



新浜せんべい

浜松町に店を構える新浜せんべいは、昭和22年（1947）の創業以来、変わることのない手焼きせんべいを今日まで作り続けている。

名物の「揚げおかき」は厳選した国産餅米と上質な桐生の水を使用し、第19回全国菓子大博覧会にて金賞、26回大会においては厚生労働大臣賞及び中小企業庁長官賞を受賞するなど、自他ともに認める店の看板商品となっている。

平成25年には「装い新たに、伝統そのままに」をコンセプトに老朽化した店舗を全改築した。白を基調とする美しい外観から店内に足を踏み入ると、開放的な高い天井と木目豊かな内装が迎えてくれる。工房の壁には伝統工芸「磨き漆喰」が施され、柿渋などを使った日本の伝統色「ベンガラ色」で同店のやさしい味わいを表現する。

織物の伝統が根付く織都・桐生に店を構え、地域特有の文化や伝統を商品を通じてPRしたいとの思いから、伝統工芸品である「桐生織」をモチーフにギフト袋やパッケージをデザイン。少量パックのせんべいを詰め「メイド・イン・桐生」のギフトを開発した。新たな桐生土産として注目されるなか、平成25年度には「グッドデザインぐんま」に認定、また「群馬県優良県産品」としても認証されるなど、群馬県を代表する県産品として高く評価されている。最近では既存の商品に留まらず、季節ごとの期間限定商品の開発に着手し、ヴァレンタインやホワイトデーにあたる2、3月には名物の揚げおかきにチョコレートコーティングした「揚げおかき塩ショコラ」を開発した。まるやかなチョコレートとおかきの塩気が織りなす絶妙なハーモニーが話題を呼び、連日完売の人気商品となった。単に伝統を守るだけでなく、老舗店ならではの挑戦と革新が今日の商品開発にも現れている。

浜松町の店舗以外にも、東京都内クイーンズ伊勢丹三越恵比寿店、JR高崎駅ビル構内、JR桐生駅構内「桐生観光物産館わたらせ」、新桐生駅「ほほえみ」、さらにはインターネットでの販売も行っている。新浜せんべいは、「せんべい」という誰もが親しめる茶菓子を通し、織物だけでなく桐生の多様性を全国に発信し続けている。

装い新たに伝統そのままに
手焼きせんべいが伝える桐生の多様性

- 場所／桐生市浜松町1-7-20 ●電話／0277-45-3426 ●HP／<http://shinhamajp/>
- 営業時間／9：00～19：00（日曜のみ10：00～16：00） ●定休日／隔週日曜日