

名鉄グループエリア 魅力発見マガジン

MEITETSU

Wind

Take
Free

6
2025

HANDA

★
カ
ブ
ト
ビ
ール





歴史を知るほどに、深まる味わい。

明治から大正、昭和の時代にかけて知多半島の半田で製造され、東海地方でトップシェアを誇るほどの人気を博した「カブトビール」。戦前に生産を終了して以来、およそ半世紀の間、幻とされてきたが、「半田赤レンガ建物」の保存活動のなかで復刻され、注目を集めている。建物とともに激動の歴史を歩んできた、その物語を紐解いてみよう。

カブトビール



地方都市から全国に名を馳せた 半田生まれの「カブトビール」。

古代メソポタミアや古代エジプトの人々も飲んでいたという、ビール。中世ヨーロッパで広く普及したのちに江戸時代には日本へ伝わり、明治時代には国内にも醸造所が設立される。その頃、知多半島の半田でもビールが造られ、人気を博したことをご存知だろうか。明治から昭和の時代にかけて約40年にわたって製造された、その名も「カブトビール」。太平洋戦争の影響で姿を消した、幻のビールとして語り継がれている。

「地方都市のビールでありながら、当時、サッポロ、エビス、キリン、アサヒといった四大メーカーにも負けない知名度



四代中笠又左衛門(右)と、その甥・盛田善平(左)らが創業した「丸三麦酒醸造所」が「カブトビール」の起源。



「丸三ビール」のビアホールでは、華やかな芸者が給仕。巧みな宣伝・広告戦略により、売り上げは年々増加した。

を誇りました」と教えてくれたのは、「赤煉瓦倶楽部半田」の理事長・馬場信雄さん。半田における本格的なビール製造は、四代中笠又左衛門と盛田善平らによって始まり、明治22年(1889年)に「丸三ビール」の名で初出荷。政府の博覧会にビアホールを出し、赤前掛け・赤襷姿の芸者が客をもてなしたことが話題となつて注文が殺到する。その後、赤レンガの新工場

でドイツ式のビール造りに着手し、銘柄を「加武登表酒」に変更。明治33年(1900年)の万国博覧会で金牌を受賞したことさらに評判を呼び、その名は全国に広まった。



明治33年頃の「カブトビール」醸造工場(出典:日本之名勝)。総レンガの主棟に、木骨レンガ造りの平屋が接続している。

赤レンガ造りの重厚な建物には、 ビール工場ならではの構造が随所に。

の建築物としては国内最大級の規模。貴重な産業遺産であり、歴史を伝える建物を壊してはならないという一心で「した」と保存活動を進めてきたのが、馬場さんら「赤煉瓦倶楽部半田」のメンバーだ。

保存のための工事や維持には巨額の費用がかかることから反対の声があがるなか、「建物の価値をいかに伝え、理解者を増やしていきました」。平成16年(2004年)、国の登録有形文化財(建造物)になり、その後、近代化産業遺産に認定。平成27年(2015年)には常時公開施設としてオープンし、今では半田を代表するスポットとして名高い。



ビール造りには温度管理が重要。外気の影響を最小限に抑えるため、壁は5重構造に。

京都府舞鶴市出身。大学卒業後、半田に本社を置く中笠酢店(現ミツカングループ本社)に入社。故郷で赤レンガ建物の保存活動をしていた兄の影響から、「半田赤レンガ建物」の活動に携わるようになり、「カブトビール」復刻や建物の常時公開化などに尽力する。自身はビールのほかに日本酒もたしなみ、毎晩1合の日本酒で晩酌するのが日課。

赤煉瓦倶楽部半田
理事長

馬場 信雄
Baba Nobuo





「カブトビールフェスタ」では、明治のビアホール体験も。建物とゆかりの深いドイツの食文化を紹介する「ドイツフェスティバル」は10月に開催。

「カブトビールフェスタ」では、明治のビアホール体験も。建物とゆかりの深いドイツの食文化を紹介する「ドイツフェスティバル」は10月に開催。

カブトビールフェスタ

6月14日(土) 12:00～20:00
15日(日) 10:00～18:00

三時代の復刻ビールと多彩なグルメ、トーク企画やワークショップなど盛りだくさん。



歴史的価値と美しさを兼ね備えた、半田を象徴する建物。館内には、「カブトビール」について学べる常設展示室のほか、知多の物産品が並ぶショップやカフェもある。

半田赤レンガ建物(旧カブトビール工場)
半田市榎下町8 ☎0569-24-7031
常設展示室/9:00～17:00 ショップ/9:00～18:00
カフェ/9:00～17:30(ラストオーダー)
※金・土曜は20:30まで
無休 常設展示室入場料/高校生以上200円
河和線住吉町駅下車 徒歩約5分



