

## おいしさを守る お煎餅缶の役割とは

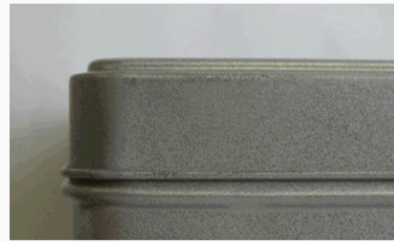
代表的な進物の一つにお煎餅があります。全国各地の名物に必ず〇〇煎餅と言われる物が数多く見られます。いつ食べても美味しいわけではありません。梅雨時期など湿気の多い季節は、楽しみにしていたお煎餅が湿気ががっかり・・・ そんなことはありませんか？

お煎餅はなんといっても「パリッ」とした食感が大切ですね。

袋や箱に入ったお煎餅は缶に入れて保存しておくことで湿気にくく、おいしさが長持ちします。どこの家庭にも1缶はありますね（中身を食べ尽くしても小物入れなどに使っていませんか）

便利な煎餅缶も様々な大きさや形を見かけます。

ロングセラーも少しずつ改良を加えています



環境にもコストにもやさしい缶になりました

半缶タイプ缶はコーナーの部分を小さくすることによって、スリーブを使わなくても包装しやすくなっています。

- スリーブ（紙）が節約できます
- スリーブを入れる手間が省けます

缶を保護し、きれいに包装しやすくなるための保護箱

### お煎餅の豆知識

煎餅の製法は、古代から江戸中期までさしたる発達をみなかった。焼き種（煎餅生地（きじ））をつくり、薄くして円形、方形、亀甲形の枠で型抜きし、炭火で一枚一枚焼き上げたのである。江戸中期以降には煎餅屋稼業が鋳物師に焼き型を注文できるほど、鉄製鋳物が安価になり、鋏（はさみ）のように2本の柄（え）の先で開閉する円形、方形、亀甲形、あるいは瓦（かわら）形の鉄皿2枚を備えた焼き型がつくられた。この焼き型を操作して煎餅焼きに従事する職人を煎餅師とよんだ。煎餅師は、金平糖（こんぺいとう）つくりの掛け物職人がそうであったように、多くは渡世人で渡り職人もよばれたが、腕のいい職人を抱えた煎餅屋が世間の人気をさらい、名物煎餅を生み出した。

協力/株式会社 東都製缶

平成21年10月1日

全日本一般缶工業団体連合会 エコロジーレポート 第22号