

煎餅屋仙七 笠間店  
12月8日(土)  
**OPEN!**



## 新しいぬれ煎餅

十二月八日、笠間に新しいお土産「煎餅屋仙七」の「ぬれやき煎餅」が誕生します。今回は煎餅屋仙七の町田社長にお話を聞いてきました。

ぬれ煎餅はひと昔前に流行りましたが、珍しさがなくなると自然に下火になってしまったようです。仙七の「ぬれやき煎餅」を食べた感想は、以前に食べたぬれ煎餅とはチョット違うぞ。この一言でした。妙に湿気ただけのぬれ煎餅とは違い、焼き立てのお餅を食べているような柔らかい食感。しょっぱすぎない醤油の香ばしい味。以前のぬれ煎餅を上品に仕立て上げた職人の腕を感じました。

## 三代目の味

仙七は、おじいさんの代からのお煎餅屋さんで、現在の社長で三代目になるそうです。社長は若い時代に大手の煎餅工場の開発畑を歩いてこられ、美味し

い本来のぬれやき煎餅を開発しました。

これは材



3代目社長  
町田 功さん

料の吟味から始まり、焼き方など製造工程を開発し、ぬれやき煎餅の最も難しい湿気やすさ（でんぷんの変化）を防止する技術と製造方法を確立しました。余談ですが工場の写真を撮りたい旨申し出ましたら、企業秘密があるのでしよう、やんわりとお断りされました。

## 煎餅屋仙七の影響

煎餅の本場は新潟地方なのですが、以前の流行のときは味が粗悪のぬれ煎餅が多かったので、新潟の米菓メーカーはあえて対抗する商品を開発しなかつたのです。

開発してからは、新潟勢のぬれ煎餅攻勢が続いているそうです。ぬれやき煎餅の味が認められた証と自信を持ったそうです。

「文・編集部」

この度、笠間に直売店を出し、地元の皆様をはじめ、観光客の皆様にも「煎餅屋仙七」の「ぬれやき煎餅」の味と食感を堪能して頂きたいそうです。笠間の名物がひとつ増え、お土産品としても喜ばれそうです。

まったく違った仙七のぬれやき煎餅は、去年、醤油名匠の加工食品部門で賞を頂きました。醤油を巧みに使い、新しい発想で出来上がった「ぬれやき煎餅」の味が高く評価されたようです。

仙七のぬれやき煎餅は種類も多くなり、辛口、一口、ザラメ、胡麻、こしょう等、色々な味が楽しめます。

## 煎餅屋仙七 12/8(土)オープン

営業時間 10:00~19:00  
定休日/水曜日  
☎0296-72-1138  
<http://www.senshichi.com/>