日本のビール史に名を刻んだ銘柄であり、復刻までのドラマチックな背景も話題を呼んだ「カブトビール」。そのブランド力が高まるにつれ、酒販店や飲食店で扱いたいの声が多く聞かれるようになった。それでも、「半田赤レンガ建物」の価値を知ってもらうのが復刻の目的。だから、ここに来ないと飲めない、買えないという基本姿勢は変え

念して、明治「カブトビール」のプレミアム版を限定販売。発酵を終えてすぐタンクから出したもので、3か月間熟成させたこれまでのビールとは異なる味が楽しめる。



ラベルも発売当時のままの「カブトビール」(330ml 各700円)、明治(右)は色が濃く深みのある味、大正(左)は麦の香ばしさが際立つ。「生ビール(各700円)」。

PRESENT ▶ P10



「半田赤レンガ建物」のカフェでは、ビールによく合う料理を用意。「トマトのブルスケッタ(600円)」、「ソーセージ盛り合わせと旬菜のレモンピクルス(1,300円)」。

「カブトビール」を味わいながら 赤レンガの歴史に思いを寄せて。



粉碎した麦芽と温水を混ぜ、適温で一定時間おくことで、麦芽のでんぷん質が糖化して麦汁ができる。ろ過した麦汁にホップを加えて煮沸し、発酵・熟成の工程へ。

「幻の『カブトビール』を復刻しよう」。馬場さんらは「半田赤レンガ建物」の保存活動に取り組みなかで、新たな目標を見出す。「美味しいビールを目指すのではなく、明治時代の味を忠実に再現する」。そんな一風変わったビール造りを任されたのが、南知多町にある「知多麦酒株式会社」だ。「歴史あるビールの復刻と聞いて、ぜひ挑戦したいと思いました。ただ、本当にできるのかなと不安でした」と話すのは、醸造長の磯部健太郎さん。数少ない資料をもとに、当時の味や色合いを再現するため試行錯誤を重ねた



焙煎度合の異なる麦芽を組み合わせ、ビールの色合いを調整。苦味と香りのもとになるホップも複数種類使用する。



明治の「カブトビール」は、0°Cで3か月間熟成させることで芳醇な味わいに。同じ醸造設備で、オリジナルブランド「知多マリンビール」も造っている。

「カブトビール」復刻への道を ともに歩んだ地ビール醸造所。

知多地域の中心都市・半田の
歴史と文化に触れるまち歩き。

01

毎朝仕入れる新鮮な魚を
握り寿司や刺身で堪能。

店名に掲げた「知多前寿司」とは、地元の港に揚がった旬の鮮魚と愛知県産米、常滑の海苔など、知多産の素材を中心とした寿司のこと。赤みがかったシャリには、江戸時代から半田で造られてきた粕酢を使っており、醸造のまじの歴史も感じられます。握り寿司はランチの一番人気で、ほかに刺身や海鮮丼などもラインアップ。日替わりのおばん菜がついたセットがおすすめです。



ランチは、写真の握り寿司をはじめ10種類からメイン料理を選んで。おばん菜セット付きの「Bランチ(1,650円)」。



「Aランチ(1,265円)」。メイン料理はほかに、エビフライやとんかつなどの揚げ物も。



知多前寿司酒場ノ仙之助 半田市広小路町155-3 クラシティ半田2階 ☎0569-24-9955
11:00~13:30、17:00~21:00(各ラストオーダー) 水曜休



