



月刊おはぎともなかと 9月号

皆さんこんにちは「おはぎともなかと」の廣瀬です。

8月は猛暑が続く中、神奈川県西部を震源とする地震や台風の影響による大雨など自然の驚異を感じる日々が続きましたが、皆さんいかがお過ごしですか。

9月にはお彼岸がありますね。秋のお彼岸のお供えと言えば、そう「おはぎ」です。ちなみに秋のお彼岸は「おはぎ」、春のお彼岸には「ぼたもち」をお供えするようです。おはぎとぼたもちの違いについては、地域によって諸説あるようですが、よく言われているのは、季節の花に由来するというもので、春のお彼岸は牡丹の花から「牡丹餅」、秋のお彼岸は萩の花にちなんで「お萩」という説です。

場所によってはあんこも違い、春はこしあんではぼたもち、秋はつぶあんのおはぎという所もあるみたいです。あんこが違うのは、小豆の収穫時期の違いからで、収穫したばかりの秋の小豆は、皮が柔くそのまま皮ごと食べられるのでつぶあん、春は貯蔵していた小豆を使うため硬くなった皮を取り除きこしあんにするという事みたいです。



当店では、お彼岸中の定休日である22日(日)、23日(月)には、本厚木ミロードの地下食品売場に催事出店することになっています。その他にも地元の種類マルシェに積極的に出店していきますので、詳細は当店インスタグラムをチェックしてくださいね。

また、先月から当面の間、定休日を以下の通りとさせていただきますので、よろしくお祈りします。
変更前 日曜、月曜 ⇒ 変更後 日曜、月曜、火曜

○ おはぎの予約について

現在、条件を付けず、1個からご予約をお受けしておりますので、お気軽にお申し付けください。予約方法は、従来どおり店頭またはお電話で前日の15時までにご連絡ください。

○ 9月の催事出店のお知らせ

16日(月) ラッキーマルシェ 厚木一番街
22日(日)、23日(月) 本厚木ミロード地下1階

9月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

菊



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

焼芋



焼芋餡、白餡
抹茶、天然着色料
【乳使用】

コスモス



抹茶餡、白餡
天然着色料

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶

栗きんとん



栗きんとん餡
白餡、栗

ごまとさつま芋



小豆餡、ごま
さつま芋のグラッセ

若桃



白餡、若桃

- ・お持ち帰りは、通常無料の白箱にお入れします。
- ・プレゼント等にご利用の際は、有料のわっぱやお重もご用意しています。
小わっぱ… 3個
中わっぱ… 4個
大わっぱ… 5～7個
お重…………… 9個



Instagram

日替わりおはぎなど最新の情報は当店インスタグラムでご確認ください。

発行：おはぎともなかと 厚木市旭町4-3-13 ☎ 046-212-2868

定休日 日曜日・月曜日・火曜日

営業時間 11時～16時 (おはぎが無くなり次第終了)