

# 厚木といえど「鮎の塩焼せんべい」！ 伝統の味を守り抜く 地元密着製菓

三河屋

三河屋(厚木市幸町、大久保浩代表、046・228・0623)は、昭和4年の創業当時から、あられ・煎餅などの米菓を中心とした製品を製造、販売している。

同社の主力製品である「鮎の塩焼せんべい」は神奈川県指定銘菓に、「若鮎あられ」は厚木市観光協会推奨の観光土産品として指定を受けている。ともに、厚木のシンボルとして永年親しまれている、相模川を泳ぐ鮎をかたどった製品である。

80年を超えて厚木に根ざし営業を続けている同社は、「味よし、香りよし、値よし」をモットーに、変わらぬ伝統の味を受け継ぐ。原料、素材には東北産米、愛知県産の本溜醤油、白醤油を使用しており、製造方法も、現代の米菓製造において当たり前で使用されるコンピュータによる生産管理を一切実施していない。製品の特長ごとに、「手焼き」「石焼き」「炒り機」といった工程を手作業で巧みに組み合わせ、米の旨味をしっかりと引き出している。これは、同社が築き上げてきた永年の経験による熟練した技術、そして2代目である大久保代表が試行錯誤して生み出した。

大久保代表が「一枚一枚のお煎餅に、食べる人の喜ぶ顔を思い浮かべながら、心を込めて焼き上げています」と話す通り、これからも、地元厚木のお客様の笑顔のた



同社銘菓「鮎の塩焼せんべい」と「若鮎あられ」

めに、同社は愛され続ける伝統の味を守っていくのである。厚木にお立ち寄りの際には、同社のお煎餅を召し上がっては如何だろうか。

現在、厚木市幸町の本店の他、本厚木ミロード、イトーヨーカドー厚木店にて販売展開中。詳しくは同社までお問い合わせください。



厚木市公認キャラクター「あゆコロちゃん」がお出迎え