

料理の味を再現した

プレミアム
深海魚
せんべい

PREMIUM

おみやげに

ちよつと
濃い味

ニギスの
団子汁味

メヒカリの
唐揚げ味

金目鯛の
煮付け味

たこの
アヒージョ味

三河地域の特性や良さを生かすことを考えて、
竹島水族館や蒲郡海鮮市場とも相談して生み出した逸品!!

三河観光の新しいお土産に、辰屋の「プレミアム深海魚せんべい」はいかがでしょうか？

メヒカリの唐揚げ、ニギスの団子汁、金目鯛の煮付け、タコのアヒージョ……

蒲郡で水揚げされた深海魚を使った郷土料理を、せんべいとして再現しました。

しっかりした味付けで、酒の肴にもなります。

薄くて軽い口当たりなので、もう一枚、もう一枚と手が進んでしまいますよ。

昭和36年創業 半世紀以上をかけて培ったせんべい屋!!

素材の味ではなく、料理の味を再現 600円(税込)

メヒカリせんべい

クセのないあっさり白身魚の唐揚げ風味

メヒカリって?

体長は15cm~20cmで、水深200~300mの深さに住んでいます。蒲郡の漁師さんに水揚げされている名産品です。目が青緑色に光って見えることから名付けられた深海魚の仲間です。

せんべいの味は?

魚の唐揚げから連想するワカサギのような苦味がなく、あっさりとした白身魚の味。小さなお子さんでも食べやすく、絶品です。

品名:メヒカリせんべい / 名称:油菓子 / 内容量:80g
 原材料名:澱粉(国産)、めひかり、砂糖、食塩、蛋白加水分解物、醤油、植物油、小麦粉、チキンエキス、酵母エキス、野菜エキス、唐辛子、香辛料 / 加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、膨張剤(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
 栄養成分表示(100g当たり):エネルギー 382Kcal、たんぱく質3.9g、脂質1.2g、炭水化物89.0g、食塩相当量3.0g

ニギスせんべい

すり身と味噌を合わせた団子汁風味

ニギスって?

体長は20cm前後で、100~400mの砂泥質の海底に住んでいる深海魚の仲間です。蒲郡の漁師さんに水揚げされると、干物や団子などに加工されています。「ニギスの団子汁」は、蒲郡の郷土料理として愛されて有名です。

せんべいの味は?

クセのない白身で、脂に独特なうま味があるニギス。団子汁にするとすりのすり身へ入れる、にんじんや里芋がアクセントに。

品名:ニギスせんべい(団子汁風味) / 名称:油菓子 / 内容量:80g
 原材料名:澱粉(国産製造)、ニギス、にんじん、みそ、里芋、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ねご、砂糖、醤油、酵母エキス、昆布エキス、かつおぶし、植物油 / 加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、着色料(バリア色素)(一部に小麦・大豆を含む)
 栄養成分表示(100g当たり):エネルギー 384Kcal、たんぱく質9.2g、脂質1.9g、炭水化物82.5g、食塩相当量3.94g

金目鯛せんべい

しょうがの利いたしょうゆの煮付け風味

金目鯛って?

ひときわ目を引く鮮やかな赤い魚で、目が金色に見えて、光の届かない深海でも獲物を見つけられます。40cm程までに成長し、蒲郡の漁師さんに水揚げされると、煮付け・刺身・干物など様々な料理で楽しめる高級魚です。

せんべいの味は?

お馴染みの煮付けの味を再現しました。金目鯛の甘みに合わせたしょうゆ味の煮汁に、しょうがを利かせた一品です。

品名:キンメダイせんべい(煮付けしょうが味) / 名称:油菓子 / 内容量:60g
 原材料名:澱粉(国産製造)、キンメダイ、砂糖、醤油、食塩、果糖ブドウ糖液糖、昆布、酵母エキス、かつおぶし、しょうが、植物油、一味唐辛子 / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘菊)、着色料(ベニコウジ色素)(一部に小麦・大豆を含む)
 栄養成分表示(100g当たり):エネルギー 393Kcal、たんぱく質3.1g、脂質1.0g、炭水化物90.6g、食塩相当量3.94g

たこせんべい

アヒージョのようなイタリアン風バジル味

真だこって?

真だこは体長約60cmで、外敵に襲われると墨を吐いて逃げます。タコつぼ漁が主流ですが、蒲郡の漁師さんは、底引き網漁で捕まえます。主に茹でて食べられますが、天ぷら、マリネ、酢の物にしてもプリプリの食感が人気です

せんべいの味は?

「タコせんべい」はそこかしこで見かけますが「イタリアン風バジル味のせんべい」はほとんど見たことがないですね。せんべい=和のイメージを覆す味を、ぜひご賞味ください。

品名:たこせんべい(イタリアン風バジル味) / 名称:焼菓子 / 内容量:70g
 原材料名:澱粉(国産製造)、たこ、砂糖、食塩、果糖ブドウ糖液糖、一味唐辛子、醤油、酵母エキス、昆布エキス、かつおぶし、オリーブオイル、バジル、ガーリック / 加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、(一部に小麦・大豆を含む)
 栄養成分表示(100g当たり):エネルギー 386Kcal、たんぱく質11.3g、脂質1.4g、炭水化物82.0g、食塩相当量3.82g

外装:PP 保存方法:直射日光、高温多湿をお避けください。取扱上の注意:開封後はお早めにお召し上がりください。本品製造工場では、えび・かに・落花生を含む製品を製造しております。

親子2代で、せんべい一筋、半世紀

半世紀より昔、先代が蒲郡の老舗せんべい屋から暖簾分けしたのが「辰屋」の始まりでした。屋台でせんべいを焼くところからはじめて、2代目となる現在、いかに贅沢に焼き上げた素焼き、高級手焼き風のいかのうすやきの他、えび・鯛・わかめなどを使ったせんべいも多数。海の幸の他にも、ごぼう・梅・にんにく・わさびなどを使い、幅広いラインナップを取り揃えています。



話題性だけじゃない、確かなおいしさ

確かなものを作る力があるうえで、現代的な魅力、お土産としての魅力を加えたのが「プレミアム深海魚シリーズ」。社員が一丸となって相談しながら開発し、作っては反響を見てと試作を繰り返し、お酒のあてにもなるハッキリした味付けに仕上がりました。



おやつ、お土産、贈答に、辰屋のせんべい お買い求めは、直売店・ネット通販で!

株式会社 辰屋

本社 〒443-0033 愛知県蒲郡市松原町19番6号
 TEL.0564-62-1251
 [受付時間] 土日祝を除く 9:00 - 16:00

ホームページ ▶
 ブログ ▶
 インスタ ▶
 ツイッター ▶

