草加せんべい 公式 map

味

噛めばかむほど味わい深い素材の味。
お米と醤油でできたせんべいは
日本の味の基本です。

小宮のせんべい
『石がさね』

噛

噛むことでの満足感、
健康効果も期待できます。
歯やあごを強くし、脳のはたらきを良くして
肥満を防ぐことができます。
堅いというイメージの草加せんべいですが、
工場によって、品揃えによって、
砕けやすいものや柔らかめのものもあります。
是非、お好みの堅さのおせんべいを探してください。

安心

草加せんべいは、良質のうるち米と醤油が基本。
大切な家族に安心して食べてもらえる優れものです。
賞味期限は 2 ヶ月と長く、普段のおやつに常備することで、
栄養価が高く、調理の必要のない非常食にもなります。

伝統

頑ななまでに製法を変えずに
受け継がれてきた伝統の味。
時代を越えて愛される
草加の味です。

豊田屋
『特選堅焼』

Soka go to see

草加せんべい店の店頭にたつのは、
そのまま職人であることが多いのも
草加せんべいの特徴です。
お気に入りの店を巡って
草加の町を楽しんでください。

design: ペレカスブック
発　行：草加市産業振興課
埼玉県草加市高砂 1-1-1
電話 048-922-3477(直通)

おせんべいの町 草加の歩きかた

草加せんべいは工場により
硬さ・焼き加減・醤油の味
それぞれ色とりどりに千差万別です。
お気に入りのおせんべいに出会いに
いってらっしゃいませ！

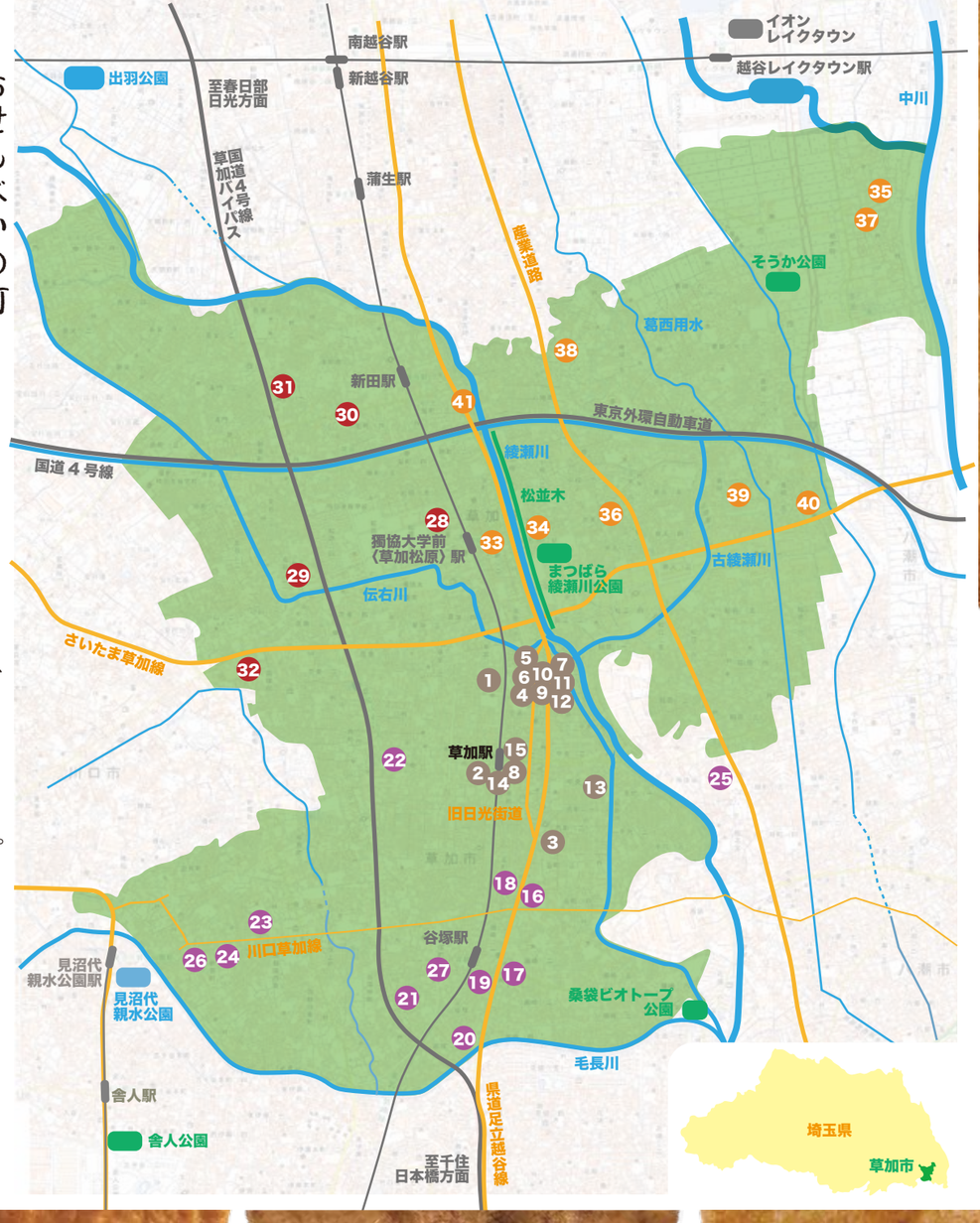
map の使いかた
草加全図に各店舗のおおまかな
位置を示してあります。
道案内は普段ご使用の
住所検索・道案内アプリでの
ご利用をおすすめします。

