



先にピーナッツを型に落とし、生地を上のにせてオープンへ。約180度で10分ほどかけてじっくり焼いていきます



香ばしいにおいが漂う焼き場。火の近くは40度近くまで上がります。昼休みも稼働し続け、一日に約5万枚の厚焼せんべいが作られます



5枚入りにし、パッケージ作業も手作業で



30分から40分かけて放冷し、熱を逃がしたあと、一枚一枚個包装に



岩手県産小麦「ねばりごし」。青森県、岩手県、秋田県、山形県で奨励品種に採用されています



型からあふれ出したせんべいの「耳」と呼ばれる部分を、おおよそ同じ大きさになるようにカット。次の工程に行く前に目視で検品を行います



美しい焼き色の「香ばしピーナッツ厚焼せんべい」。一度の仕込みで生地は50キロ。およそ2700～2800枚分にあたり、30分弱でそのすべてが型に流されていきます



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 岩手県産小麦「ねばりごし」使用 香ばしピーナッツ厚焼せんべい

「50年という節目の年に、お客様の声に応える形で新商品ができました。これを機に、もっと多くの方に岩手県産のせんべいを食べていただきたいです」と佐々木代表取締役



岩手県の銘菓、南部せんべい。昭和32年に一関で開業した株式会社佐々木製菓では、今からちょうど50年前、既存の南部せんべいの枠にとらわれない、クッキーのような味わいの厚焼せんべいを生み出しました。さらに今年、佐々木製菓では初めて岩手県産小麦「ねばりごし」を使用し、古今東北商品として新発売。さっそく反響が寄せられています。

誕生から50年
東日本大震災を乗り越えて

厚焼せんべいが発売されてから50年。東日本大震災の際には一旦生産がストップしたものの、工場はまもなく再稼働したと佐々木親憲代表取締役は話します。「ところが、2週間ほどかけてライフラインが復活し、ようやく軌道に乗りはじめた矢先、4月7日夜の余震で振り出しに戻されました。プロパンを使っているのでガス庫があるのですが、地震でガスボンベのバルブが緩み、シュール、シュールとガス漏れのすごい音がして。それからまた2、3週間工場は復旧しましたが、あの頃発注をしてくださった方々には感謝しきれません」

岩手県産小麦使用 ラード不使用の新商品

新商品の開発について、佐々木代表取締役は「岩手県産小麦を使った商品を求める声は以前から多くありました」と言います。「実際に使ってみると、『ねばりごし』は膨張しやすい小麦で、サクサクとした食感が生まれました。クッキー風味の厚焼せんべいにはぴったりです。それから、マーガリンはラード

を含まないものに変更しました。これもお客様からのご要望で、宗教上の理由や食生活の主義などで豚がNGという声があり、委託先と何度も試行錯誤をして、この商品のために植物性油脂のみのマーガリンを開発してもらいました。コクを出すためのラードを使わずに、従来の味わいを再現するのは大変だったとのこと。多くの人が知恵を絞って、「香ばしピーナッツ厚焼せんべい」は約半年をかけて誕生しました。



株式会社佐々木製菓のみなさん。41名が働いています

「オリジナルの厚焼せんべいは、創業者である私の祖父が作りだしました。ピーナッツはスライスせずに粒ごと使って風味を豊かに、生地を練るときには水を加えずに素材の味を最大限生かす。当時の作り方を受け継いで、私達は作り続けています。これからも、多くの方に食べていただきたいです。コーヒーにもお茶にも合う厚焼せんべい、ぜひお試しください。」

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中!



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあおもり、青森県民生協、いわて生協の店舗で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

岩手県産小麦「ねばりごし」使用
香ばしピーナッツ厚焼せんべい
5枚入り
本体価格350円
(税込378円)

りらく2023年5月号掲載