

# 千葉県優良県産品推奨協議会推奨品

## 天日干し 鹿野山 炭火手焼きせんべい

当店の手焼きせんべいは、こしひかりの厳選米のみを原料に使用し、添加物は一切使用しておりません。精米、製粉した粉を熱湯で練り、まき火のせいろで蒸かし、杵でつき、型どり後、数日天日で乾燥させ、せんべいの生地ができあがります。この生地を暫く熟成させてから、炭火で一枚つつ丁寧に焼き上げた後、再度きつね色に色つけをし、地元天然醤油で仕上げた、鹿野山炭火手焼きせんべいです。

全て手作りのため、季節により製品の仕上がりにより若干の違いと多少のきずが出てまいりますことと、天日乾燥のため発送迄に2週間程度いただく事がありますのでご了承ください。

残したい懐かしい味  
守りたい伝統の製法  
磨きたい技と心



箱入りも賜ります

鹿野山炭火  
手焼きせんべい  
綾部商店

製造元 千葉県富津市佐貫1214-2  
Tel & Fax 0439-66-0919  
定休日 不定休  
販売所 千葉県富津市佐貫80-1  
Tel & Fax 0439-80-6333  
定休日 1日 18日