1-15
宿場町通り近辺の中心エリア
本陣跡や江戸時代から残る商家、
名勝草加松原などがあります。
徒歩やレンタサイクルで。

16-27
東京都に隣接したエリア
谷塚駅周辺なら徒歩で。車での
移動もオススメです。個性的な
公園が多くて一日中たのしめる。
おせんべいを持って公園へ！

28-32
昭和団地ブームの松原エリア
大学のある町。レンタサイクル
やバスを使うのも○。知るひと
ぞ知る昭和文学芸術の発祥の地
でもあります。

33-41
米作りが盛んだった頃からの田
園地帯を残すエリア
車ならのどかな田舎の風景に出
会えるかも。『パリポリくん』
コミュニティバスも便利です。



石田商店
『醤油』

源兵衛せんべい
『醤油』

まるそう一福
『松印堅焼き』

草加せんべい 手焼き体験

熱せられた生地の香り。
仕上げにサッと塗る
お醤油の香り。
熱々をその場で食べてもよし、
お土産にするも良し。
草加散策のついでに
思い出作りに
お子様の体験に
是非お楽しみください。

営業日
パーキングなど
お店の詳しい情報は
←リストでチェックしてね！

map 10	草加せんべい志免屋 0120-211-721	時間：営業時間内　予約不要 1～4・5 名様まで 1 枚 70 円 10 分程度 駅から宿場町通り、松並木へ散歩のついでにも気軽に寄れて○
map 16	㈱いけだ屋 048-922-2061	時間：営業時間内　要予約 tel か HP へお問い合わせください。 1～8 名様まで 1 人 3 枚 300 円　30 分程度。 品揃えの充実した店舗でお買い物も楽しい。
map 30	㈱山香煎餅本舗 草加せんべいの庭 048-942-1000	時間：営業時間内 予約不要　1～36 名様まで 1 人 2 枚 500 円 15～20 分程度　草加せんべいのテーマパーク。 マルシェやイベントも楽しめます。
map 39	草加煎餅まるそう一福 本店・工場 048-936-6301	時間：営業日 10:00～ 13:30～ tel にて要予約 2～70 名様まで 1 人 2 枚 600 円 見学 200 円 90 分程度 人数時間について応相談いたします。
map 34	草加市伝統産業展示室 売店「ぱりっせ」 048-931-1970	時間：営業日 応相談 要予約 1 人 5 枚 500 円 20 分程度 煎餅だけでなく皮革や浴衣など草加の産業を楽しめる。 併設された文化会館には軽食カフェ・冒険遊び場もあります。

