

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

①8

手揚げもち

(株式会社七越製菓)



カリッ！昔、鏡餅を割って作ったような、懐かしい、素朴な歯ごたえ。餅米による生地は生き物である。天日干しした後、時間をかけて陰干しする。手作りによる本物の職人技。

気が付くと一袋食べきってしまう。それも、油を中まで浸み込ませず、生地の食感を堪能できるからだ。

定番の醤油味、塩味に加え、七味味、カマンベールチーズ味、ソフト塩味、塩わさび味など、味は多彩である。

直売店の他、老舗菓子専門店、ショッピングセンター内の銘店や物産品コーナーなどで販売している。口コミで徐々に広がり、今日では埼玉を代表するような隠れた銘品である。



■ 株式会社 七越製菓

- 1984年 有限会社七越製菓を旧与野市に設立
 - 1991年 本社新社屋、第一工場竣工
 - 1998年 株式会社七越製菓に組織変更
 - 2000年 ロングセラー商品「手揚げもち」本格生産・販売開始
- 代表取締役社長 片岡陽一
本社：〒338-0014 さいたま市中央区上峰 2-3-9
TEL：048-852-3753
<http://www.nanakoshi.co.jp>
(与野支店取引先)