



味もお客さんにも優しい女将のお店。



「手焼きせんべい」

かたさ ★★★  
大きさ ★★  
しょっぱさ ★★

お米の粒が残る粗挽きの歯ごたえあるお煎餅。どこか懐かしい素朴で優しいタレの味には女将さんの人柄が表れている。

●二代目店主  
横山孝子さん

## 横山米菓

昭和38年創業以来、伝統の味を守る。旦那から作り方を教わらず、こっそり台所でレシピを覚えた。生涯現役。親切丁寧な接客がモットー。



## 柏屋米菓手焼本舗

大正4年創業。ぬれ煎餅発祥、「ぬれせん」の商標登録を持つお店。熱いうちに生醤油に浸した、もちもちの食感と塩辛さが特徴的。



●三代目店主  
横山俊二さん



元祖「ぬれせん」

かたさ ★★★★★  
大きさ ★★★★★  
しょっぱさ ★★★★★

堅い所とタレの染みた柔らかい部分のコントラストがやみつきに。運が良ければ激レアお煎餅「ゆげたち」に出会える。



賞味期限58秒「ゆげたち」。

## 久保木米菓



戦後、愛宕町に移転。特製の炭火焼き炉で焼き上げる。大人気の姫小丸は、サクサク！手が止まらなくなる逸品。地元の小学生が毎年社会科見学に。あとで家族と一緒に買いに来る光景は微笑ましい

●三代目店主  
久保木康晴さん



「姫小丸」

かたさ ★★  
大きさ ★  
しょっぱさ ★★★★★

ちょうしブランド。胡麻と一味唐辛子の入った一口サイズの小さなお煎餅。康晴さんの代で辛さを増した。

ピリ辛でかわいい「姫小丸」に首ったけ。



包装にもこだわり、お土産品に最適。



「ぬれ煎餅うす味」

かたさ ★★  
大きさ ★★★★★  
しょっぱさ ★★

他社と比べて厚め。中央までタレを染みこませず、お米の味を残している。素材のまま食べても美味しいことが自慢の一品。

## イシガミ

銚子電鉄にぬれ煎餅作りを伝授した老舗。当時販売員のてるよさんが焼き方を指導。「銚子電鉄が走り続ける。銚子がぬれ煎餅で盛り上がってくれたら良い」銚子駅前にカフェを開店するなど、新たな取組にも挑戦している。

●三代目店主  
石上てるよさん



「赤の濃い口味」

かたさ ★★  
大きさ ★★★★★  
しょっぱさ ★★★★★

1番人気の濃い口味。お醤油の味を前面に押し出し、後をひく、クセのある味に。「もう一度」がテーマ。

2006年の廃線危機。ぬれ煎餅販売で修繕費用などの捻出を呼びかけたことが、インターネットの掲示板「2ちゃんねる」で広く周知され、注文や激励のメールが殺到した。今では売上の8割が食品事業。銚電の運行を支えている。

## 銚子電鉄

●昨年開業100周年！  
両輪の鉄道部と食品事業部



## 福屋



●三代目店主(予定)  
石上純也さん

ファン続出、不動の人気「ざらめ」をはじめ、あられやぬれ煎餅などを備長炭で1枚1枚、丁寧に焼きあげている。もち米の「おかき」の生地はこだわりの自家製。店構えも素敵。イオン銚子店にも出店している。



しっとり幸せな食感。

「ざらめ」

かたさ ★★  
大きさ ★★  
しょっぱさ ★

しっとりやわらかいのに、サクとした食感。秘伝ダレと、ざらめ砂糖の甘さが互いの美味しさを余すことなく引き立てている。

