



将棋好きの先代が創業以来、
愛され続ける地元の定番。

王将煎餅

1枚73円(税込)／25枚箱入2,100円(税込)

王将煎餅本舗 店舗ガイド P32 **E2**

将棋の駒のような分厚い形を、芯を残さず焼き上げるため、一枚一枚が丁寧に手焼きで仕上げられています。数時間かけて焼かれたせんべいは、かりっとした歯応えと風味豊かな醤油の香り。先代が創業以来、地元根付いている定番のせんべいです。

洋風のモダンな外観。店内の小窓からは、窯の前で煎餅を焼くご主人の姿も見られます。創業以来、約40年看板商品となっている王将煎餅には、薄焼きやゴマ味、青のり味など約10種類のバリエーションがあります。



小振りな亀戸大根の
かわいさを表現したおせんべい。

亀戸大根せんべい

1枚70円(税込)／さとう1枚85円(税込)／
7枚入500円(さとう2枚しょうゆ5枚・税込)

おしあげ煎餅本舗 店舗ガイド P31 **D7**

江戸時代、庶民に親しまれていた亀戸大根。その知名度向上に一役買うため、形をまねて作られた醤油味の手焼きせんべいです。かわいいシルエットは、くびれの部分が割れてしまわないようにデザインを工夫して完成させました。砂糖と抹茶で色を付けたアレンジもあります。

昭和元年、創業の地が押上だったことから、この屋号に。じっくり、じっくり焼き上げるおせんべいを「ぜひ、香りを楽しみながら味わってください」と店主。店の裏手では、約30種類の手焼きせんべいを作っています。



卓越した技で仕上げられる
驚きのしっとり感が魅力。

ぬれ深川

1枚95円(税込)／6枚入570円(税込)

其角せんべい 店舗ガイド P34 **B3**

しっかりとした厚みがあるのに、全体にしっとりとした味が染みている、不思議な食感のぬれせんべいです。製造方法は企業秘密。甘くなくしょっぱ過ぎない、薄くもなく濃くもない、絶妙な醤油味です。一度食べたら忘れられない、他では味わえないせんべいです。

深川不動堂の参道で、昭和27年より参拝客や地元の人に愛されている老舗のせんべい店です。宮城や山形の厳選した米を使い、強火堅焼にこだわった定番のせんべいは、まさに下町の味といった趣。常時100種が並んでいます。





縁起のよい贈り物としても人気。
身体に優しく風味豊かなあられ。

江戸深川七福神

1袋158円(税込)／7袋箱入1,260円(税込)

精華堂あられ総本舗 古川山荘 店舗ガイド P.33 **A 8**

深川七福神めぐりにちなんだ、個性豊かな7種のあられを一袋で味わえます。もち米と五穀で作った五穀みそ、ミニげんこつ、昆布羽衣、梅味かりんとおかきなどの組み合わせ。もち米から醤油や砂糖まで、原料はすべて有機・無農薬栽培や天然素材です。有機JASマーク取得。

創業72年。昔ながらの美味しいあられとおかきを、頑固に変わらぬ製法で作られています。国内産有機もち米を使用するなど、「美味しく身体にいい」商品作りに取り組んでいます。



愛され続ける漫画キャラクター、
のらくろゆかりの町のお土産。

のらくろせんべい

5枚入500円(税込)

深川いろは煎餅 店舗ガイド P.33 **A 6**

昭和6年、少年向け月刊誌「少年倶楽部」で産声をあげた漫画「のらくろ」のキャラクターが描かれたおせんべい。大きくデザインされたのらくろの顔から、レトロなかわいらしさが漂います。醤油、抹茶、卵白砂糖、3つの味がセットになっています。

店は、^{たかはし}“高橋のらくろード”の愛称で親しまれている商店街にあります。深川は「のらくろ」の原作者・田河水泡さんが幼年期から青年期までを過ごした地。ここで50年以上、二代にわたり江戸っ子の好物、せんべいを商っています。



磯の香りを封じ込めた
真似のできない三代目の自信作。

深川あさりみそ煎餅

1枚105円(税込)／5枚入520円(税込)
10枚箱入1,200円(税込)

みなとや 店舗ガイド P.34 **B 2**

口いっぱい磯の香りが広がるこのせんべいのヒントは、深川井。砕いた乾燥アサリを生地に練りこみ、焼きあげ、醤油や秘伝のたれで風味豊かに仕上げられています。ひとつひとつの工程に、素材はもとより他では真似できない工夫が凝縮された三代目の自信作です。

昭和23年創業のせんべい店です。三代目が考案した深川あさりみそ煎餅は、町内の方々に試食してもらうなど、地元や家族の協力もあって完成させたもの。そんな深川の暖かい雰囲気も店内にもあふれる老舗です。

