

楽しくておいしい！ 七輪を囲んで三郷で“おせんべい焼き”体験

埼玉県三郷市早稲田 4-6-9
048-958-5587
10:00-19:00 (※ランチは予約制 11:30-14:00)
水曜日



今日はつぶちゃんと“おせんべい焼き体験”をしちゃいます♪

場所は三郷駅から徒歩8分、三郷市文化会館の近くにある「茶房 蓬生（さぼう ほうしょう）」さん。おせんべいを自分で焼いて食べるユニークなメニューが話題で、テレビでも紹介されたことのあるお店なの！



お店の扉を開けると、そこは赤と黒の和モダンな空間。開放的な大きな窓際にテーブル席があって、壁面に沿って設けられた販売コーナーには、オリジナリティ溢れるおせんべいの数々が！三郷市推奨品でもある「祝亀」は、亀の形が縁起が良いとお祝い事の贈り物に人気。「ハート型手焼きせんべい」は、バレンタインデーや結婚式のブチギフトとしても活躍しそうだね♪なかでもおすすめは、「塩分50%カット手焼きせんべい」。片面だけお醤油が塗られていて、香ばしさはそのまで塩分がカットでき、ご年配の方から健康志向の人までファンが多いの。



今日のお目当ての「手焼きせんべい体験」！炭火が入ったミニ七輪をテーブルに置いて、自分でおせんべいを焼いて味わうことができるんだ（炭火手焼きせんべいセットお茶・和菓子付 税別800円）。



いろいろな動物の形をしたおせんべい生地は全部で4枚。プレーン・海苔・ゴマ・桜えび味で、一枚ずつ好みの焼き加減までひっくり返しながらゆっくり焼くよ。少しずつキツネ色になっていくおせんべいを前におしゃべり。なんてゆったりした時間♪



だんだん香ばしい匂いがしてきたよ！
「お醤油をつけた後は焦げやすいから焼かない方がいいよ」なんて、ご店主のアドバイスも。

この手焼きセットは販売もしていて、ミニ七輪や刷毛など必要な道具とおせんべい生地がセットになっているそう。サプライズのお土産にもおすすめ！

聞けば、ご店主は元“歯科技工士”という、これまたユニークな経歴。所有している技工所をお子さんたちに任せ、第二の人生に“手焼きせんべい”的のお店をオープンさせたんだって。そのルーツは、親戚のおばさんのおせんべい屋を手伝った幼い頃の温かい記憶。焼きたおせんべいの美味しさを知ってほしい、という想いから生まれたこのお店は、親しい仲間やファミリーの憩いの場となっているよ。



「ぜひ海外の人にも日本の文化を届け、海外からも人を呼んで三郷を活気づけたい」と語るご店主。その最終的な夢は、カナダにもお店を持つことなんだって。やる気みなぎるご店主も魅力のこのお店、三郷のおすすめスポットだね♪