

## 川邊光栄堂の鑛泉煎餅缶

ブリキ缶の歴史を感じます！

日本でブリキ缶が作られて百有余年、それ以降、缶製品は様々な用途や場所で数多く使われてきました。形やデザインを変えたり、他素材にかわったりして無くなってしまった缶も数多くあります。そんな時代の流れに逆らうような商品を紹介します。

創業が明治12年の「川邊光栄堂」の煎餅缶です。箱根で有名な「富士屋ホテル」近くに店を構え地元「宮ノ下」の名水を使って1枚1枚手焼きで仕上げた薄焼き煎餅。小麦粉、白玉粉を使い煎餅というより、和風クッキーの感触です。しかもさくさくとして、上品な甘さです。現在でも手焼きにこだわり、創業より全く変わらない缶容器が特徴です。



店主にお聞きしました。

- 「ずっと昔は東京の製缶業者が箱根の山超えて運んで来ました」
- 「戦後は多くの方が箱根に来られ、店の繁盛には機械化も考えたけど手焼きにこだわりました」
- 「近くの製缶会社にお問い合わせするようになって急ぐ時は自家用車で取りに行きました」
- 「最近インターネットなどで紹介され来店者が多く売り切れて早く店を閉めてしまいます」
- 「ここでしか買えない価値観とレトロ感が気に入っているようです。不思議ですね」

生地缶の中に煎餅を簡単に包んでラベルを薄紙で巻き込むように包装してあるだけです。

個包装でなくて賞味期限も「出来るだけ早くお召し上がり下さい」のようです。

買われた方は納得しています。小さなお店の商品ですが暖かみというか「信念」を感じました。

缶を使うことを敬遠される声が聞かれますが・・・、本当に嫌っているのでしょうか？



協力/箱根 川邊光栄堂

平成 26 年 10 月 1 日

一般缶の良さ・楽しさを発信します  
全日本一般缶工業団体連合会 優CANレポート 第43号