Instagram

02

インドからベトナムまで、楽しい食の旅を。



ほうれん草カレーとチーズナンに、チキンティッカ、生春巻きなどがついた「ラリーグラスランチ(1,540円)」。

現地のレストランで修行したシェフが腕を振るう、インド・ベトナム料理店。看板メニューのカレーは、多種類のスパイスを使い分ける本格派でありながら、油やバターを控えたやさしい味わい。種類豊富なカレーのおともに、タンドール窯で焼く熱々のナンやチキンを。フォーや生春巻きなどのベトナム料理もあり、多彩な食の体験が待っています。



鶏ガラと野菜でとったスープのフォーと、ベトナム風焼き飯の「ベトナムランチ(980円)」。

ラリーグラス
半田市住吉町7-18
☎0569-23-1545
11:00~14:30、17:00~21:30
(各ラストオーダー)
火曜休(臨時休業あり)

Instagram



03

和菓子で季節を伝える、
江戸時代創業の老舗。

厳選した国産素材と伝統の製法にこだわる和菓子店。四季の風物をモチーフにした上生菓子や棹(さお)菓子は多くの茶人に認められ、地元のみならず全国各地の茶席を彩っています。新鮮卵の生地をカリッと焼き上げた「松かげ」などの定番商品に加え、この時期は、喉越しのよい「水ようかん」やあんみつ、葛アイスといった冷菓も登場。知多半田駅前のクラシティ半田には、自慢の餡をのせたかき氷や、作りたての上生菓子を抹茶とともに味わえる「松華堂茶寮」があります。



上生菓子は1個310円〜。写真は右手前から時計回りに「撫子」「はたる狩り」「新樹餅」。



滑らかでみずみずしい「水ようかん(750円)」。夏の訪れを告げる「若鮎(1個250円)」。



「水ようかん」はこの時季だけのお楽しみです!

松華堂 半田市御幸町103
☎0569-21-0046 8:30~17:30
水曜、第3火曜休



04

まちの歴史を今に伝える
半田運河沿いの庭園へ。



季節ごとの表情を見せる庭園。母屋は令和6年に国登録有形文化財に登録。



半六庭園・旧中笠半六邸 半田市中村町1-7
☎0569-89-2925(半六コラボ) 9:00~17:00
無休(旧中笠半六邸は10:00~、木曜休館)



◎コンビニエンスストア

イベント情報

6月29日(日)まで
企画展「児童雑誌『カシコイ小学生』と新美南吉」
■場所/新美南吉記念館 展示室

7月13日(日)まで
ハントーフードハント知多
■場所/半田赤レンガ建物

7月13日(日)まで
発酵ソーリズム東海 すしの千年を巡る旅展
■場所/MIZKAN MUSEUM 内 MIMホール

6月3日(火)
クラシティマーケット
■場所/クラシティ半田1階にぎわいテラス



名鉄名古屋駅〜知多半田駅へのアクセス

●河和行、または内海行特急に乗車
約30分
●片道運賃: 750円
人口: 115,978人(2025年3月現在)
知多半島の中央部東側に位置。古くから醸造業や海運業で栄え、知多地域の政治・経済の中心として発展。山車祭りの伝統が受け継がれ、半田運河沿いをはじめ歴史ある風景が数多く残っています。

半田市
はんだし



木曾川鵜飼プラン

■設定期間／6月2日(月)～10月15日(水)

国の名勝に指定された木曾川を舞台に、1300年も受け継がれる「木曾川鵜飼」が今年も始まりました。源氏物語の主人公「光源氏」も興じたと言われる鵜飼を行うのは、全国で唯一ここだけ。ライトアップされた国宝犬山城を背景に、かがり火とともに川を下る夜鵜飼では、鵜匠の巧みな手縄さばきと鵜の妙技を間近でご覧いただけます。昼鵜飼・夜鵜飼ともに、リーズナブルな「お手軽プラン」と、船上でのお弁当も楽しめる「食事付きプラン」の2種類をご用意。いずれも、鵜飼観覧乗船券と名鉄電車全線1DAYフリーきっぷ、日本庭園有楽苑入苑割引券(大人のみ)がセットになっています。ぜひこの機会に、鵜匠の妙技をご体感ください。



