



# 月刊おはぎともなかと 令和7年1月号

新年明けましておめでとうございます。

「おはぎともなかと」2度目のお正月を無事に迎えることができましたのも、日頃よりご愛顧いただいている皆様のおかげと感謝申し上げます。本年も皆様に華やかで美味しいおはぎをお届けできるよう、日々精進してまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

申し遅れました「おはぎともなかと」スタッフのふくです。今月から「月刊おはぎともなかと」の執筆を担当していきますので、よろしく願いいたします。

さて、お正月と言えば、お節料理ですね。

皆さんは、なぜお正月にお節料理を食べるか考えたことがありますか。

お節料理は、平安時代に宮中で行われていた「御節供（おせちく）」という行事が名前の由来となっています。本来は、元旦や五節句などの節日（せちにち）を祝うため、神様にお供えて食べるものを御節供と呼んでいましたが、江戸時代にこの行事が庶民に広まると、一年の節日で一番大切なお正月にふるまわれる料理を「お節料理」と呼ぶようになったそうです。

お節料理は、新しい年の始まりに感謝し、1年の家内安全と無病息災を願うものであるため、使っている材料や料理は語呂合わせで縁起を担ぐものが多いのが特徴となっています。

また、正月三が日はかまどの神様に休んでもらおうという気持ちの表れや、主婦を家事から解放するという意味も含め、保存の効く食材の料理が中心になったと言われているそうです。

このような古来から受け継がれる日本の伝統は、これからも大事にしていきたいものですね。

## ○ 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。

## ○ 1月の催事出店予定のお知らせ

1月2・3・4日（木・金・土）本厚木ミロード地下1階 ※お店も通常通り営業します

9・10・11・12・13日（木～月・成人の日）湘南スイーツ&パンマルシェ（ららぽーと湘南平塚）

12日（日）イチゴマルシェ（海老名市めぐみ町広場となり：海老名市めぐみ町3）

1月19日（日）ちっちゃ森マルシェ（厚木農園：厚木市飯山 3830-1）



## 令和7年1月の主なおはぎ

冬牡丹



小豆餡、白餡  
抹茶、天然着色料

薔薇



小豆餡、白餡  
抹茶

抹茶小豆



抹茶餡、白餡  
小豆鹿子、抹茶

栗きんとん



栗きんとん餡  
白餡、栗の渋皮煮

若桃



白餡、若桃

蜜柑



白餡、温州みかん餡  
ドライオレンジ、抹茶

苺



白餡、いちご餡  
いちご、抹茶

クランベリー  
ココナッツ



白餡、クランベリー  
ココナッツ

・苺  
・クランベリー  
ココナッツ  
は1月8日以降販売  
開始予定です

・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

※ おはぎは冷蔵庫に入れると餅米が固くなるため、涼しいお部屋での常温保存をお願いします。

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）