

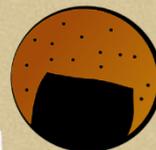
野田の煎餅 たべくらべ

- ・ 喜八堂
- ・ 藤井本店
- ・ 平井屋煎餅店
- ・ 米澤屋
- ・ 金杉屋
- ・ 大川や
- ・ 福田屋

※全て野田市観光協会の「推奨物産品」認定商品です。

野田市観光協会

<http://www.kanko-nodacity.jp/>



喜八堂



昭和2年の創業より変わらない、受け継がれてきた匠の味です。えりすぐりの素材を使用した、本格無添加煎餅です。

住：木間ヶ瀬 5175
電：7198-0250
営：8時～18時
休：無休

金杉屋



天日干しにより生地を仕上げ、一枚一枚手づくりによるせんべいをモットーに、昔ながらの味をかたくなまで守りながら丁寧に焼き上げています。

住：中野台 257-3
電：7122-2627
営：8時～19時
休：無休

藤井本店



煎餅の味は、なんといってもパリッとした歯ごたえと風味。藤井本店のおせんべいは、歯ごたえがよく味わいの深いおせんべいです。

住：野田 572
電：7122-2825
営：8時～19時
休：月曜

大川や



生地づくりから焼きにいたるまで、ていねいな作業で焼き上げています。野田特産の醤油を使用し、香ばしさと食感が自慢のおせんべいです。

住：野田 261
電：7124-2461
営：8時～19時
休：無休

平井屋煎餅店



昔ながらの製法で、一枚ずつ手作業でていねいに焼き上げた、良質な醤油の香りが漂う堅焼きのおせんべいです。

住：清水 15
電：7122-3489
営：8時～19時
休：無休

福田屋



味を守り続けてきた職人の頑固さが味に生きている、良質な米と野田名産の醤油で焼き上げた堅焼きのせんべいです。

住：野田 267
電：7123-2287
営：8時～19時
休：無休

米澤屋



野田の醤油と良質な100%国産米を使用し、丹精こめた煎餅です。米澤屋のせんべいは、心が和む野田の味です。

住：野田 604
電：7122-2788
営：8時～19時
休：月曜



お店の
地図は
裏面へ

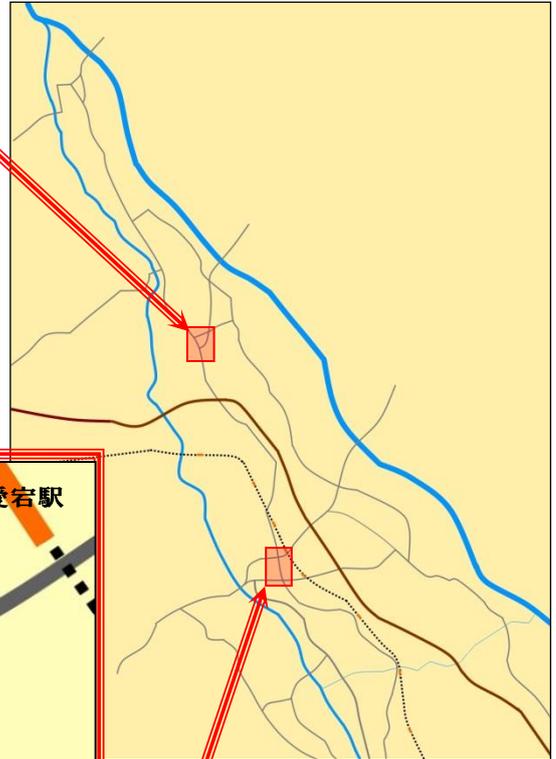
野田の煎餅店マップ

(野田市観光協会会員店舗)

㊟印のある煎餅は清水公園の売店でも取り扱っています。

- ・喜八堂
- ・藤井本店 ㊟
- ・平井屋煎餅店 ㊟
- ・米澤屋 ㊟
- ・金杉屋 ㊟
- ・大川や ㊟
- ・福田屋 ㊟

いずれの煎餅も野田市観光協会「推奨物産品」に認定されています



この「のぼり」が目印です


野田市観光協会
推奨物産品取扱店

