

有限会社文楽せんべい本舗

今から70年ほど前、娯楽の少なかった時代の庶民の娯楽と言え、大阪発祥の人形浄瑠璃「文楽」。祖父は文楽が好きで、よく見に行っていたようですが、以前から人々に喜ばれる大阪の名物を作りたいと考えていたことから、「文楽にこれだけ人が集まるんやったら、大阪みやげにしたら売れるかもしれん」と思いつき、【文楽せんべい】を作りました。

文楽せんべいは、たっぷりの卵と砂糖をぜいたくに使い、しっとり、やさしい甘さが特徴です。祖父が作りだした味は、今もまったく変えていません。焼印も昔のまま、文楽人形のかしらの絵は変わっていません。昔ながらの【文楽せんべい】を愛してくださるお客様の期待に応えるために、伝統の味を守り、伝えていくことが使命。ただ、時代のニーズも考え、若い人にも利用してもらうよう、洋菓子など新しい菓子の開発も行っています。



変わらぬ味を作り続ける
それが私の使命です

常務取締役 村上 弘平さん

伝統の味を守ってます

丸型、くま型は全卵を使用。絵柄は種類、文楽人形のかしらの焼印は揃って使ってます



ベテランの技が光ります。昔ながらの味を守り、伝えていくことが使命。ただ、時代のニーズも考え、若い人にも利用してもらうよう、洋菓子など新しい菓子の開発も行っています。



お園です

治兵衛です

添加物が少ないので、素朴な味が人気

ユネスコ無形文化遺産 「文楽」の人形のかしらを 焼印にしたせんべいが看板商品

社名に使われている「文楽」とは江戸時代に大阪で生まれた人形芝居で、三味線の演奏と太夫の語りに合わせて人形が演じる。ユネスコ無形文化遺産に登録されている伝統と歴史ある文化芸能だ。文楽は物語ごとにさまざまな人形が登場するが、その文楽人形のかしらを焼印にしたせんべいが、看板商品の【文楽せんべい】だ。

文楽せんべいの特徴は新鮮な卵をたっぷり使い、小麦粉、砂糖、はちみつをまぜてゆっくり練り、ひと晩置いてから焼き上げたもの。口のなかでほろっとくずれるほどやわらかいのは、卵の量をギリギリまで多く加えているからだ。

現在、従業員は社長、副社長を含め8名。【文楽せんべい】は大阪で永年、愛され続けている特産品だけに認定される「大阪産(もん)名品」にも選ばれている。せんべいだけでなく、文楽グッズの企画・製作も行い、全国各地の文楽公演でも販売する。文楽の魅力を知ってもらうために、これからも昔と変わらぬ素朴な味を作り続ける。

大阪で生まれ育った
伝統芸能「文楽」は、
2003年、ユネスコから
「無形文化遺産」(世界遺産)
として宣言を受けました

大阪人は、地元の味、
地元の文化を
大切にしたい

本店には本物の「かしら」が飾ってあります。お土産にも文楽せんべいの
夫代が、初代大向国重一重け山城少将「おかしら」の文楽せんべい
文楽の銘を受けたから。今では文楽の並み及侍命だと感じています。
文楽の地方公演にも同行していただきます。少しでも文楽の魅力を
文楽の魅力を知るために

「おかしら」の文楽せんべい
文楽に精進の文楽せんべい
材料も洋菓子と同じ材料で、同じ作業でつくります。
おかしらと文楽せんべい、同じ材料で、同じ作業でつくります。

生野のキャラクター
「いくもん」の
おせんべいも
作っています



伝統をしっかり守りながら
新しいことにもチャレンジしています
欧風菓子もそのひとつです



女性社員が
中心で
商品開発
しています



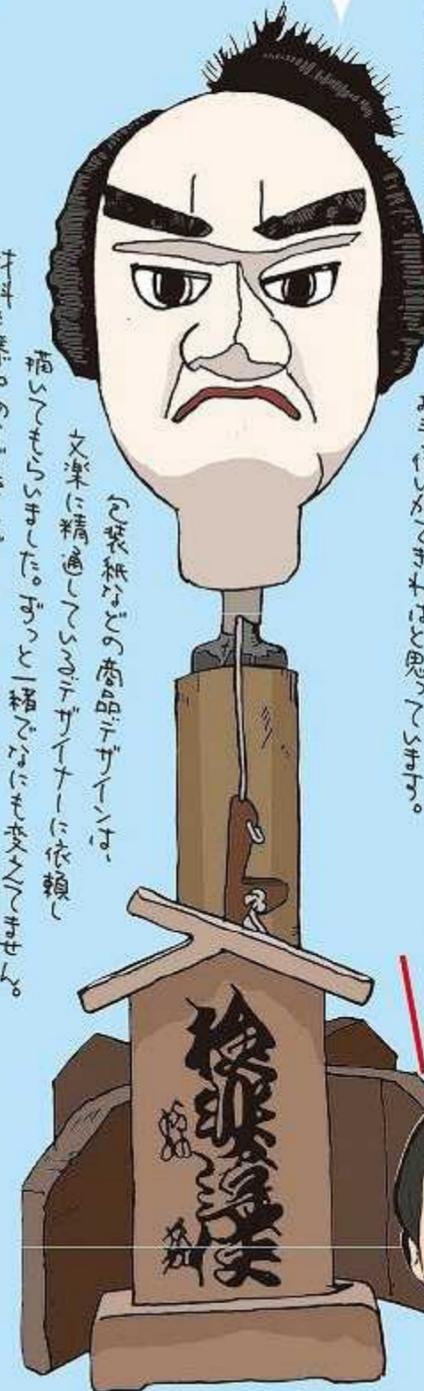
代表取締役
村上 信さん

欧風菓子も
作っています

マカロンやブッセ、
ガレットなど洋菓子もあり！
20代の女性職人が
一人で作っています

我が社の
自慢

店舗兼工場の3階では、田熊寿江さん(29歳)が洋菓子の製造を行っている。田熊さんは11年前に入社し、先輩から指導してもらい菓子づくりの技術を修得。今では商品のネーミングやパッケージデザインも田熊さんが手がける。「一人で作業するほうが集中できます」と話す。



有限会社文楽せんべい本舗

<http://www.kasho-bunraku.com/>
〒544-0001 大阪市生野区新今里1-17-5
TEL 06-6752-6356 FAX 06-6754-6010

事業内容/和・洋菓子の製造・販売、文楽オリジナルグッズの企画、製作、販売(昭和20年に発売した文楽人形のかしらを玉子せんべいに焼きこんだ「文楽せんべい」が看板商品。国立文楽劇場、OCAT、大阪歴史博物館にも店舗あり)