

# 草加 食べる

お醤油味と炭火の香り、パリッと堅めの

# 草加せんべい



# 食べ比べ!

草加といえは「草加せんべい」というくらい認知度の高い名物。日光街道の茶屋を発祥とし、江戸時代末期には独特な製法が確立したという。その伝統の技と味を今も守り残っている老舗の草加せんべいを、食べ比べてみた。



◎草加市せんべいのメソコで草加市観光大使でもある「アツ火」さん

## 草加せんべいの結まりは?

一説によると、日光街道の草加松原におせんさんという人が旅人相手に當面茶屋があった。その日売れ残った団子を見た武者修行の侍が「その団子をふつして天日で乾かしてせんべいで売ったら」と教え、やってみたら大評判。日光街道名物になったという。



◎おせんさん公認の「せんべい」発祥の地

## 五樂堂 048-922-2521 map P116C3

◎埼玉草加市瀬崎2-36-15 ◎東武スカイツリーライン各駅  
駅から徒歩5分 ◎10時30分～19時 ◎第1-3日曜 ④4台

◎2008年10月13日、喜田さんが  
宇宙船ディスカバリー号で食べ  
たおせんべい。せいで高  
じ上げた生地。炭火手  
焼いた生地。香ばし  
5の味



◎特製ごたごたが  
特徴で、醤油とお  
米の味がしつかり

◎餅ごたごたが  
特徴で、醤油とお  
米の味がしつかり

## 田倉屋 048-942-0403 map P116C1

◎埼玉草加市草加1-3-4 ◎東武スカイツリーライン草加駅  
駅から徒歩15分 ◎9時～20時 (日曜、祝日は9時～) ◎なし ◎5台

◎店主の自食8人前が草加で手  
替する草加伝統のせんべいで、  
直径約110mm、厚  
さ約6mmの大判。醤油  
の香ばしさが食欲をそ  
そる。



◎メインの醤油の  
ほかにこの背の比  
ごまがある

## 草加功栄堂本舗 048-925-5875 map P116C2

◎埼玉草加市水川町2119-1 ◎東武スカイツリーライン草加  
駅から徒歩1分 ◎9時～19時30分 ◎不定休 ◎なし

◎せんべいを焼く海苔の  
風味がよく、上質な  
醤油の香りによる。直  
径約100mm (海苔を含  
む)、厚さ約5mmで食  
べ応えあり



◎上質米と香りが  
かな本醸造醤油を  
使って焼きあげ  
た逸品

## いけだ屋 本店 048-922-2061 map P116C3

◎埼玉草加市吉町41-40 ◎東武スカイツリーライン各駅  
駅から徒歩10分 ◎9時～19時30分 ◎なし ◎8台

◎お米から厳選して本場の製法  
で本物の味を追求した。自  
作の1枚。量バリエッ  
ションが豊富にそろえら  
れ、お米のいい味がし  
る



◎ひと口サイズ  
で、海苔好きや  
胡麻、抹茶など  
胡麻の味

## 豊田屋 048-922-2611 map P116D2

◎埼玉草加市中央1-6-21 ◎東武スカイツリーライン草加駅  
駅から徒歩12分 ◎9時～20時 ◎なし ◎4台

◎黒胡椒が通常の2倍以上  
入っている。ひと口食べるや  
胡麻の香りと味が口い  
っぱいに広がる。その  
ほか醤油とお米の味  
が濃厚してくる



◎草加産を代表  
するせんべいで、  
直径約95mm、厚  
さ約7mmの大判

## 基平せんべい本舗 048-928-3300 map P116C3

◎埼玉草加市吉町3-2-46 ◎東武スカイツリーライン各駅  
駅から徒歩15分 ◎9時～19時 ◎木曜 ②2台

◎塩麹に1枚1枚包まれた炭  
火手焼大粒の逸品。  
かなり厚く焼いた  
醤油のいい香りが印象  
的。直径約100mm、  
厚さ約25g



◎1個110個、胡麻  
やオリーブ、抹茶、香  
りなどが入る