

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑤6

黒胡椒せん

(新井製菓株式会社)

袋を開けると、胡椒と醤油の強い香り、それとくすかにガーリックも感じる。口に入れると、米の甘さも加わった三位ならぬ四位一体の美味しさが広がる。スパイスのしびれが尾を引く中、次また次と手が止まらない。それが今回の銘品、「黒胡椒せん」だ。

「おせんべいやさん本舗 煎遊」の屋号を持つ新井製菓の起源は、1924年（大正13年）、深谷の粹人とされた新井好四郎さんが、堅焼き塩せんべいを焼き、「ふ志みせんべい」の名で商い始めた時に遡る。以来100年、深谷の地で営々と煎餅作りを続けてきた老舗である。深谷だけに、その昔、渋沢栄一翁も食したかもしれない。

三代目の新井和佳さんは、2009年に社長に就任。国立大学出身の元大手証券マンという異色のキャリアを持つ和佳社長は、価格イニシアティブのとれる製造直売を打ち出すなど改革を進めた。そのさなか、2012年に生まれたのが大ヒット商品となる「黒胡椒せん」である。原料米は、新潟産コシヒカリと秋田産あきたこまちに限定。胡椒は、マレーシア産最上級グレードのブラックペッパー。「最高の米の味を楽しんでもらうため、あえて味は濃いめにしない」。若者の間でもブレイクした「黒胡椒せん」は、成熟し老成した煎餅市場に風穴を開けた。

和佳社長のポリシー

は「^{わしょうかせん}和生佳煎」。「米作りを担う農家の皆さんを想い、一粒一粒の米を愛おしみながら、佳き煎餅を生む」という決意だ。ありがたみを噛みしめながら、それではもう一枚。

■ 新井製菓株式会社（屋号 おせんべいやさん本舗 煎遊）

代表取締役社長 新井 和佳

〒366-0022 深谷市本田ヶ谷100 <https://www.osenbeiyasanhonpo.jp>
（武蔵野銀行深谷支店取引先）



焼き機に入れる前に生地を整列させるための整列器



黒胡椒せん 味つけ機



深谷本店

