

## かわさき区の宝物シート

宝物No.	だいしまき <b>大師巻</b>		
3-2			
エリア	中央地区	シーズン	通年
	宮前・貝塚	日時	
目的	<input type="checkbox"/> 観る	<input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する	
	<input checked="" type="checkbox"/> 食べる	<input type="checkbox"/> その他	
宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり	<input type="checkbox"/> イベント・祭り	
	<input checked="" type="checkbox"/> 味づくり	<input type="checkbox"/> にぎわい	
	<input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり	
	<input checked="" type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物	



写真提供：(株)堂本製菓

所在地	本社・販売店の所在地等は下記参照
問い合わせ	堂本製菓株式会社
TEL	044-222-2454
FAX	044-222-2716
E-mail	info@doumoto.co.jp
URL	http://www.doumoto.co.jp/ (堂本製菓株式会社HP)
交通	JR川崎駅・京急川崎駅より徒歩20分 またはバス8分「南町」より3分



### 基礎情報

■大師巻は880余年前開創という悠久の歴史を持つ、川崎大師にちなんだ米菓。油で揚げた煎餅に秘伝のタレをしみ込ませた懐かしい甘辛醤油味とサッパリ塩味の2種類。弘法大師様に見立て、揚げた煎餅を【御大師様】海苔が【袈裟(ケサ)】を纏っている似姿で職人が一つ一つ手巻きで造っている。  
■生地は米、海苔共に吟味した国産を使用し、煎餅のサクサク食感と、贅沢過ぎるパリパリの海苔がよく合う。今でも海苔が割れないように、巻く工程・袋詰め工程等手作業で造られている、老舗職人の味どころが生きた逸品である。

### 由来・エピソード

■大師巻を開発した堂本製菓は明治42年(1909)、現在の東京都江東区で創業し、その後昭和4年(1929)に川崎に移転後、80年以上にわたり川崎の町とともに歩んできた老舗である。  
■大師巻 考案当初、大師地域では、かつて品質の良い海苔が採れていた。しかし、海が埋め立てられ、海苔づくりの伝統は途絶えたが、この地で盛んに海苔が作られていた事を忘れられないよう、海苔をふんだんに使った商品に辿りついた。  
■大師巻 考案者の三代目堂本清一とその妻歌子がとても仲が睦まじかった為、いつまでも一緒に寄り添えるよう、包装紙・紙袋・ロゴの【川崎】【堂本】の文字は妻歌子の書。清一の商品を今でも優しく包み込む。  
■包装紙全体にあしらわれた三本の線は、ここ川崎の方々を守り育てて頂いた感謝の想いから川崎の【川】の字をモチーフに作られた。  
■《受賞歴》  
・平成17年(2005)川崎市の審査にて『かわさき名産品』に認定。  
・平成21年(2009)川崎商工会議所主催で川崎市民の投票『私のイチ押し地元コンクール』優秀賞受賞。  
・平成25年(2013)第26回全国菓子大博覧会にて『全国博会長賞』受賞  
・平成26年(2014)神奈川銘菓共励会『神奈川県銘菓指定』に認定

### 補足・その他

■堂本製菓の工場と販売店は以下のとおり。  
～直営店～  
・本店・工場直売所：川崎区元木1-2-4 TEL044-222-2454  
(工場直売所限定 毎月第2・第4土曜日《堂本煎餅1割引》)  
・堂本 アトレ川崎店(地下1階)  
・堂本 川崎アゼリア店(川崎銘菓内)  
～取り扱い店様～  
・京急百貨店上大岡駅(地下1階 諸国銘菓内)  
・武蔵小杉東急フードショースライス(2階 諸国銘菓内)

### 関連シート

(1-24) 銀柳街・銀座街  
(1-25) 銀柳街アーケード  
(19-7) 東扇島東公園