



月刊おはぎともなかと 令和7年4月号

皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」スタッフのふくです。

世間では桜の花が咲く季節となりましたが、暖かくなったり、寒くなったりと本当に体調管理が難しい日々が続いていますので、皆さんくれぐれもご自愛ください。

さて、4月ということで、今回は桜のお話をしたいと思います。

日本には古くから野生種の桜が存在し、春になると一斉に花を咲かせ、春の訪れを知らせるとともに、日本人の目を楽しませてきました。

野生種を代表するのが、ヤマザクラ、エドヒガン、オオシマザクラの3種になります。中でもヤマザクラは日本人にとって、とても身近な存在でした。

古来より春の到来を知らせる花樹として馴染み深く、平安時代から江戸時代まで花見といえばヤマザクラがその対象でした。また、エドヒガンは長生きする種であり、特に樹齢が古い巨木は“一本桜”として観光名所となったり、天然記念物に指定されている個体も存在しています。

現在、桜の代名詞といえば染井吉野（ソメイヨシノ）ですね。これは、エドヒガンとオオシマザクラによる種間交雑により生まれた栽培品種でその発祥地とされるのが、染井村（現在の東京都豊島区駒込）で、名前の由来となっています。ソメイヨシノのはじめの1本が、どのように生まれたのかは分かりませんが、そのクローンである個体が、明治以降に全国で植樹された結果、現在、私たちの目を楽しませてくれていると思うと、春を彩るソメイヨシノに悠久の時を感じさせられますね。



○ おはぎの予約について

当店では数に制限なく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。

○ 4月の催事出店予定のお知らせ

4月12日（土） 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）

13日（日） SunSunマルシェ（平塚湘南海岸公園：平塚市高浜台34-1）

19・20日（土・日） ポタニカルショー（海老名市めぐみ町広場となり：海老名市めぐみ町3）

20日（日） ちっちゃ森マルシェ（厚木農園：厚木市飯山3830-1）

26・27日（土・日） 厚木つつじの丘マルシェ（あつぎつつじの丘公園：厚木市森の里青山）

※土曜日は、お店も通常通り営業します

令和7年4月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

ガーベラ



白餡、抹茶
天然着色料

※1 白桜



小豆餡、白餡
天然着色料

※1 波桜



桜餡、白餡、抹茶
天然着色料

黒胡麻



黒胡麻餡、白餡
胡麻

小豆栗



小豆餡
渋皮マロン餡
栗甘露煮

※1 4月中旬頃までの販売

※2 4月中旬頃から販売開始

抹茶小豆



抹茶餡、白餡、抹茶
小豆大納言

オレンジ紅茶



白餡
アールグレイ餡
オレンジピール

※2 葉桜



小豆餡、白餡、桜葉
天然着色料

※2 桜



桜餡、白餡
天然着色料

粒あん



粒餡



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。

※まれに餡子に黒い点がある場合がありますが、原料由来のものなので安心してお召し上がりください。

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）