# ラベルの裏側

サミットのこだわりがたくさん詰まった
商品がどういう風にできたのか、
その知られざるストーリーをご紹介!!

サミット
Vol.8

**素材をそのまま**
▲このラベルが目印

サミットオリジナルの中でも、
余計なものを極力いれない商品。
素材を生かした、何度でも食べたくなる
「毎日食べても飽きないやさしい味」になっています。

**サミットオリジナル**
▲このラベルが目印

サミットだから買える味や
規格に特徴のある商品。
味や素材、原料選定、サイズなど、
バイヤーが思いを込めて作っています。

## どこか懐かしい味わい

**ほぼ原寸大！**
**この大きさに、胡麻も落花生もたっぷり！**



噛むたびに二度煎り落花生の香ばしさと甘さが際立つ!

北海道産小麦を100%使った、ほのかな甘みと
サックリ食感。素朴でやさしい味の南部せんべいです。






## 石窯で香ばしく焼いた 南部せんべい

**胡麻　落花生**

北海道産小麦粉100%使用

私が惚れた味を商品化しました！



一般食品部バイヤー
たきざわ

### 奇跡の出会いがきっかけ

2024年2月のイベントで偶然ご縁があり、
紹介いただいた南部せんべい。
その胡麻や落花生たっぷりの素朴な味に感動し、
「ぜひこの南部せんべいをサミットで販売してみたい!」
という思いで、タケダ製菓さんに会いに行ったのが
すべてのはじまりでした。

### 想いがつながり3か月で実現

そこからはタケダ製菓さんのご協力のもと、
開発が一気に進み、わずか3か月で
商品化が実現しました。

そんな
南部せんべいが
どうやって
できたのか…
裏に続く！

サミット

# 一枚に込める、伝統と心
## タケダ製菓の南部せんべい作り



## 1 素材と技が生む おいしさの原点

北海道産小麦「きたほなみ」100%のタケダ製菓独自の小麦粉を使い、計量から練り上げまで職人が手作業で数分のうちに仕上げます。グルテンの発生を極力抑え、サクッと軽い食感を生み出すこの職人技が、南部せんべいのおいしさの土台となります。





## 焼き上がりを左右する 職人の力加減

生地は専用機械で絞り出し、胡麻や落花生の上にのせて、職人が綿棒で絞妙な厚さに伸ばします。焼き上がりの食感と風味を左右するこの力加減こそ、熟練の技です。



## 2







タケダ製菓株式会社

昭和39年創業の北海道の南部せんべいメーカー。北海道産小麦と手作りの製法にこだわる、地域のお客様への感謝を込めて心温まるものづくりを続けています。

職人が模様を手彫りしたオリジナルの焼き型！







## 3 石窯と南部鉄器が守る伝統の味

宮城県産の軟石で作られた分厚い石窯と、蓄熱性に優れた南部鉄器の焼き型。じっくり温められた石窯全体から放たれる熱（輻射熱）と、南部鉄器による均一な加熱で、外はサクッと、中は固すぎない、歯ざわりのよい食感に焼き上げます。釜の中をゆっくりと一周しながら焼きあがることで、全体に均一な火が入り、小麦の旨みと香ばしさをしっかりと引き出します。伝統の石窯焼きが、昔ながらの変わらぬ味わいを今に伝えています。

## 心で紡ぐ「ものづくり」

ものづくりは作業ではなく、心を込めること。一枚一枚、せんべいを手に取って感じながら、加水や火加減も職人の勘で微調整して仕上げています。人の手だからこそ伝わる温もりと、常に謙虚な姿勢で取り組むことで、これからも伝統の味を守り続けます。



●タケダ製菓株式会社
代表取締役 社長
武田 晃和さん