



●昔ながらの製法。お米から製粉、蒸練機で蒸かし、しんこ餅を作りお煎餅の形に。

生地作りのこだわり
質の良いお米は、粘りが出すぎず。新米・古米の良い塩梅が重要。季節の変わり目は生地作りが特に難しい。気温や湿度の変化を考え、焼く温度や蒸す時間を手作業で変え、お煎餅屋さんごとの、こだわりの注文に対応している。

サイズでこぼれないもの、食べ切れるものも増えてきた。どのお煎餅屋さんの看板商品も時代を超えて愛されている。こだわりの持ちって焼き上げているから本当に美味しい。この特集をきっかけに、市内のお煎餅を食べ比べてほしい。

チョコや黒糖、ザラメなど甘いものにも力を入れて工夫をこらしているお店もある。時代の変化に対応して、どのお店も知恵を絞って特色を出している。ぬれ煎餅は、あくまできつかけ。銚子を好きになって、何回も来て、食べて、楽しんでほしい。日持ちして、おつかいものにもしやすい銚子のお煎餅を試してみよう！

いま、食べたい。銚子の煎餅

時代が進み、大家族から核家族、単身世帯が増えた。家族構成に合わせて、個包装のもの、一口

お煎餅が抱える課題は？

お菓子も多様化し、洋菓子も広く普及。遠くの銘菓も手軽に買えるようになった。

コメトリーク！五つ星お米マイスター

明治32年創業。近隣市町で唯一の煎餅生地屋さん。お煎餅屋さんの発注を一手に担う、根本商店の五代目店主と対談。

特集

食わっせえ、お煎餅。

いまや銚子のソウルフード。
銚子名物ぬれ煎餅。発祥の煎餅店主人にお話を聞いた。
漁師町のガツンと濃いめな味に多くのファンも。
遠くの家族や友人、地元の人にも懐かしい気持ちにする魔法のお菓子の生い立ちを紹介。



柏屋米菓手焼本舗（港町）
三代目 横山俊二さん

NURESEN NO HAJIMARI

ぬれせん誕生秘話

おまけから始まる

「ぬれ煎餅は、柏屋の二代目雄次の代に作業工程で偶然生まれた副産物。醤油のタレが染みすぎたお煎餅を、おまけで配っていた。これが大人気となり、お客さんからのリクエストで商品化された」

大正4年創業。昭和35年から、おまけとして配り始め昭和38年に商品化。

焼きたての煎餅は、冷ましてから醤油のタレに染みこませる。これを熱いうちに浸すと、染み込みすぎた「しょっぱい煎餅」が副産物として誕生した。この、はね出しのお煎餅がぬれ煎餅になった。

いまや銚子の名物に

「認知されるまでは、しているなどの苦情もあつた。昭和50年代以降、雑誌やテレビで紹介されるなど、徐々に露出が増え、極めつけは銚子電鉄が火付け役になった。銚子のネームバリューで全国にぬれ煎餅の名前が広がった」

「昔はもっとしょっぱかった。今と昔は醤油も違う。時代の変化に合わせて味を追求していきたい」
銚子ならではの大切なお煎餅の文化を後世に残し、伝えていきたい。

柔らかく、醤油のタレが染みこんでいる銚子のソウルフードと言えるお煎餅。保存は冷蔵庫が最適。

RICE IS WONDERFUL

五つ星お米マイスター

根本商店 五代目 根本吉規さん



- ◎県内で15人。「五つ星お米マイスター」取得
- ◎お煎餅屋さんからのオーダー生地を作る
- ◎国産うるち米100%、無添加、グルテンフリー

自社製品のかたん手焼きせんべいの素は、「おみやげグランプリ2018」でクールジャパン賞を受賞。

アメリカのジャパンフェスティバルヒューストンに招待され、日本のお煎餅文化を発信した。



根本商店 ☎(22) 0228
外川町2-10599

▶かたん手焼きせんべいの素

レ・ペゼン銚子
お米のスペシャリスト

