



岩手

盛岡手づくり村で
手焼きせんべい体験も
クッキータイプの
「南部煎餅」を考案！

盛岡せんべい店

東京駅から東北新幹線でみちのくの小京都岩手県盛岡駅へ。駅から車で約5分、盛岡せんべい店(本店)：岩手県盛岡市本町通、019・622・6593、本社：盛岡市繫字尾入野、佐々木俊幸社長、019・689・2562)は、先代の会長が昭和28年に創業した南部煎餅の製造および販売元である。諸説あるが、南部煎餅は約350



素朴な風味で愛され続ける岩手銘菓「南部煎餅」

年前からあった麦煎餅がルーツと言われる。この麦煎餅をベースに、砂糖が普及した戦後に甘味のせんべいが作られた。

同店は、県南の業者らとともに初めてクッキータイプの煎餅を考案した。今でこそ珍しくない「丸粒ピーナッツ煎餅」だが、当時鶏卵やバターなどを使用した商品は画期的だった。包材などが進歩し長期保存が可能となったことで地元消費だった商品が県外にも広まり、併せて全国の物産展に積極的に参加して知名度を上げていった。

また、盛岡が南部藩の一部であったことから許可を得て命名した「南部煎餅」というネームバリューも、消費の拡大に一役買った。前述の丸粒ピーナッツのみならず、クルミ・白ごまが加わり、今ブームとなっている「抹茶」味も40年以上前にいち早く作り、今でも喜ばれている商品の一つである。近年はナッツ類の煎餅も定番となり、現在は南部煎餅の加工商品も多く発売している。

また、同社は今年で31年を迎える盛岡手づくり村開村と同時に、本店工場の一部を工房として「手焼きせんべい体験」を行っている。盛岡地方八市町村に設立された本施設は、国内初の見学・体験の工業団地として多くの観光客が訪れている。



ぜひ盛岡手づくり村にて煎餅の手焼きを体験し、焼き立てをご賞味ください