

「三郷にこの店あり」と言われたい! 40年愛されるせんべいの味

埼玉県三郷市早稻田 2-17-11
 048-958-5775
 9:00-20:00
 毎週月曜
 HP <http://misato-senbei.com/>



今日は三郷土産を買うのに重宝されている「製造元三郷せんべい」さんをご紹介♪三郷駅北口のバス通りを歩いていくと、包装箱が高く積まれたお目当てのお店が！三郷で愛されて40年のこのせんべい屋さんは、門前仲町で修行を重ねた先代が三郷にオープンしたお店。当時まだ、お店があまりなかった三郷駅北口の先駆け的存在。今回は、2018年4月に代替わりしたばかりという二代目にお話を聞くことができたよ。



開放的な店内には、30種にも上るおせんべいがぎっしりと並べられているよ！こちらのお店のおせんべいは、やわらかめの食感と後をひく味わいが人気。遠方からの注文も多いの。吟味した山形産米で作られたせんべい生地、材料の細かな分量を守ってつぎ足しながら作り続けてきた門外不出のしょうゆダレ、最適な揚げ加減を実現するために厳選した油など、全てにこだわりが光るよ。



これまで企業に勤務していたという二代目。会社員時代から店を手伝っていたとはいえ、生地を波打たせずに口当たりよく焼き上げるのは簡単ではないよう。焼く前の生地の寝かせ方一つで出来上がりが変わるほど、おせんべい作りは繊細で奥深いんだよ。



一番人気の商品は、スティック状の形が特徴的で、“三郷市推奨品”でもある「揚げ棒」シリーズ。ピリッと辛さが効いた「唐辛子」、三郷市特産品の小松菜を練り込んだ「小松菜」の2枚看板の他、かりんとうのような味わいが好評な「ざらめ」など、数種の味を楽しめるのが嬉しい。



ハート型にリニューアルし、かわいいと評判の「あられ」は、ぜひ味わってほしい一品。特に期間限定商品から定番商品になった「きなこ味」は、ヘルシーで程よい甘みが子どもでも食べやすいとリピートするファンも多く、私も大の気に入り♪



地元イベントにも積極的に参加するなど、地域密着を大事にするこのお店。地域の小学校からの見学にも協力しているよ。「先代が作り上げた味を守りながら、季節や地域食材を大切にした新商品も開発していきたい」という二代目。これからもますます地域に愛されるお店になりそうだね、つぶちゃん。