

# 創業64年、横浜の老舗せんべい店 変わらぬ想いを添えて…伝統の味を 合わせ網で焼き上げる手焼きせんべい

川美せんべい本舗



創業64年、老舗の風情ある店構え

いる。手焼きせんべいという歯  
が立たないほど堅い食感を連想し  
がちだが、合わせ網を使って電熱  
石釜の中で包みこむように丁寧  
に両面を焼き上げる同店のおせんべ  
いは、堅すぎず柔らかすぎず自然  
な歯ざわり。さらに、特製の醤油  
をハケで二度塗りする手間暇をか  
け、味わいと艶を深めたおせんべ  
いは、お年寄りから小さなお子様  
まで、長年にわたり喜ばれている  
名品である。

現在では、せんべいに限らず当  
たり前になった菓子の個包装だが、  
創業当時はガラスの丸いケース  
に入れて販売されていた。そこで、  
社長の母が1枚ずつビニール包装  
することを提案し、おせんべいの  
個包装が誕生したという。

おせんべいだけでなく、50種類  
以上のあらゆる贈答用の詰合せも  
取り揃えている。

「創業者である父の想いを継ぎ、  
できるだけ長くこの手焼きせんべ  
いを守り続けていきたい」と石川  
社長は熱く意気込みを語る。

川美せんべい本舗（横浜市神奈川

区六角橋、石川雅章社長、045・

49111071、<http://www.kawamisenbei.jp>）は、昭和29年

に現社長の父石川節雄と母恵美子  
から「川」「美」の字を取った「川  
美せんべい」の屋号にて創業した。

洋菓子をはじめ多種多様な創作  
スイーツがあふれている中、日本  
人のお菓子として根強い人気を持  
つおせんべい。社長が父から合わ  
せ網で焼く手焼きせんべいの製法  
を受け継いで64年、おせんべいづ  
くりへの変わらぬ想い、あたたか  
な心を添えて日々1枚1枚焼いて

同店が受け継ぐ合わせ網を使った  
おせんべいの手焼き製法

