

がんばっています！  
まちのもののづくり企業



代表 一ノ瀬 茂則 氏

従業員は雇わず、家族4人で操業する「三喜屋」。昔ながらのおいしさにこだわったせんべい作りは、全工程を家族で分担しています。茂則さんは「ものがあふれる時代だからこそ、昔ながらの安心の味を皆さんにも食べてもらいたい。」と話されていました。



## 昔ながらの味を 家族とともに 手焼せんべい 三喜屋

小

さい頃からおやつとして親しんだおせんべい。せんべいと言ってもいろいろな種類があります。関東では米菓子としておかきやあらねなどが主流ですが、関西から西では小麦粉を使ったせんべいが主に作られています。「三喜屋」のせんべいは後者で、工場にはほんのり甘い香りが漂います。

手焼せんべい「三喜屋」の一ノ瀬茂則さんは、大阪で修業を積み大村へ帰郷後、おじとともにせんべい屋を営んでいましたが、平成9年に独立。修業した「三喜屋」の名前で創業を開始しました。平成21年には現在の荒瀬町へ工場を移し、家族で昔ながらのおいしい味を守り続けています。

「三喜屋」のせんべい作りは、早朝5時ごろから始まります。材料は小麦粉や卵、砂糖などで、焼き色を落とさぬよう形や大きさに目を光らせながら、生地が無くなるまで焼き続けられます。天候や気温によっては火力の調整が必要で、風が吹くと火加減に影響が出るため、窓も開けずエアコンなども使用しないといいます。工場では、生地作りから包装までの工程を家族4人のチームプレーで作業が進められています。

「売上が落ちても材料の質は落とせない。」と話す茂則さん。材料はなるべく、県内近郊から取り寄せるなど「国産」にこだわっています。「安心なものを食べてほしい」との思いから、市内で手に入る材料は市内でまかない、添加物や合成着色料などは使わず、その思いをせんべいに込めています。

「三喜屋」のせんべいは、市内の直売所やスーパーなどで販売されているほか、主力商品の「しょうがせんべい」は九州管内をはじめ、関西などにも出荷されています。また、県や市の物産協会とも連携して、全国各地のデパートなどで開催される物産フェアにも積極的に参加し、こだわりの味を届けています。

せんべい一筋で家族を養ってきた茂則さん。現在では、息子の和博さんへその技が伝授されています。和博さんは、「おやじは頑固で職人かたぎ。けんかをするこゝもしばしばありますが、見習いながらこの味を守っていきたい。」と思いを語ってくださいました。家族の絆で昔ながらのおいしいせんべいの味が受け継がれていきます。



手焼せんべい  
三喜屋  
荒瀬町186-1  
☎552078