

うまいの理由を探す旅

醸造グルメツアー販売開始



醸造王国・知多半島の醸造文化を知り、食べ、好きになるプロジェクトが始動

第1弾は「醸造グルメツアー」の実施！
特定非営利活動法人半田市観光協会

2021年10月14日

知多半島は古くから醸造業で栄え、この地の発展に貢献してきました。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て、全国でも屈指の醸造の地です。しかしながら醸造が地域固有の伝統産業ではある一方で、作り出される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、知多半島の醸造文化を表立って感じながら味わう機会が少なくなってきました。醸造文化のファン化プロジェクトでは、今後4つの事業を軸として知多半島の醸造文化の魅力を改めて感じることでできる仕組みづくりや、それに即応するための体制づくりを行っていきます。

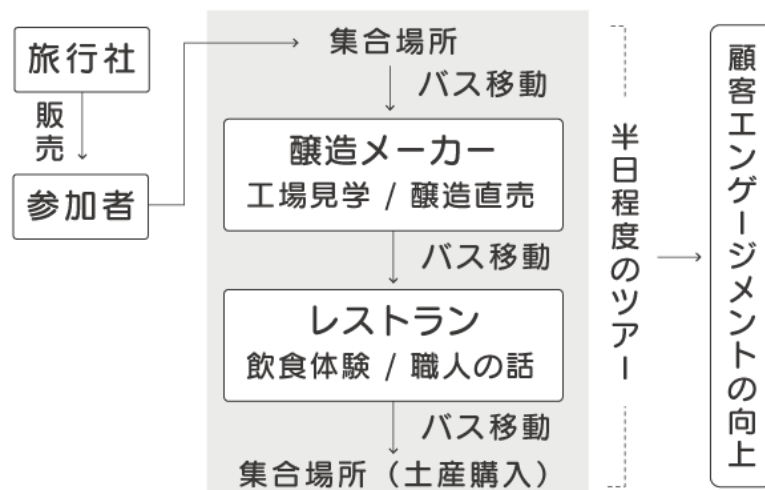
第1弾 醸造グルメツアー

醸造メーカーと醸造レストランをめぐる「醸造グルメツアー」は、知多の醸造のうまさの理由を見て学び、その醸造品を使った至極のコース料理を味わうことで、知多の醸造の魅力を最大限に感じられるツアーです。10月23日のツアーを皮切りに、来年2月までに全6本のバスツアーを実施します。（現時点での発表は4本）

※今回の事業は、当協会が観光庁の「地域の観光の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」に、「醸造文化のファン化プロジェクト」で応募し、採択をいただいたものです。

醸造の工場見学とグルメ体験ツアー

醸造ファンを掴んで離さない仕掛け



醸造グルメツアーのコース詳細

■全コース共通の設定

発着地 : 名鉄 知多半田駅・半田赤レンガ建物

移動手段 : バス

出発時間 : 知多半田駅 14時50分（半田赤レンガ建物は15時00分出発）

解散時間：知多半田駅 20時00分頃（半田赤レンガ建物での解散可能）

その他：モニターツアーのため、実質食事代のみの代金です。

ツアー中に簡単なアンケートにご協力いただきます。

ツアー１：ヤマミ醸造 x Re Chimique

日時：10月23日(土) / 料金：6,000円 / 募集：10名

色、味の調整の他にも、脱色や脱塩、グルテンフリーなど驚くほど多様なしょうゆ製造の技術力を誇るヤマミ醸造の工場見学の後に、レストランに移動。フランス修行時代に出会った「発酵を取り入れた北欧料理」をベースに、知多の発酵調味料と食材を用いて日本人の口に合うフレンチを堪能する。



ツアー２：キッコウトミ x 中埜酒造 x 蔵の味

日時：10月30日(土) / 料金：6,000円 / 募集：15名

半田運河沿いにあるキッコウトミは創業140年を優に超える老舗の醸造メーカー。木樽仕込みの豆みそとしょうゆ製造の現場を見学した後に、中埜酒造の國盛 酒の文化館で昔の酒造りについて見学。蔵の味はミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版のミシュランプレートに選ばれた銘店。



ツアー３：中利 x 中埜酒造 x 古扇楼

日時：11月13日(土) / 料金：5,500円 / 募集：15名

中埜酒造の國盛 酒の文化館を見学した後は、醸造メーカーの中利へ移動。より安心安全なみそ・しょうゆづくりを可能にした設備は、現在も同業他社から見学者が訪れるほど徹底された衛生管理。旅の最後は、かつて「半田の三楼」と呼ばれた高級料亭のひとつ古扇楼へ。中利の醸造品を古扇楼の味付けで上品に引き立てる。



ツアー４：キッコウトミ x 盛田金しゃち酒造 x 望洲楼

日時：11月27日(土) / 料金：5,500円 / 募集：15名

キッコウトミで木樽仕込みの豆みそとしょうゆ製造の現場を見学した後は、盛田金しゃち酒造へ移動してお酒の試飲。幕末の安政2年から165年続く望洲楼は、知多半島屈指の格式と、タイムトリップしそうな風情が魅力の料亭。古き良き時代の文化薫る空間で、食を味わう贅沢。



ツアーの販売を開始

名鉄観光ホームページで本ツアーの販売を開始しました。申込みページへはキーワード検索で「半田市観光協会」と入力するか、トップページ下部の「地方創生ローカルツアー」のバナーからアクセスしてください。

各コース定員になり次第、受付を中止します。なお、緊急事態宣言等によりツアー催行は中止・延期になる場合があります。

名鉄観光ホームページ「ようこそ半田市へ」



<https://www.mwt.co.jp/kokunai/chiiki/localtour/handa/>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

半田市観光協会 担当：榊原・池脇

TEL 0569-32-3264

MAIL info@handa-kankou.com

