

さがみはらの

て

【手】



N 高級手焼きせんべい製造元
津久井せんべい本舗

Note 神奈川県相模原市緑区太井121
☎042-784-4556
営業時間:9:00~19:00 定休日:月曜日
<http://tsukui-senbei.com>

圏央道 相模原ICより約20分

店内には、豊富な種類のせんべいが並び、選ぶのに迷うほど。地域素材も積極的に活用している。藤野地区の特産品「佐野川地域産お茶／ゆずこしよう／牧郷産津久井在来大豆を使った味噌」を用いた自然派煎餅も手がけ、JR藤野駅そば「ふじのね」で限定販売している。



真心込めた手作りせんべい 緑区太井(津久井地区)

桜の名所でもある県立津久井湖城山公園近く、車窓から吹く爽やかな風を感じながら津久井湖沿いに車を走らせていくと、津久井せんべい本舗の黄色い看板とのれんがかかった建物が現れた。

早速、店内に入ると焼きたてのせんべいの香ばしい香り。「ブランデー



せんべい」「ちちがしら」など、珍しいせんべいがたくさん並んでいる。津久井せんべいは、一口サイズのものや、持ちやすく食べやすい長方形のものが多く。生地は100%国産米、醤油

は地元の井上醤油の特選玉久醤油を使うなど素材を厳選し、手焼きにこだわっている。普段は入ることができない製造場所を特別に案内してもらった。一步入ると、せんべいを焼いていることもあって熱がこもり、とても暑い。そのなかで、次々とせんべいが焼き上がり、女性たちがてきぱきと手際よく仕分けしている。「食べてみますか」と焼きたてのせんべいを手のひらにのせてくれた。香ばしく、まだ温かいせんべいを味わうと気持ちも温かくなった。

