



岩手県産小麦「ねばりごし」使用

香ばしピーナッツ厚焼きせんべい



サクツとした食感の厚焼き生地
にピーナッツが粒ごと入った
クッキー風のせんべいです。

〈古今東北の産地から〉

昭和32年に佐々木製菓は、
岩手の代表的な銘菓である
「南部煎餅」の製造販売を手
がけました。

従来の南部煎餅のイメージ
にとらわれず、小麦粉に砂
糖と卵とマーガリンを絶妙
な配合で加え独自の攪拌
(かくはん)技術によりせん
べいでもなくクッキーでも
ない全く新しい生地を完成
しました。

サクツとした食感の厚焼き
生地にも、ピーナッツが粒ごと
入ったクッキー風のせんべい
です。より多くのお客様に
味を知っていただきたいと
考えております。

株式会社佐々木製菓のみなさん

わたくしども佐々木製菓が創業以来変わることなくみなさまにご愛用していただきましたのも“匠の心”を座右の銘として、菓子作りに励んできた賜物と自負しております。今後も“より美味しい味づくり”に前向きに取り組みながら、さらに多くの皆様に親しまれるお菓子作りに精進する決意しております。



〈こだわりの原料〉

今回商品をを開発するにあたり、厚焼きせんべいに使用する小麦粉を岩手県産小麦「ねばりごし」100%にしました。

岩手県産の小麦を使用したことで、更に香ばしく優しい味を表現することができました。厚焼きせんべいはもちろんですが、岩手県の情報発信に繋がれば幸いです。

〈こだわりの製法〉

昔は職人が一枚一枚手造りで焼いておりました。近年では商品の均一化を目的として、手焼きの風味を損なう事なく焼き上げる独自の焼成機械で製造しております。

丹念に焼き上げたせんべいは一枚だけにとどまらず何枚でも手が出るほど風味豊かな美味しさで、故郷を思い出す懐かしい商品となっておりま

〈こだわりの独自の技術〉

従来の南部せんべいのイメージにとらわれず小麦粉に砂糖と卵とマーガリンを絶妙な配合で加え独自の攪拌(かくはん)技術によりせんべいでもなくクッキーでもない全く新しい生地が完成しました。

さらに、落花生のもつ特性を生かし従来スライスしていたものを粒ごと生地と一緒に焼き上げることによって生まれる風味と食感と香ばしさがお客様に大変喜ばれました。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

2011年3月11日の東日本大震災では、佐々木製菓も甚大な被害を受けました。その際には全国のお客様に沢山の励ましのお言葉をいただきました。感謝を込めまして、「古今東北香ばし厚焼ピーナッツ」という商品を通して東北全体の復興、岩手観光地、温泉地などの活性化に繋がっていただければと思います。

〈南部煎餅豆知識〉

南部煎餅は、小麦粉を原料にした煎餅の一種で、岩手県、青森県全域が主な生産・消費地で名物となっています。元々は非常食であり、小麦粉と水を練って円形の型に入れて固く焼いて作られます。縁に「みみ」と呼ばれる薄くカリッとした部分があるのが特徴です。

地域によって微妙に異なります。青森県で消費される南部煎餅は比較的薄くてほんのり塩味があり、岩手県で消費される南部煎餅は少し厚みがありほんのり甘い傾向があります。

～出典：解説Weblio辞書「南部煎餅」より～

〈おすすめの食べ方〉

一般的に幅広い年齢層のお客様から御指示いただいております。お茶うけや、お子様のおやつ等、和焼菓子ではございますがコーヒー等にも相性がよいと評判です。



〈商品名〉古今東北 香ばしピーナッツ厚焼きせんべい

【分類】：菓子

【製造者名】：株式会社 佐々木製菓

【製造地】：岩手県一関市

【主な原材料】：小麦粉(小麦(岩手県産))、ピーナッツ、砂糖、マーガリン、鶏卵、食塩／膨張剤、(一部に小麦・落花生・卵を含む)

【内容量】：5枚

【保存方法】：直射日光、高温多湿を避けてください。

【賞味期限】：150日

【JANコード】：4573381184462

【ITFコード】：14573381184469