焼きたて熱々！
自分で焼いた
おせんべい
志免屋
『醤油』
志免屋
石造の『焼き台』

おせんべい工場・お店一覧

❶ 炭火焼草加せんべい 田倉屋（たくらや）
草加市草加1-3-4　048-942-0403

焼きたて熱々をいただけます！
時間や、その日の種類など
お気軽にお問い合わせください。

軟質の甘いお米を丁寧に胴突き。パリッサクッと歯ざわり良し味良し。おすすめはシンプルイズベストの『特選炭火焼き』。事前に頼むとお醤油なしなどリクエストできる。レトロな丸瓶から一枚ずつ選ぶのも楽しい。
営業時間外で御用のかたはお電話ください
本本物編
時9:00～19:00 夏期(6/1～8/15)9:00～19:30
休元日・他　P5台

❷ ㈲草加功栄堂本舗（こうえいどう）
草加市氷川町2119-1　048-925-5875

レトロかわいい
包装紙

厳選された上質米と香り豊かな本醸造醤油を使用して焼き上げられた真心仕上伝統の味。機械焼きだからこその厚みを楽しんで。直径 30ｃｍ大判手焼きせんべいはインパクト大！オススメの『萩錦』厚焼きの他に、にんにく・えびなども気分に合わせて選びたい。
本本物編
時9：00～19：00　休不定休　P1台

❸ ㈲池澤商店 工場（いけざわ）
草加市吉町2-1-54　048-922-3662

おせんべいがいつも新鮮であるように。心配りをして焼いています。手間のかかった新作『揚げせん』はワインにも合うとソムリエのお墨付き。工場直売だから理由あり（割れ）煎餅もあるのが嬉しい。20 種類以上の品揃えから好みの味など、気さくな職人さんに相談してみて。
時9：00～19：00　休不定休　Pあり

❹ 源兵衛せんべい（げんべい）
草加市神明1-2-26　048-922-2459

歴史を感じさせる重厚な佇まい。明治 3 年の創業以来、添加物なしの生醤油で店頭で一枚一枚炭火で焼かれています。素朴でありながら上品な味わいは、古くから愛されています。
自転車での配達もあるそうなので、
お店に問い合わせてみてください。
本本物編
時10：00～17：00　休不定休

❺ ㈲ほりゐ（ほりい）
草加市神明1-7-29　048-931-3033

お米としょうゆにこだわって、1 枚 1 枚ていねいにつくられたせんべい。ひと口サイズの『草加っ子』は、丁寧に薄焼きされた 5 種類の味。気軽なおやつに。箱入りにすると可愛くて華やかな贈り物に。職人の真心のこもったお仕事が伝わるお店です。
本本物編
時9：00～18：00　休日曜日
通販 楽天市場 Amazon　P1台

❻ 大馬屋本店（おんまや）
草加市神明1-9-6　048-922-1001

市内に 3 件ある大馬屋の本店がこちら。工場と隣接しているので焼きたてのおせんべいが食べられます。米としょうゆにこだわった、昔ながらの純草加せんべい。秘伝の醤油をサッとひとぬり。お米の味がしみじみ旨い。市の文化財を所蔵する東福寺からすぐ。散策のお供に、草加土産にいかがでしょう。
本本物編
時9：00～17：00　休土・日・祝　通販 自社HP 楽天市場他　P6台

❼ 大馬屋神明店（おんまやしんめい）
草加市神明2-4-13　048-936-5557

煎餅生地を丁寧に割り、油で揚げた『満点煎餅』。隠し味に糀を使っているので味わい深く、食べ始めたら止まらないクセになる美味しさ。
時代もののおせんべい専用ガラスケースは必見の価値あり！
本本物編
時8：00～18：00（日・祝は9：00より）
休元日・他　P2台

❽ 大馬屋 アコス店
草加市高砂2-7-1アコス南館1F 048-922-2461

駅前ビルの中にあるので、おでかけ時のお土産に便利。店頭で目を引くのはカラフルな絵柄の『デコ煎』。醤油煎餅の上に色とりどりのメレンゲで、ふっくらとしたモチーフを乗せています。お祝いに記念日の贈り物に 1 枚から注文できます。
本本物編
時10：00～20：30（日・祝は9：00より）
休不定休　Pあり（アコス駐車場）

