

レギュラー商品

	お醤油屋さんのお煎餅 規格 10枚 1袋 210×310×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 540×270×230 賞味 180日 GTIN 14901766100108 商品特徴 片面のみ醤油を付けて二度焼きした焼醤油風味の国産米100%のお煎餅です。
	8枚お醤油屋さんのお煎餅 規格 8枚 1袋 200×300×40 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 530×260×210 賞味 180日 GTIN 14901766100221 商品特徴 片面のみ醤油を付けて二度焼きした焼醤油風味の国産米100%のお煎餅です。
	つけやき大豆とごま 規格 8枚 1袋 200×300×40 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 540×270×220 賞味 180日 GTIN 14901766100917 商品特徴 国産うるち米を100%使用した生地に大豆とごまを練り込んでじっくりと焼き上げ、甘口醤油だれで味付けした後、更に片面に醤油をつけて二度焼きしました。大豆、ごま、醤油の風味豊かなお煎餅です。
	つけやき青さ味 規格 8枚 1袋 200×300×40 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 540×270×220 賞味 180日 GTIN 14901766100863 商品特徴 国産うるち米を100%使用した生地に青さを練り込んでじっくりと焼き上げ、甘口醤油だれで味付けした後、更に片面に醤油をつけて二度焼きしました。青さ、醤油の風味豊かなお煎餅です。
	お醤油屋さんのお煎餅 規格 8枚 1袋 210×300×30 人数 6×1 1B 上代 - 1c/s 220×270×230 賞味 90日 GTIN 14901766100153 商品特徴 特製の醤油だれを使用し、たれが染み込んだもちり感と染みていない部分のサクリ感の2つの食感が楽しめる国産米100%のお煎餅です。
	醤油大粒ザラメ煎 規格 5枚 1袋 200×300×60 人数 6×6 1B 上代 - 1c/s 420×345×810 賞味 150日 GTIN 64901766105405 商品特徴 ワインで風味を引き立てた醤油とまばらにかけて溶けたザラメが後を引くお煎餅です。
	お醤油屋さんのお煎餅 規格 10枚 1袋 220×330×55 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 580×285×240 賞味 150日 GTIN 14901766100573 商品特徴 国産うるち米を100%使用した生地をじっくりこんがり焼き上げ、一番搾りのエキストラバージンオリーブ油と岩塩で味付けした、青さと青のりの風味豊かなお煎餅です。
	あまからせん 旨塩味 規格 8枚 1袋 210×310×40 人数 6×6 1B 上代 - 1c/s 365×265×200 賞味 150日 GTIN 64901766100905 商品特徴 国産うるち米を100%使用し、甘じょっぱい味の特製旨味ダレで仕上げた、サクッと軽い食感のお煎餅です。

	しょうゆこわれせん 規格 158g 1袋 220×330×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 430×285×315 賞味 180日 GTIN 14901766101006 商品特徴 国産うるち米100%使用の生地をやや軽めの食感に焼き上げた、無選別タイプの醤油煎餅です。
	サラダこわれせん 規格 158g 1袋 220×330×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 430×285×325 賞味 150日 GTIN 14901766101013 商品特徴 国産うるち米100%使用の生地をやや軽めの食感に焼き上げた、無選別タイプのサラダ煎餅です。
	青さのりこわれせん 規格 150g 1袋 220×330×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 430×285×305 賞味 150日 GTIN 14901766101020 商品特徴 国産うるち米100%使用の生地をやや軽めの食感に焼き上げました。青さと青のりの風味豊かな塩味の煎餅です。
	ふぞろい煎 塩味 規格 138g 1袋 220×310×40 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 430×290×305 賞味 150日 GTIN 14901766104250 商品特徴 国産うるち米100%使用の生地を、表面は堅焼き、中身はさっくりソフトに焼き上げた、やや厚みがあるおいしい塩せんべいです。無選別ふぞろいな徳用タイプです。
	極みしょうゆせん(無選別) 規格 130g 1袋 200×300×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 530×260×210 賞味 180日 GTIN 14901766103581 商品特徴 茨城県産うるち米を100%使用した生地を直火で焼き込み、特製の醤油ダレで味付けした米と醤油の風味豊かなお煎餅です。
	極み塩せん(無選別) 規格 120g 1袋 200×300×50 人数 12×1 1B 上代 - 1c/s 530×260×210 賞味 150日 GTIN 14901766103796 商品特徴 茨城県産うるち米を100%使用した生地を直火で焼き込み、岩塩とオリーブ油を配合した調味油で味付けしたあと引く塩味のお煎餅です。

	ひとつちおっかく 規格 135g 1袋 200×290×40 人数 6×6 1B 上代 - 1c/s 260×195×235 賞味 180日 GTIN 64901766100738 商品特徴 割ったお煎餅にブレンドしたたまり醤油だれをたっぷり染み込ませた国産米100%のお煎餅です。
	濃厚チーズせん 規格 35g 1袋 140×190×30 人数 6×12 1B 上代 - 1c/s 560×210×485 賞味 150日 GTIN 14901766100511 商品特徴 5種類のブレンドチーズで味付けし、片面のみ醤油を付けて二度焼きしたサクサク食感の国産米100%のお煎餅です。



ご進物商品

	38枚お醤油屋つけやき進物 規格 38枚 1個 350×240×100 人数 4×1 1B 上代 - 1c/s 445×375×265 賞味 180日 GTIN 14901766103567 商品特徴 片面のみ醤油を付けて二度焼きした焼醤油風味の国産米100%のお煎餅です。
	つけやき醤油と塩せんべい 規格 35枚 1個 240×350×100 人数 4×1 1B 上代 - 1c/s 360×430×250 賞味 150日 GTIN 14901766103352 商品特徴 つけやき18枚とあらびきサラダ17枚の国産米100%のお煎餅詰合せです。
	50枚つけやき 規格 50枚 1個 220×305×215 人数 6×1 1B 上代 - 1c/s 680×350×470 賞味 180日 GTIN 4901766602391 商品特徴 片面のみ醤油を付けて二度焼きした焼醤油風味の国産米100%のお煎餅です。
	50枚サラダ煎あらびき 規格 50枚 1個 220×305×215 人数 6×1 1B 上代 - 1c/s 680×350×470 賞味 150日 GTIN 4901766602407 商品特徴 粗挽き生地にエキストラバージンオリーブオイルと岩塩を使用したまろやかな国産米100%の塩煎餅です。
	40枚堅焼詰合せ 規格 40枚 1個 人数 1×1 1B 上代 - 1c/s 賞味 150日 GTIN 4901766602384 商品特徴 醤油、サラダ、胡麻、つけやきの各10枚、4種類の味が楽しめる国産米100%のお煎餅詰合せです。

好評発売中


新商品



国産米
100%使用





 お醤油屋さんのおせんべい
関口醸造株式会社

茨城県筑西市海老ヶ島1652番地
TEL 0296-52-3111 (代)
URL <http://www.tsukeyaki.com/>

大正十二年

紫峰・筑波山の自然に恵まれた茨城の地に醤油の醸造会社として創立後、厳選された国産米を100%用いて、“醤油屋時代”に培った味付けと昔ながらの焼成技術を駆使して、伝統的なおせんべいを作り続けております。



 **関口醸造株式会社**

商品案内