

〒340-8550 ☎048-922-0151(代)
草加市高砂1-1-1 ☎048-922-3091



ホームページ 検索

配布に関する問い合わせは(土・日曜日、祝日を除く)
松原1・2丁目 松原団地見守りネットワーク… ☎048-933-9500
その他の地域 シルバー人材センター… ☎048-928-9211

令和3年(2021年)

8月
5日号

SOKA

伝統の技術と味・地域ブランド 「草加せんべい」を未来へ

草加せんべいの歴史は古く、江戸時代からその技術と味が受け継がれてきました。

草加煎餅協同組合、草加地区手焼煎餅協同組合並びに草加せんべい振興協議会は、地域団体商標や地域食品ブランド「本場の本物」への登録を通じて、地域ブランドを確立してきました。

また、専門機関により、各せんべい店の製造工程・衛生管理・食品表示を定期的にチェックすることで、品質管理を徹底しながら、伝統を守り未来へと継承していく活動を続けています。

このロゴが目印



本場の本物
草加せんべい
の基準

① 製造地

草加・八潮・川口・越谷で製造

② 材料

関東近県のうるち米

③ 製造

経験年数10年以上の職人が管理

④ 焼き方

押し瓦・押し瓦方式での堅焼き

草加煎餅まるそう一福×獨協大学ゼミ



(左から)獨協大学経済学部高安ゼミの小野宗介さん、櫻田真吾さん、酒井真里音さん、水野郁吹さん、飯塚大晟さん、岡島直樹さん

▼パッケージを学生が考案。中身が見えない袋にユニークなネーミングをつけ、味を想像させる割れせん。



製造中に割れてしまったせんべいを有効活用しながら、若者にも興味を持ってもらえるパッケージを作ろうと学生が提案し商品化。2か月間の限定販売で1200個を完売しました。

現在は、製造中に出る廃油と米ぬかから石けんを作るプロジェクトを進行中。取り組みにより、草加せんべいへの愛着と持続可能な開発目標(SDGs)への理解が深まることを期待します。

草加煎餅まるそう一福の高橋マネージャーは「地域の伝統を守るためには、新しいアイデアが必要。若い皆さんと一緒に活動ができ本当にうれしく思う」と話し、学生リーダーの岡島さんは「地元の大学に通っているが、草加せんべいに馴染みがなかった。草加せんべいと身近なSDGsの取り組みを掛け合わせて、より多くの人に発信をしていきたい」と意気込みを話します。

新しい味、
楽しみ方
いろいろ♪

いけだ屋



VICTORY SENBEI

浦和レッズオフィシャルライセンス商品でキリンビール(株)埼玉支社と共同開発。ビールにぴったりの燻製風味。

大馬屋



満点せんべい 醤油麹

せんべいの生地を食べやすく割って揚げ、うま味たっぷりの醤油麹をふんだんに振りかけています。

小宮のせんべい



ガレットクロッカン

草加せんべいとアーモンドが入ったクッキー。市内の洋菓子店「ビスキュイトリークローカンブッシュ」とのコラボ。

草加亀楽煎餅本舗



うなぎ煎餅

手軽に食べられる「うなぎ」がコンセプト。蒲焼き・タレ・山椒すべて国産にこだわった逸品です。

草加煎餅ほりゐ



ちょこっと割れせん

草加せんべい未体験の人も嬉しい、お試しにぴったりの醤油・胡麻・青海苔・海苔巻きが入っています。

草加煎餅まるそう一福



プロテイン煎餅

1袋のプロテイン含有量10g。おやつ感覚で手軽においしくプロテインを摂取できます。

草加堂本店



小袋揚げせん

チリレモン・マヨペッパー・アンチョビなど珍しい味の揚げせんを試食感覚の手軽さで楽しめる小袋サイズ。

豊田屋



草加せんべいジェラート 秘伝しょうゆMILK

しょうゆとミルクジェラートをMIX。砕いたせんべい「かけせん」のトッピングで食感も楽しめます。

山香煎餅本舗



草加せんべいスムージー

草加せんべいの香ばしい香りとバニラの相性が抜群。甘みの中に広がるおせんべいの塩気がやみつきの1杯。

草加せんべいマップ



市内全47店舗を掲載する草加せんべいマップを公共施設等で配布中。お気に入りを見つけてみては♪



問 産業振興課 ☎922-3477 FAX922-3406

8面



新型コロナワクチン情報

50~59歳の人へ 8/10(火)から予約受付開始

折り込んである「スポーツ草加」「そうか市議会だより」は、抜いて読んでください。