❾ 米重せんべい（こめじゅう）
草加市神明1-10-1　048-922-1332

良質のうるち米で生地から手造りしているせんべい店です。数日かけて天日干しした生地を備長炭で焼き上げる、創業以来の製法を守っています。
生地の風味が存分に楽しめる定番の醤油味のほか、青のり味や激辛の唐辛子味にもファンが多い
本本物編
時9：00～19：00(原則) 休不定休
通販 電話注文

❿ 草加せんべい志免屋（しめや）
草加市草加市神明1-11-1　0120-211-721

明治 34 年の創業以来、一貫して伝統の製法を守り続ける煎餅店。まろやかで深い味の秘密は昆布鰹節出汁で仕上げた醤油。店頭にある手焼きブースには石山から切り出した貴重な焼台。1 枚から手焼き体験もできて、草加散策の楽しみも増えるのがうれしい！
本本物編
時9：00～21：00　休金曜日　P5台
通販 自社HP

⓫ 三升堂煎餅店（みますどう）
草加市神明1-12-23　048-931-5660

隅々まで手入れが行き届き、こじんまりとした心地よい店内。おせんべいは堅さもありながら軽くパリパリと砕ける、はっきりとした食感です。
手作りの味を守り、米本来の甘味と香りをだして丁寧に焼き上げる。『にんにく』『えび』など、種類も多数。店主の丁寧な対応にファンになったという声も！
本本物編
時9：00～20：00　休不定休　Pなし

⓬ ㈲高瀬煎餅店（たかせせんべいてん）
草加市神明2-2-6　048-931-5401

昔ながらの製法で焼き上げた手焼きせんべい。しっかりした存在感の見た目に軽い食感が特徴です。4 枚入りの小袋になっていて、色々な味を楽しめるのがうれしい。じんわり効いてくる『唐辛子入り』にリピーターになったという声も。HP も見応えがあります。
本本物編
時10:00～19:30　休日曜日　P5台

⓭ ㈲豊田屋（とよだや）
草加市中央1-6-21　048-922-2611

全国菓子大博覧会最高賞受賞『特選堅焼』は、厚くパリッと砕ける鮮やかな食感。厳選されたコシヒカリ 100% で生地から作り、秘伝の醤油ダレをたっぷりと仕上げています。特製『お煎餅ジェラート』は醤油の香る高級感あるクリームに、砕けた煎餅のパリパリ食感としょっぱさが絶品！
本本物編
時8:00～20:00　休なし　Pあり

⓮ 草加葵 草加店（そうかあおい）048-922-7419
草加市高砂2-5-25 草加ヴァリエ銘店街内

草加煎餅伝統の技法で造り上げ国産米のみを使用した逸品。醤油厚焼・黒豆煎・蜜づけしっとりザラメ・すり胡麻煎・サラダオイル掛け・海苔巻の 6 種類。あられなども取り揃え、贈り物用途に合わせたパッケージが豊富です。
※ヴァリエ改装に伴い一時休業中 R5 年 3 月現在
時10:00～21:00　休同ヴァリエ　Pあり(ヴァリエ駐車場)

⓯ ㈱いけだ屋 草加丸井店
草加市高砂2-9-1草加丸井1F 048-922-8878

たくさんの種類のお煎餅に目移りしてしまう品揃え。いくつか組み合わせてお土産にするのも良い。ユニークなのは生の煎餅生地をそのままいただける『生そうか煎餅』。イートインスペースでいただけるのもうれしい。
本本物編
時10:30～19:00　休 同丸井　P丸井駐車場

⓰ ㈱いけだ屋
草加市吉町4-1-40　048-922-2061

草加丸井いけだ屋の本店がこちら。基本の醤油煎餅だけでも食感・味・硬さの違う 7 種類を揃えています。敷地内にある工場で米の銘柄・粉の挽き方・水の量・蒸す時間を変えた生地を瓦の上で天日干し。備長炭で押し瓦を使って焼き上げた逸品揃い。歴史ある『室』で生地を熟成された『献上せんべい』は、その名にふさわしく特別な深みのある味わい。
本本物編
時 9:00～19:00
休 1月1日･2日　P7台 通販 自社HP

