

今屋さん

今屋さんは昭和10年に創業しました。



当時は、ソフトクリームやおかしを中心にしていました。ですが、今でも人気のある柴舟などの影響から「加賀煎餅 今屋」になりました。

昔からすべての商品に添加物を入れずに、50近くまである商品のうち半分以上が小麦粉を中心にしてきました。さらに食感のやわらかいものや、味がうすいもの、昔ながらの味の商品もつくり子供からお年寄りの方まで食べられるような工夫をしています。

おせんべいを作るときには焼く、せんべいのみみをとる、ふくろにつめてシールをはるなどの細かい作業がたくさんあります。そのため、今屋さんでは女性が多く働いていて1つ1つの作業がとてつもないです。

これからも地元の方にも親しんでもらうために、金沢らしい商品（加賀野菜なども取り入れた）を作っていきたいそうです。

今屋さん

今さんの歴史

今さんは、昭和10年にソフトクリームやおかしを販売するお店として、創業されました。それから、煎餅を販売するお店に変わりました。



どんな、煎餅を作り販売しているのか

今さんは、何才でも食べられる煎餅を作り販売しています。金沢らしい煎餅は、紫船煎餅という煎餅です。これからは、新しく加賀野菜入りの煎餅を作るそうです。とるていやん煎餅とチョコっと煎餅は、この今さんでしか販売していないそうです。

今さんで販売している煎餅は無添加で、全部で47種類あってその半分以上は、小麦粉で作っているそうです。そして、作り方は小麦粉と砂糖を混ぜてパウダーエキスで味をつけるそうです。

今さんで働く人のこと

今さんで働く人は、主に煎餅を焼く人や煎餅のみみを取る人がいて、細かい作業が多いので女性が多いそうです。