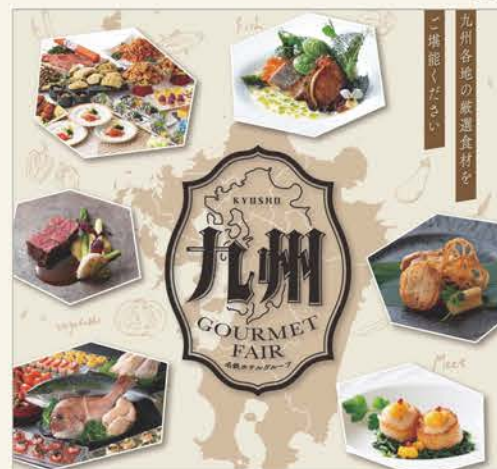
詳しくはこちら！

名鉄ホテルグループ合同企画 九州グルメフェア

■期間／6月30日(月)まで



詳しくはこちら！



「九州の豊かな食文化を存分に楽しみたい」とのお客さまからのご要望を受け、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋、名鉄グランドホテル、中部国際空港セントレアホテル、名鉄トヨタホテル、名鉄小牧ホテル、岐阜グランドホテルで、「九州グルメフェア」を開催しています。各ホテルの料理長と仕入れ担当者が、九州の生産者のもとへ直接足を運び、食材を選定。豊かな自然が育む新鮮な魚介類、滋味あふれる山の幸、さらに芳醇な香りの特産品など、九州ならではのうまかもんを満載した、期間限定の特別メニューをご堪能ください。

おでかけNEWS

EMOTION! 半田篇



詳しくはこちら！

沿線地域の魅力を発信する取り組み「EMOTION!」の第12弾、「半田篇」を展開中です。半田市は知多半島の中央部東側に位置し、江戸時代には自然の良港「衣ヶ浦」に恵まれ海運業が発達。それに伴い醸造や織物、製塩などの産業が盛んとなり、知多地域の中心都市として発展してきました。半田運河沿いには今も黒板囲いの蔵が残り、昔ながらの製法を継承しながら、日本の発酵食文化の発信地となっています。そんな発酵食の文化と、それにひもづくまちの魅力を、EMOTION!のイメージキャラクター・河村花さんが、ポスターやテレビCMで紹介。半田運河沿いを散策しながら、体験型ミュージアム「MIZKAN MUSEUM」で酢づくりの歴史を学んだり、「尾州早すし」や「カブトビール」を味わう様子を、ぜひご覧ください。

PRESENT ▶ P10



EMOTION!

レールの先で、ココロは動き出す。

半田 半田赤レンガ建物
Nantoku Red Brick Building

MEIETSU



6月の名鉄のハイキング

常設コース

6/2(月)～30(月)

大塚性海寺歴史公園
稲沢あじさいまつりコース

■スタート／大里駅



性海寺のあじさい

6/2(月)～30(月)

歩いて行く
刈谷ハイウェイオアシスと
紫陽花ロードを巡る梅雨の癒しコース

■スタート／知立駅



刈谷ハイウェイオアシス

「名鉄CentX」アプリ内の「WEBナビ名鉄のハイキング」を使用し、お楽しみください。



詳しくはこちら！

CentX

アプリのダウンロードはこちら



meietsu
名鉄百貨店

名鉄百貨店
6月の催事情報

本店
[本館]
7階催場

3日(火)まで	第52回 最後の山形県の観光と物産展
5日(木)～9日(月)	夏のワコール感謝市
5日(木)～9日(月)	〈nishikawa〉快眠博
5日(木)～7月29日(火)	お中元ギフトセンター
11日(水)～23日(月)	第21回 チャリティー美術品大感謝市
25日(水)～7月1日(火)	食と技 大江戸展

