

## 「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。

## 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。

> ●二代目店主 横山孝子さん





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



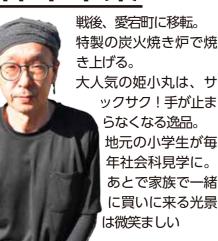
元祖「ぬれせん」

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。



## 久保木米菓



特製の炭火焼き炉で焼

地元の小学生が毎 年社会科見学に。 あとで家族で一緒 に買いに来る光景

●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。

「赤の濃い口味」

しょっぱさ ★★★★

お醤油の味を前面に押し出 し、後をひく、クセのある

1番人気の濃い□味。

「もう一度」がテーマ。

\*\*\*

\*\*\*\*

かたさ

大きさ

味に。





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「25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。

2006年の廃線危機。

今では売上の8割が 食品事業。銚電の運 行を支えている。



# 銚子電鉄にぬれ煎餅作り

## 「ぬれ煎餅うす味」

かたさ \*\*\* 大きさ \*\*\*

他社と比べて厚め。中央ま 新たな取組にも挑戦し でタレを染みこませず、おている。 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。



しょっぱさ ★★★

# イシガミ

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、

> ●三代目店主 石上てるよさん





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。

ファン続出、不動の人気「ざ



### [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 クッとした食感。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。



13 広報ちょうし 2024.1