

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

水無月

2020.6.5

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地116
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324

ネット店

青柳のカメラ片手にご近所旅 (撮影日2019年5月25日)

山形から
涼をお届けします。

山形県の名峰月山。麓に広がる広大なブナの森。
その森の中にポツンと佇む周海沼。冬の間、雪で
埋まるこの沼も、雪どけ水が注ぎ込まれる事で
神秘的な景色を見せてくれます。萌黄色に輝く
新緑、雪どけ水に沈む残雪がとても涼しげです。
お客様にもこの風景で涼んで頂ければ
うれしく思います。

暑い夏、お客様のご健勝とご自愛をお
祈り申し上げます。



森岡・布川の おせんべい便り



・「のり」味の生地を見てみますか？

【のりの生地】
の生地を窯で焼き、熟々の所を手で3つに割りタレに漬け込みます。
お客様のために大変な作業ですが、お頑張っています！

おせんべい便り

A · 磯の香りの強いアオサに海苔の風味を加え
味に深みを出しました。海苔とアオサは生地
に練りこんでいます。海苔とアオサの分量を
変えながら何度も試作を重ねる事で、バランス
の良い味わいにたどりつけました。



【えびの生地】
海老の香り濃い生地。
生地の色合いは原料
の海老の色です。
着色料など使用して
おりません。

Q · 原材料について一番気をつけた点
はなんですか？

A · 「のり」味「えび」味とも素材の
良さを引き出す事、ブレンドの
バランスを一番大切にしています。
素材の味を大切にしていますので、フレーバー や サイズ ニンギは 使用しません。

Q · 「のり」味はどんな工夫をしていますか？

A · 一枚食べてもう一枚と手が伸びてしまい
飽きてしますので、もう一枚食べたくなる
ような連食性を考えました。これはやみつき
しみかりせん全ての種類に言えます。

Q · 新商品しみかりせん「のり」味「えび」味
へのこだわりはどんな所ですか？

A · 海老の味が濃い赤海老と、上品な
甘さの桜エビをブレンドし生地に
練りこんでいます。2種の海老の
割合は苦労しましたが海老の味わい
と甘味が味わえるバランスの良い
お煎餅に仕上りました。

いつもありがとうございます。通信販売部門
の森岡と布川です。お客様にはいつもお電話
でご注文を頂き誠にありがとうございます。
今回さがえ屋で販売させて頂く季節限定の
やみつきしみかりせん「のり」味と
「えび」味。新商品ですのでお客様も
興味津々なのでしょうか？

Q · お客様にも紹介します♪
A · 新商品しみかりせんの秘密を開発者に聞い
てきましたのでお客様にも紹介します♪

A · お客様よりぬれせんべいを作つ
て欲しいという声から生まれま
した。開発はまずお客様の声を
聞く事から始めました。そうすると意外
にも次の意見が多く見受けられたのです。
「ぬれせんは味わいは悪いけど、食感が嫌い」
ならば、醤油タレをたっぷりと浸み込ませ
醤油本来の風味を残しながら、食感もお煎餅
のない味を一番感じる堅焼き前餅に狙い
を定め開発を進めました。醤油たれは老舗
醤油醸造元に、何十種類もの醤油の中から
厳選した醤油をベースに、オリジナルのしみ
せんたれを作つて頂きました。他のお煎餅屋
さんでは決して真似のできない味わいです。
堅焼きでありながら食べやすい食感にこだ
わり、生地の厚さや焼き加減にも工夫しま
した。タレをタップリ浸み込ませた煎餅を
カリカリに乾燥させる工程の開発も苦労の
連続でした。担当職人と3回以上の試作を
重ね、夜中までかかることもありました。
偶然のひらめきに助けられることもありま
した。そんな中で誕生したのが「やみつきし
みかりせん」です。お客様の一言
「まさにやみつきになるせんべいですね。」
が最高の誉め言葉です。「今までしみかり
せんを『愛顧』頂いているお客様には感謝の
言葉しかございません。

Q · しみかりせんの誕生秘話
教えてください！

ネット店
青柳の あとがきに代えて
奥さんアウトドアに目覚めました。
突然、たけのこ狩りに行きたい！と
お母さんを引き連れてたけのこ狩り
に出かけたのです。シャベルを車に
積み込み、竹林で固い土と格闘した
ようです。結果大小あわせて7つ程
のたけのこを探ってきました。お母
さんは早速たけのこの下処理を開始。
翌日の朝にはたけのこご飯や、たけ
のこの煮物になって登場しました。
新鮮なたけのこはアクも少なく柔ら
かな食感でとても美味しいです。
部屋に入ってきて堂々と立っている
奥さん（好きなテレビ番組に釘付け
状態なだけですが）から後光が差し
ていました。
ありがとうございました！