※都合により、変更・中止となる場合がございます。

ずっといいを、半田で。

名鉄で行くおトクなまっぴー！
半田散策きっぷ | 半田グルメきっぷ
知多半田駅・住吉町駅・半田口駅間
1日乗り放題！



発酵、みつけた！

ずっといいを、半田で。

■発売・設定期間／2026年3月31日(火)まで



詳しくはこちら！

昨年まで好評だった「いいかも! 半田」をリニューアルし、名鉄で行くおトクな2種類のきっぷ「半田散策きっぷ」「半田グルメきっぷ」を、4月より発売しています。便利なきっぷを使って「EMOTION! 半田篇」で紹介しているスポットをはじめ、半田市の魅力をご満喫ください。「半田散策きっぷ」は、知多半田駅・住吉町駅・半田口駅までの名鉄電車往復割引乗車券に、半田赤レンガ建物常設展示室または企画展入場券と、カブトビール・日本酒・名店のスイーツなど12店舗の指定商品から選べるお楽しみチケット2枚がセットになったきっぷ。「半田グルメきっぷ」は、「半田散策きっぷ」の内容に、「カブトビール」が楽しめる半田赤レンガ建物カフェのランチや、P5で紹介した知多前寿司酒場ノ仙之助、ラリーグラスなど、6店舗から選べるランチチケットがついています。帰りの乗車券利用で、知多半田駅・住吉町駅・半田口駅間が1日乗り放題にもなるおトクな2種類のきっぷで、発酵の魅力とその味わいを発見する旅へ出かけましょう。



半田赤レンガ建物カフェ
「ローストビーフ丼とミニカブトビール」



知多前寿司酒場ノ仙之助
「握り寿司と8種のおばん菜特別ランチ」

Wind Information

今月のプレゼント

1

P4
掲載



半田赤レンガ建物より
「カブトビール(明治・大正)」
2本セットを5名様に

※応募は満20歳以上の方に限ります。

2

P6
掲載



カレット 半田店より
「プッセ(9個入り)」を3名様に

3

P7
掲載



unga(すぺーす うんが)より
「仙齡茶(せんれいちゃ)」を
5名様に

応募方法

名鉄ホームページ、または右記QRコードよりご応募ください。
プレゼントの発送をもって発表にかえさせていただきます。
▶締 切: 6月20日(金)

プレゼントへ
ご応募はこちら



アプ|リ|で|発|信|中|!

Windの誌面で紹介したお店や施設などの情報を
名鉄公式アプリ「CentX」でも配信します。
ぜひダウンロードして、ご活用ください!



アプリの
ダウンロードは
こちら



今月の名鉄グループ提供番組

※番組内容・時間が変更となる場合がございます。



【東海テレビ】
金曜22:52より放送

6日・13日・20日・27日
岐阜編



【中京テレビ】
毎週月～金
あさ5:50より放送

地元の採れたて情報をお届け



【CBCテレビ】
日曜12:54より放送

1日・8日・15日
22日・29日



【メ〜テレ】
毎週月～金 あさ6:00
土 あさ6:30より放送

今春24年目に突入
とびだせ!
もっと地元へ会いに行く。



【ぎふチャン】
水曜21:56より放送

4日・11日・18日・25日
海津市・瑞浪市
※18日・25日は再放送

7月号のPrecious Storiesは 「田原のメロン／三河田原駅」です。7月1日の発刊をお楽しみに!

〈プライバシーポリシーについて〉
お客様の個人情報は、プレゼントの発送及び、個人を特定できない統計データ作成にのみ利用いたします。
また、ご応募いただいた個人情報を第三者へ提供することはありません。
※掲載内容は変更または中止になる場合があります。詳しくは各店舗・施設へお問合せください。最新の情報は公式サイトなどで確認の上、
おでかけください(すべて2025年5月23日現在のものです)。掲載価格はすべて税込価格です。QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

メイジノオト
Meiji Note

意匠編

「メイジノオト・ミニ」は、皆さまのココロや暮らしをちょっとだけ豊かにする、「明治村」に関わる情報をお届けするコーナーです。

明治をみつめる。
①をみつける。

メイジノオト
Meiji Note



第39回 牛肉屋の装飾柱

岸田伊之助が、日本に住む外国人や外国船からの牛肉の需要をビジネスチャンスと捉え、神戸元町に開業した牛肉屋兼牛鍋屋・大井牛肉店。装飾柱やベランダがあり、石造りに見えますが、木造漆喰塗りの建物です。アカンサスという植物の葉や花の文様と渦巻き文様がみられる、古代ギリシアで生まれたデザインが施された柱も、石ではなく漆喰を用いた左官の技法で造られています。西洋のデザインを、日本の伝統技法で造り上げた、和洋折衷の装飾柱です。



博物館
明治村 60th



名鉄沿線MAP

