊ゆたか寿し | 33 コボルト |
| 15 國盛 酒の文化館 | 34 つくだ煮街道 |
| 16 食堂&カフェひとつむぎ | 35 中定商店 |
| 17 麺屋 一八 | 36 まると水産 |
| 18 枳磯 | 37 珍味のヤマコー |
| 19 trattoria La Pianta | |

【発行】 知多半島観光圏協議会

<http://tabichita.com/>

タビチタ

検索