



きれいに陳列された商品の品揃えや彩りに心躍ります。



お店に入ると、看板商品「そらんせんべい」の文字が目に飛び込みます。

おすすめの商品

瓦煎餅の裏に粉状の昆布をまぶしたそらんせんべいと、豆を混ぜて焼いた煎餅です。

「そらんせんべい」は昔から支持されている看板商品なので、ぜひ食べてほしいです。また、最近は、常連さんはもとより、若い人を中心に、豆の歯ごたえが好まれ、豆を混ぜて焼いた煎餅も人気が出ています。

東京での修行の教えを痛感する
ことが増えたそうです。
それは、「ものを作る人間は、
おいしいものを食べなければなら
かりました。

● ものづくりの姿勢

東京で五年ほど修業を積んだ
後、小樽に戻ったものの、自社独自
の煎餅の製法を改めて学ぶため、
自社の職人に師事、自ら煎餅
を焼けるようになるまで時間がか
かりました。

そうです。

ない。おいしいものは、作る手間
がかかり、食べた人に強い印象を
残すものだから」というものでした。当時は、素直に受け止められ
ませんでしたが、商売を通して、
人に教える立場になると、ものづ
くりを志す上で大切な教訓だと感
じるようになつたそうです。

● 幻の煎餅を求めて

四方社長は、これから作つてみたい商品として、「昔当社に勤め
ていた京都出身の職人が、最中の皮に似た食感の煎餅を焼いていま
した。これを再現することが今後の目標です」と語ります。



あられみどりや
小樽市稻穂2丁目16番3号 Tel 25-4577
営業時間／9:30～18:30
定休日／第3日曜日



元気です！一員企業ご紹介

確かな技術に裏打ちされた 伝統の味

稲穂二丁目、産業会館の近くに店舗を構えるあられみどりやは、煎餅等の菓子を製造、販売しているお店です。

店頭では自社製造の菓子を中心
に、透明な箱で種類別に陳列した
煎餅、あられ、飴など幅広く取り
扱つており、鮮やかな彩り、種類
の豊富さがみごとです。

あられみどりや二代目社長の
四方薫三さんは、「手焼きが当社
のこだわりで、昔ながらの味を守つ
ていきたいと思つています。初代
社長である母から店舗を引き継ぎ
ましたが、時代が移りかわつても
当社の基本である、塩味の中に甘
味を感じる関西風の味付けは変え
ていません」と話していました。

● 会社のルーツ

あられみどりやは、昭和十七年
頃、缶に煎餅を入れて背負い、行
商として売り歩いたことが始まり
だそうです。

平成十二年、現店舗に移転する
前は、都通り商店街にお店を構え
ていました。四方社長は当時のこ
とを、「お茶屋の裏にお店を構え
ていたため、茶葉を炒る良い香り
の中でも煎餅を焼いていました」と
振り返ります。

● 修行の日々

四方社長は高校卒業後に民間企
業に就職しましたが、会社を継ぐ
ため二十一歳で退社し、東京・銀
座にある江戸時代から続く老舗煎
餅店で修業を始めました。

「修行はとても厳しかつたです
が、小樽に戻つて店を継ぐとい
う目標があつたので、必死に仕事を
覚えました」と語ります。

早朝に行う煎餅の種の準備や、
空調がない現場での作業は肉体的
に辛く、また、職人との関わりで
も苦しむことがありました。しかし
、修業を続ける中で、職人の気
性や付き合い方が身についていた



四方薫三社長