



岩手

100年以上続く銘菓  
黒胡麻の風味豊かな  
「亀の子せんべい」

亀の子せんべい本舗大浪

亀の子せんべい本舗大浪(岩手  
県一関市萩荘字袋田、大浪友子  
社長、0120・54・0073、  
<http://www.kamenokosenbei.co.jp/>)は、明治36年創業の老舗菓子店である。

100年を超す長い歴史を持つ「亀の子せんべい」の成り立ちには、さまざまな人が関わっている。時代は明治の中頃、青森のおせんべい屋で修行をしていた創業者大浪とよのが、お椀型の素焼きしたせんべいに胡麻を塗ったものを考案。生地が歯ごたえと、胡麻の甘さ、柔らかさでお客様から好評を得た。ある日、馴染みのお客様に「亀の形に似ているね」と言われたことから、それまでの「にこにこせんべい」という商品名を「亀の子せんべい」に改名した。

「亀の子せんべい」は、良質の黒胡麻をペーストにし、独自の製法でつくった胡麻餡を、小麦粉の生地にたっぷりかけている。生地はカリッと胡麻餡はしっとり、絶妙な2つの食感を味わうことができる甘くて風味高いおせんべいで、第20回全国菓子大博覧会名誉大賞・第22回全国菓子大



新たに開発された「こがねせんべい」も、金胡麻の香りと濃厚な甘みが味わい深い



同店を代表する銘菓「亀の子せんべい」。黒胡麻の香ばしい甘さが後を引く

博覧会総裁賞に輝いた逸品である。  
現在では、先人から受け継いだ味をさらに磨き上げて新たに吟味を重ね、良質の金胡麻を使用した風味豊かな「こがねせんべい」を開発し、人気を博している。  
「贈る方の感謝の心を込めた笑顔広がる贈り物」として、同店こだわりのおせんべいはホームページもしくはお電話でもご注文を承っています。