

# 美味しいと感じた味は、 いつまでも忘れない 100%国産米、 人の手のぬくもりにこだわった 昔ながらのお煎餅

藤一



地蔵通り商店街の入り口に立地している、「雷神堂」東鴨本店

同社の一番人気は、逆転の発想から生まれた「ぬれかり餅」。お煎餅の製造過程で割れてしまったお煎餅を商品にならないと廃棄せず、割れているからこそ味をより染み付けることができると発想を転換した。事実、割れ口から内側に醤油が染みこみ、見事なまでに濃厚な味が楽しめる。他にも、お誕生日やお祝いの贈り物にオススメな「名人れ煎餅」も秀逸。希望の絵やメッセージをお煎餅に入れることができ、オリジナルのお煎餅をつくることができる。

藤一（大和市深見西、加藤叔孝社長、046・261・5656）は、米菓製造業を営み、今年創業45周年を迎える老舗企業である。製造したお煎餅を、「雷神堂」のブランドで東鴨本店（地蔵通り商店街入口）を始め、34店舗に卸販売している。

「日本の文化である煎餅をしっかりと受け継いでいき、もっと煎餅を身近なものにしていきたい。そして、美味しいお煎餅で日本人の笑顔をもっと増やしていきたい」と加藤社長は語る。社長の豊かな発想とこだわりが、次にどのような商品を誕生させるのか、期待が高まる。

同社では、「高くても質の良い人の手のぬくもりを感じることで、できるお煎餅づくり」にこだわり、お煎餅の基本である米・醤油の味や質を厳選し、手焼き・手作りに徹している。また、日本人がこよなく愛する米の風味を活かすために、100%国産米を使用しており、お土産として購入されるお客様やリピーターが増加しているだけでなく、全国からのWEB販売の注文も着実に増加している。加藤社長は、「本当に美味しい味は、いつまでも忘れないもの。また食べたくなくなってしまいうものだ」と嬉しそうに話す。



口コミにより一番人気になった「ぬれかり餅」