

仙台名物 三陸たこせん

三陸のたこを練り込み、
塩竈の藻塩で味を調えました。
上味に秘伝の甘辛タレでコクをつけ、
一枚の食べ応えは抜群です。

ご家族やお友達との
ひとときに

ご家族やお友達と過ごす
大切な時間に、
あったら嬉しい
おせんべいです。

仙台の思い出話の
ひとときに

仙台での思い出として、
あの人への土産に
ピッタリな
おせんべいです。



ドライブスルー販売のご案内

一日
100セット
限定

お楽しみ袋 1,728円(税込) 相当が **1,000円!!** (税込)

仙台名物

三陸たこせんべい
(2枚×7袋)

三陸のたこを練り込み、
塩竈の藻塩で味を調えました。
上味に秘伝の甘辛タレでコクをつけ、
一枚の食べ応えは抜群です。

新商品

うみのせんべい屋さん
(えび味 2枚×2袋 ほたて味 2枚×2袋)

三陸の海。それは海の幸の宝庫。
その美味しさをぎゅっと詰め込んだ、
いつもよりちょっと贅沢なおせんべい。

とうほく海鮮祭
(1枚×12袋)

三陸産の7種類の海産物を生地に練り込み、
独自の製法で焼き上げて
甘辛味のうに醤油で仕上げました。



工場の屋上には、
塩竈市と碧南市を繋ぐ
「絆」と「交流」の証として
「絆の鐘」が
設置されています。

海鮮せんべい塩竈(株)は
親会社のスギ製菓(株)(愛知県碧南市)の東北工場にて製造された
海鮮せんべいの販売会社として2015年に設立しました。
震災後、会社でのボランティア支援をきっかけに、
東北の人の温かさや豊かな自然に魅せられたこと、
塩竈市と碧南市が防災協定を結んだことを縁に
東北に工場を構えることになり、お陰様で6年目になります。

三陸の海には質の良い海産物が沢山集まります。
素材の風味が生きた安心安全なせんべいづくりを通じて、
美味しさと楽しさ、そして地元塩竈のにぎわいを提供していくこと、
それが私たちの使命です。

海鮮せんべい塩竈

8月8日は

三陸たこせんの日

美味しい「たこせん」を全国の方に召し上がって
いただき、**多くの幸が訪れる(多幸)**ようと
「たこせんの日」を記念日としました。

由来は、たこの足が**8本**あること、
8の数字がおせんべいの形を
表していること、**円(縁)**や**和**を
繋げていく意を込めています。

