

せんべい生地



※生地状態で一般販売はしていません。

せんべいの味は、 生地で決まる。

岩手の澄んだ空気と水で稔った
岩手県産米「ひとめぼれ」を
一枚いちまい心を込めて焼きあげた本物の味。
秘伝の水延製法^{みずのし}※の味を御堪能下さい。

※水延製法…煎餅の型に油を塗らず、水で延す作り方。煎餅の酸化を防ぐ製造方法です。

薄くてサクサク軽い薄焼せんべいです
粋なせんや〈しょうゆ味・ごまめ味・ごま味・たまり味〉
8枚入



※写真はしょうゆ味です。

粋なせんや

出金いば宝、感謝の心、おかげさまで創業70周年。
For All Rice Cracker Lovers
SENYA
PRODUCED BY MIZUSAWABEIKO CORPORATION

株式会社 水沢米菓

〒023-0402 岩手県奥州市田沢小山下番森52-1

Tel:0197-47-1008 Fax:0197-47-0011

岩手・奥州市、米どころにうまい煎餅あり。アルファ化米も製造しており、PB・OEMも可能です。

E-mail:info@senya1008.com



その他せんべい多数取り扱いしております。詳しくはオンラインストアをご覧ください。

〈せんや 奥州煎餅オンラインストア〉

水沢米菓

検索

senya1008.com

