



大正13年から代々引き継がれた製法で  
職人が一枚一枚丁寧に炭火で焼き上げた手焼きせんべい

# 清水屋せんべい店

MAP



地元産の玄米を用いた生地作りから販売までの一連の作業を同一店舗内で行うことで、無添加で安心・安全を実現しており、刻々と変化する温度や湿度、炭火の火力を都度見極め、一枚一枚最適で最良な状態で焼き上げています。

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市越ヶ谷3-6-6

電話：048-962-7850

営業時間：8:30～18:00

定休日：月曜日



一枚一枚丁寧に焼いています



店内では焼いているところが見られます



明るく元気に営業中！





国産のコシヒカリを使用し、遠火で丁寧に  
じっくり時間を掛け焼き上げたせんべいを製造・販売しています。

# せんべい茶屋本舗 西山

MAP



焼き時間を長めにする事で、せんべいの  
芯までしっかり熱が伝わり、香ばしくサクサク  
した歯ざわりの良い食感をお楽しみいただけ  
ます。結婚式のお祝いや長寿を象徴する吉祥  
の動物とされ、おめでたい席には欠かせない  
「亀」を模ったせんべいも販売しています。

## 店舗情報

住 所：埼玉県越谷市蒲生3-7-40

電 話：048-986-2445

営業時間：8:30~19:30

定休日：不定休



あたたかみのある店内



全国発送できるので贈答用にもぴったりです





越谷に拠点を構え35年、当店イチオシ商品を含め、  
多種多様なせんべいを製造・小売り・卸販売をしています。

# (有)ともし米菓

MAP

E

かわいい花形で梅フレークのすっぱさと、ざらめの甘さが絶妙な「梅ざらめせんべい」や、香り豊かな抹茶糖を両面にていねいにぬり、風味豊かに仕上げた「手ぬり抹茶せんべい」はサクッとした歯ざわり。たっぷり入った黒ごま生地を押焼きで香ばしく焼き上げた「押し焼き黒胡麻せんべい」は、しょうゆ味の薄焼きタイプでパリッとした食感が楽しめます。

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市南荻島1279番地

電話：048-976-5156

営業時間：9:00～19:00

定休日：土・日・祝



香ばしく焼き上げた「押し焼き黒胡麻せんべい」



お花の形が印象的な「梅ざらめせんべい」



抹茶の風味豊かな「手ぬり抹茶せんべい」





手焼き煎餅とあられをはもちろん、炒り餅、揚げ餅は自家製造でイベント出店の時も越谷名物として好評です。

# (株)中山煎餅総本舗

MAP



主に手焼き煎餅を一枚一枚押瓦で製造しています。他にも大判の特選堅焼や海苔風味などの種類を取り扱いますが、煎り餅、揚げ餅は昔ながらの製法・手作りで、当店自慢の商品です。

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市瓦曾根1-13-32

電話：048-964-4131

営業時間：9:00～19:00(冬季は18:00まで)

定休日：月曜日



押瓦で一枚一枚手焼きしています



自家製造の揚げ餅



こんなに大きなおせんべいも！





真心込めて焼きあげた天日干しの  
昔なつかしいふじ見せんべいであなたに笑顔と元気を！

# ふじ見せんべい

江戸時代の越谷名物として『日光道中膝栗毛』にも登場する“鬼焼きせんべい”など、昔ながらの天日干し製法の生地を焼き上げた、醤油の香ばしさが自慢の手焼きせんべいを製造・販売しています。当店の商品は、ほどよい堅さで、年配の方にも安心して召上っていただけます。

MAP

I

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市大沢4-16-8

電話：048-964-7958

営業時間：9:00～19:30

定休日：月曜日



真心込めて焼き上げています



たくさんのおせんべいがズラリ！



昔ながらの雰囲気落ち着きます





こしがやブランド認定品の「越谷ふあり」は、国内産のもち米とうるち米をブレンドし、一口サイズに焼き上げた商品で、もちもちふんわりの食感が楽しめます。

# (株)米菓 桃の家

MAP



口の中でふわっと溶けるような食感が特徴の「越谷ふあり」は、当社独自の手法で製造する人気商品で、越谷市の新観光物産拠点施設「ガーヤちゃんの蔵屋敷」でも売上TOPを独走中。味はカレー、ごぼう、和三盆甘醤油、スイートコーン、焼しお、濃厚チーズの6種類で、ひとつずつ包装されているため、女性にも食べやすく、知人や職場で配る手土産にも最適です。

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市南越谷1-2-24

電話：048-985-1500

営業時間：10:00～18:00

定休日：日曜日、年末年始・夏季休業あり



独自の手法で製造



カゴに入れて丁寧に陳列されています



自慢の「越谷ふあり」





江戸末期創業の8代続く老舗で、  
生醤油で仕上げた素朴な味わいの手焼きせんべいが人気です。

# 松葉屋

江戸末期の創業当時と今も変わらぬ手法で  
(天日干しの生地作りと炭火と押瓦を用いて)  
一枚一枚丹念に焼き上げています。一番人気  
はしょうゆ味(大・小)ですが、唐辛子を生地  
に練りこんだ、ピリッと辛い一味にも多くの  
リピーターがいらっやいます。

MAP

K

## 店舗情報

住 所：埼玉県越谷市大沢4-9-1

電 話：048-976-5931

営業時間：8:00～20:00

定休日：月曜日



炭火で丁寧に焼き上げます



味のある形と香ばしい醤油の香り



創業当時から変わらぬ手法で焼いています





堅焼、風味、香ばしさ、天日干し手焼きせんべいです。  
他店にはないオリジナル煎餅が多数あります。

# ゆたか堂せんべい

干支(十二支)や七福神にちなんだ模りの特徴あるせんべいを製造・販売しています。定番ものでは、世代を問わず人気のパンダ、バレンタインの告白用にも使えるハート型を模った商品等、ここでしか買えない商品を複数取り揃えています。

MAP

L

## 店舗情報

住所：埼玉県越谷市瓦曾根1-20-2

電話：048-966-1902

営業時間：7:00～20:00

定休日：不定休



天日干しの手焼きせんべい



食べるのがもったいない可愛さ



干支にちなんだおせんべいも！