⓱ ㈲五楽堂（ごらくどう）
草加市瀬崎2-36-15　048-922-2521

宇宙へ行ったおせんべい
『せいろ古武士』

明治 38 年創業、伝統の味を守り続ける五楽堂。『せいろ古武士』は厳選されたうるち米をセイロで蒸しあげ天日干し。熟練の職人が紀州備長炭の火床で焼き上げます。手焼きのため生産量が限られる、とても貴重なせんべい。米本来の香りがはっきりとした歯触りとともに楽しめます。
本本物編
時10:00～19:00　休日曜日　Pあり　通販 自社HP

⓲ 小宮のせんべい（こみや）
草加市吉町5-4-8 048-922-3792

季節やシーンに合わせたパッケージ。
身体に優しい煎餅のプレゼントは
お子様のイベントなどでも好評です。

厳選されたお米からの生地作り。『むしろ』の上での天日干しは明治 40 年の創業以来の貴重な伝統。陽に充分に干した生地を備長炭焼きで仕上げたおせんべいは噛むほどに増すお米の甘みを楽しめます。運が良いと店内で職人の手焼き仕事を間近で見ることもできます。
本本物編
時火～土 9:00～19:00　日･祝 9:00～18:30
休月曜日(祝日の場合は翌日)　Pあり　通販 自社HP

⓳ 滝沢商店（たきざわ）
草加市谷塚1-2-22048-922-3609

谷塚駅からほど近く、良き昭和感のある佇まい。少し小ぶりなおせんべいはザクザクといくらでも食べられてしまう、なつかしい味。基本の醤油味も美味しいけれど、はみ出すほどに貼られた海苔せんべいも満足できる一品です。
時9:00～16:00　休日･祝　Pなし

⓴ ㈲扇屋米菓（おうぎや）
草加市谷塚2-5-33　048-924-1808

扇屋米菓の看板商品は『みそせんべい』
お茶のお供に最高な深みのある味わいの秘訣は、選び抜かれた 2 種類の味噌をブレンドしているから。しっとりとしたみそせんべいは他に無い味わいで、まとめ買いするお客さんも。あたたかい職人さんの人柄にもホッとする、心も癒されるお店です。
時9:00～18:00　休日･祝　Pなし

㉑ ㈱小野寺米菓（おのでらべいか）
草加市谷塚町993　048-925-3476

焼きたての香りと美味しさを工場から。アレルギー対応商品（要予約）があるのが、かなりうれしい。せんべいによってしょう油の種類を変えるこだわり。新米など季節に応じた商品も年間を通して充実しているので何度も行きたくなるお店です。
時9:00～18:00　休日･祝　Pあり

㉒ ㈲草加せんべい白石本家（しらいしほんけ）
草加市西町52　048-925-5443

昔ながらの郷愁の味を守り続けているという職人肌を感じるお店。店内には贈答用と、選べるお手頃価格の小袋おせんべいが棚にぎっしり。大人の顔より大きい巨大せんべいは、お土産にうれしい。
時8:30～20:00　休不定休　P5台

㉓ ㈲草加軒（そうかけん）
草加市柳島町846　048-925-7010

都内公園・温泉など近隣にレジャー施設が充実。サクッとした歯さわりとしょう油の香り、厳選された米の味を生かし真心こめて一枚一枚職人が焼き上げたせんべい。醤油・海苔・昆布・青のりの詰め合わせパックがうれしい。青のり味は海苔の香がふくよかで評判です！
時9:00～19:00　休火･木･土　P1台

㉔ 石田商店（いしだ）
草加市新里町569　048-925-3868

昔ながらの伝統の味。堅焼きを楽しみたいなら訪れたいお店。堅いけれど薄いので、堅さの後にすぐにパリパリと砕ける食感が楽しめます。職人技で煎餅の焼き色にこだわっているというだけあって、見た目の美しさは感動もの。はっきりとした香り高い味わいが特徴です。
本本物編
時12:00～20:00　休無休　Pあり

