

ユニークな味付けが特徴！ 職人技が光る揚スティックせんべい



戸ヶ崎をお散歩中に、なんだか香ばしい匂いが…。香りをたどってみたら、「富士見せんべい」さんを発見！これは行くしかないね、つぶちゃん♪

様々なお煎餅が並ぶ店内には、えびや醤油のいい香りが充満している。
「今、スティックせんべいを揚げているところだよ。」と、出迎えてくれたご主人に、作業場を見せていただいたよ。



ガス火にかけた大鍋の油の中で、サアアアと音を立てながら煎餅生地がどんどん膨らんでいくの。おもしろい！お鍋からはモクモクと煙が立ち上がっているよ！創業60年になるこのお店の自慢は、油っぽさがなく、しっかりと固さを感じる噛み応えのあるせんべい。このカリッとした食感を生み出すために、240°Cという油の温度がとても大切なんだって。温度計も使わず、煙の具合で時が分かるというご主人。まさに職人の技だね。



1日35～50kgのせんべいを揚げ、その後に様々な味付けをしていくよ。味付けは、ご主人のお母さんが担当。金ザルにぎっしりとせんべいを入れて、醤油樽に漬け込んでいく手仕事に私たちも興味津々。使い込まれた道具の趣も、お店の歴史を物語っているね。



三郷市戸ヶ崎 3-50-6
048-955-8090
9:00-19:00
年中無休（元旦のみ）
HP <http://fujimisenbei.a.la9.jp>

富士見せんべいさんでは全商品に、山形・秋田・新潟といった産地指定の国産うるち米を使用。揚スティックせんべいは、“醤油”“塩”の定番から、“カレー”“ガーリック胡椒”のユニークなものまで、全12種類（税込270円）。

私は、“シナモン”にはまっちゃった♪口に広がる粉糖のやさしい甘さと、鼻に抜けるシナモンの豊かな香り。そこに、せんべいのほんのりとした塩気と歯ごたえがマッチしているの。これだけを買いに来る人もいるほど人気なのがわかるおいしさ。つぶちゃんは、存在感ある塩味が海苔の風味を引き出す“のり塩”がお気に入りだって。

他にも、大人味の“ビリ辛”や、さらに刺激的な辛さの“激痛棒（税込324円）”と、辛いもの好きにはたまらない変わり種も楽しい！市内外のイベントにも出店していて、遠方にもファンが多いのも納得だね。



細かく刻んで乾燥させた小松菜をふんだんに使った“特選小松菜せんべい（6枚入り税込432円）”も要チェック！ほのかな苦みが魅力で数量限定だから、手に入ったらラッキー♪



地域貢献にも積極的な富士見せんべいさんでは、40年以上戸ヶ崎小学校の2年生の「町探検」学習の受け入れをしているんだって。見学した小学生が親になって、またその子どもが見学に来ることもあるそう。地元ならではのつながりだね。

