

大判煎餅

《国産うるち米100%》直径約 12cm 食べ応え抜群の大きな煎餅



袋詰煎餅

《国産うるち米100%》 食べやすい大きさ & 1枚ずつ個包装の煎餅

あとひき煎サラダ

シンプルな塩の旨味とサクッと軽い食感があとをひくサラダせんべい



9枚入

サクッとばんから焼

程よい甘みの醤油煎餅に香り豊かな刻み海苔。サクとした食感が特徴



15枚入

焼のり煎餅

こだわりの醤油と高級海苔を使用し素朴ながら豊かな香りが特徴



7枚入

曲がり黒ざらめ

黒糖の香りが味わい深い甘みに。秘伝の製法で仕上げるしっとり食感が特徴



7枚入

曲がり梅ざらめ

梅の果肉と梅味のざらめを使用。秘伝の製法で仕上げるしっとり食感が特徴



7枚入

焼きおこげ醤油

お米を炊いたときに出るおこげの香ばしさとお米の粒々食感が特徴



12枚入

焼きおこげ塩

お米を炊いたときに出るおこげの香ばしさとお米の粒々食感が特徴



12枚入

抹茶煎餅

抹茶の風味をそのまま生かし上品な甘みと苦みが味わえる煎餅



7枚入

白砂糖煎餅

卵白と砂糖を使用し、見た目も味も上品に仕上げられた真っ白な煎餅



7枚入

サクッとねぎ味噌

味噌味にネギをまぶし、やさしい甘さが特徴のサクッと香ばしい煎餅



15枚入

サクッとわさび

わさびの刺激と青海苔の風味に程良く塩気が混ざり合った軽い食感の煎餅



15枚入



煎餅

こめの里本舗



歯ごらびに

痛む

匠のこころ



煎餅に焦がれて四十年

一枚一枚に込められた変わらぬ想い

四十年に渡り培われてきた熟練の技術は

新しい時代へと受け継がれ、今もその味を守り続けています。

昔ながらの素朴な味わいを大切にしながらも、新しさを求めて

そんな思いで職人が丹精込めて一枚一枚丁寧に焼きあげています。

美味しさは素材選びから

厳選された素材の味は、煎餅の豊かな風味や食感のための大切な要素。

シンプルな素材にこそ、品質の高さが求められています。

提携工場で作られる、国産うるち米100%のこだわりの生地が

こめの里本舗の伝統の味を支えています。

米本来の旨みが薫る一枚の煎餅。

そこには伝統の上にあぐらをかくことなく

日々、至福の美味しさを探求し続ける

こめの里本舗の匠のこころが宿っています。

確かな信頼は

優れた生産性と細やかな対応から

確かな信頼を支えてきたものは、

安定した生産性を誇る工場と、市場ニーズに合わせた細やかな対応力。

こめの里本舗は、これからも安心して美味しい煎餅を

匠のこころと共にお届けしていきます。

国産うるち米
100%使用

有限会社 こめの里本舗

本社工場：〒321-0504栃木県那須烏山市下川井2128

TEL.0287-88-6077 / FAX.0287-88-6078

こめの里本舗楽天市場店のお問合せ先 TEL.028-601-7180