㉕ 葵の倉 本店（あおいのくら）
八潮市南後谷668　048-996-3711

『草加葵』の本店がこちら。
伝統を守った草加煎餅。その他に、おまんじゅうやあられなど、多種な商品を扱っています。
贈り物として箱入りや缶入りを選べるのもうれしい。
満足な商品、丁寧な接客、また足を運んでいただきたいという温かい思いが伝わるお店です。
時9:00～18:00 休木(祝日の場合は営業金曜休み)　Pあり　通販 自社HP

㉖ ㈲石好商店（生地専門）（いしこう）
草加市新里町542　048-925-4539

草加の多くの煎餅店を支える、せんべい生地専門店です。セイロ蒸し・天日干し・指定米など多様なニーズに対応。少量からのオーダーメイドにも対応が可能というのは、新鮮さや季節に応じた調節にこだわりせんべい店のこだわりに答えるプロフェッショナルの技です。
本本物編
時7:30～20:00　休不定休　Pあり

㉗ 梅香堂（ばいかどう）
草加市谷塚町586 048-925-3519

谷塚駅前商店街を進んで 3 分。
洗練された白い建物が見えてきます。
やわらかめで、ほんのり甘味のある醤油せんべいは優しい味わい。手土産を準備するのにちょうど良いお店です。
時9:00～18:00
休不定休　Pなし

㉘ ㈲草加堂本店（そうかどう）
草加市松原5-12-17　048-943-1881

『ぱりっせ』でも手に入ります
すぐ売り切れてしまう人気商品！

ザラメに合うせんべいを特別に研究した職人技が絶妙のザラメせんべい。更に大人気なのが揚げ煎餅。塩・醤油・マヨネッパー・アンチョビ・パルメザンカレー・チリレモンなど。
おつまみにも最高です！
本本物編
時10:00～17:00 休 土･日･祝日 P 1台

㉙ ㈱春日堂 本店（かすがどう）
草加市北谷1-6-15　048-943-2848

しっかりとした醤油の風味をたのしみたいひとにおすすめのお店です。天日干しの生地。気温や湿気に左右される焼き加減を調整して職人が丁寧に一枚ずつ炭火焼きしています。炭の香り、米の風味と自慢の醤油が売りのせんべいです。
本本物編
時10:00～19:00　休不定休　Pあり　通販 自社HP

㉚ ㈱山香煎餅本舗 草加せんべいの庭（やまこう）
草加市金明町790-2 048-942-1000

『草加市まちなみ景観賞』を受賞した庭・カフェで四季を感じながらゆったりできるせんべいのテーマパークです。店内には 100 種類ものせんべい。『草加せんべいチョコ』は両者のいいとこどりの逸品。軽食には草加せんべいとコラボしたソフトクリーム・ドーナツ・バーガー、そして、うどんも！
時10:00～18:00　休なし　P16台 通販 自社HP

㉛ 山香清門店
草加市清門1-383-16　048-944-3000

車で乗り入れやすい山香清門店。大きなおせんべいの看板の前では写真を撮るひとも。明るい店内は店員さんの対応も親切と評判。最高級品『天晴』せんべいの流石の味を是非お試しあれ！
時10:00～18:00　休なし　P4台

㉜ 宇原煎餅店（うはらせんべいてん）
草加市苗塚町441　048-925-2541

草加から川口から
国際興行バス・東武バス
バス停『小山』
～宇原煎餅店前～♪

米粉を蒸すところから始まる生地作りで 1 日、焼きに 1 日かけて仕上げられた煎餅は、お米の味がしっかりとしていて、歯切れの良い硬さのとりこになります。お客さんが心地よいようにと心遣いされた清潔感あふれる店内。オリジナルの煎餅缶がシックで可愛い！
本本物編
時9:00～19:30(日祝9:30～)休不定休P7台

㉝ 草加煎餅まるそう一福 松原店（いちふく）
草加市栄町2-8-25　048-931-5057

草加市内に 4 店舗ある『まるそう一福』
駅チカで手に入れたいなら獨協大学駅前のこちらが便利です。スタッフイチオシ煎餅は『ちいまる君』。コロンと厚いひと口せんべいが、キュッとつまったお手軽価格のパッケージ。チーズや胡椒などなど、色とりどりの味がぜんぶ美味しい！
本本物編
時10:00～19:00　休 元日　Pなし

