



厳選された備長炭による炭火にて一枚一枚、丁寧に職人の手で焼かれています。

毎朝火起こしする備長炭の炭火を用い職人の手により一枚一枚を丹念に焼き上げた堅焼きを秘伝のタレにつけ、高品質の白双糖（ざらめ砂糖）をおしみなく、まぶしております。ざらめ砂糖がポロポロと零れ落ちないしっとりやわらかな「しあわせな食感」と醤油・炭火の芳醇な香りが自慢の逸品です。その食感からお客さまより「ぬれせんべいのざらめ煎餅ください」といった声もよく頂きます。お子様や女性のお客さまはもちろん甘い煎餅が苦手な男性など老若男女問わず、とても絶賛なお言葉を頂いております。



炭火焼しっとりざらめせんべい

原材料	うるち米（国産）、白双糖、醤油（大豆・小麦を含む）、本味麴
内容量	2枚
賞味期限	95日
保存方法	常温



ごまざらめ

ごまを練り込んだの生地がざらめ煎餅の甘さ・醤油・炭火の香りと合わせ気品高い味わいとなっております。

原材料	うるち米（千葉県産）、醤油（大豆・小麦を含む）、白双糖、胡麻、本味麴
内容量	2枚
賞味期限	95日
保存方法	常温



極われ

炭火焼きの堅焼きを散えて割り断面より醤油を染み込みやすくしております。「醤油のまち・銚子」を感じられる一品です。

原材料	うるち米（千葉県産）、醤油（大豆・小麦を含む）、白双糖、本味麴
内容量	80g
賞味期限	95日
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要

福屋 手焼きあられ・せんべい処 福屋

〒288-0054
千葉県銚子市馬場町 5-1
TEL 0479-25-0383 / FAX 0479-25-0382
<https://fukuya1.stores.jp/>

創業より試行錯誤の末、たどりついた味。

時代は変われど味や製法・使用する炭への思いは変わらず、「ここでしか買えない逸品」を守り続けています。手間を惜しまず、備長炭の炭火を用い職人の手により一枚一枚焼き上げた煎餅を地元銚子の醤油を用いた秘伝だれに浸すと、湯気と共に醤油と炭火の芳醇な香りに包まれます。特徴柄あらゆる工程が手作業にて行われておりますが創業より継承されている「伝統の味」などはもちろん、炭火で「手焼き」なども当店では「守らなければならないもの」と考えており、同時に「新しい挑戦（商品は無論、展開方法など）」に日々向き合い「美味しい」を探索しながら先代の想いをのせた「昔ながらの純粋な美味しさ」を悠久に伝えて参りたいと存じ上げております。

おいしさの POINT

- ・備長炭の炭火で職人が一枚一枚手焼き
- ・炭火の醤油の気品高い香り特徴的な食感
- ・国産うるち米使用（基本的に千葉県産を使用しております）

販売・表彰実績



「手焼きあられ・せんべい処 福屋」店舗

直営店がございます

銚子市内に手焼きで炭火焼きの、せんべい屋は銚子に数件のみで、そのうちの1件が当店となっております。



店舗での販売の様子

県内外での販売実績

「JR東日本グループ」様、「イオンモール」様、「日本百貨店」様、「房の駅」様、「銚子セレクト市場」をはじめ土産店や道の駅など多数取り扱いいただいております。



「月刊ぐるっと千葉」にて紹介されました

メディアで紹介されました

「ぐるっと千葉」、「週刊現代」、種と技で創る匠の逸品「銚子推奨認定品しょうしブランド」などで弊社の商品が特集されました。