㉞ 草加市伝統産業展示室売店「ぱりっせ」
草加市松江1-1-5 草加市文化会館内 048-931-1970

草加の伝統産業の資料を展示。せんべいのほか、皮革製品も販売しています。『ぱりっせ』の自慢は、なんと言っても草加の良い品が揃っていること！と、胸を張るスタッフに、是非おせんべいのこと、草加のことをたずねてみてください。草加せんべいは豊田屋・草加堂・いけだ屋の詰め合わせなど。
時10:00～17:00　休第1水曜日･年末年始他　P70台

㉟ ㈲水落米菓（みずおちべいか）
草加市柿木町1549-2　048-931-4220

国産コシヒカリを使用した生地工場。草加の多くの煎餅工場を生地作りで支えています。
蒸練機生地、蒸籠生地など各種多種多様の生地を取り扱っています。国産コシヒカリ 100%手焼せんべいも販売しているそう（要予約）。生地工場の作る手焼き草加せんべいを、食べられるのは貴重です。
時9:00～18:00　休日･祝　Pあり

㊱ 丸山せんべい店（まるやま）
草加市弁天1-30-4　048-935-3591

米の吟味には手を抜かないという、丸山せんべい店。手造りの味へのこだわり。薄くパリッとした食感に仕上げられたせんべいは納得の美味しさ。まつばら綾瀬川公園と弁天町公園の中間地点にあります。
時7:00～18:00　休 無休　Pあり

㊲ ㈱草加亀楽煎餅本舗 工場直営店（きらく）
草加市柿木町1129-4　048-931-3322

煎餅の美味しさを最高のかたちに。体に安心な天然素材を原料とした商品造りを心がけています。様々なシーンに合わせたご進物用パックが豊富。職人が一枚一枚備長炭で焼き上げた『炭焼き一番』は、かしこまった場面での贈り物にも最適です。
本本物編
時9:00～17:00　休 日曜日通販 自社HP Pあり

㊳ ㈱草加亀楽煎餅本舗 八幡店
草加市八幡町773　048-931-8586

小松菜・ねぎみそなど煎餅に合う素材を次々探求している職人技。野菜を扱う農家、魚介を取り扱う企業などからコラボレーションの依頼が舞い込むとのこと。
バラエティ豊かなパッケージも楽しくて度々訪ねたいお店。『うなぎ煎餅』は重箱風パッケージもユニーク。遠方から求めてくるお客さんも多い人気商品です！
本本物編
時9:00～19:00 休無休　通販自社HP P6台

㊴ 草加煎餅まるそう一福 本店・工場（いちふく）
草加市青柳2-16-18　048-936-6301

自分で焼いた
おせんべいは
格別の味！

草加に 4 店舗ある『まるそう一福』の本店・工場。工場で焼いたばかりのアツアツのおせんべいは、ここでしか味わえない美味しさ・香り・食感です。
焼きあがる種類や時間は日によって違うので、お電話にてお問い合わせください。
敷地では手焼き体験やマルシェも開催。滞在できるのもうれしい煎餅の場所です。
近くの農家さんから毎年一等米の新米を仕入れて、精米から生地を仕上げているという『まるそう一福』。大量生産ができないため卸しは一切していないそう。イベントへの出店も多いので、きっと草加のどこかで出会えるかも。
手焼体験 要予約 10：00～　13：30～
（日祝繁忙期はお休み）　通販 自社 HP
本本物編
時 9:00～18:00　休 元日　P バス3台･普10台

㊵ 草加煎餅まるそう一福 東草加店
草加市青柳3-6-25　048-936-1280

スタッフイチオシ『千成揚げ』縁起の良いひょうたん形のおせんべい。香ばしさがクセになる一品です。
本本物編
時9:00～18:00　休元日　P3-4台

㊶ 草加煎餅まるそう一福 草加店
草加市旭町1-4-45　048-936-6332

スタッフイチオシ『松印堅焼き』これぞ草加せんべい！厚みのある生地でお米の美味しさが楽しめます。
本本物編
時9:00～18:00　休元日　P3台