



月刊おはぎともなかと 令和7年9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。

今年も9月だというのに、まだまだ暑い日が続きそうですが、皆さんいかがお過ごしですか。

さて、今月は9月という事で、お彼岸について、少しお話しますね。

お彼岸は、日本独自の仏教行事で、先祖供養や故人を偲ぶための重要な期間とされています。その歴史は仏教の教えと、日本の季節・文化的習慣が融合したものとして発展してきました。

「春分の日」と「秋分の日」を中日（ちゅうにち）として、その前後3日間、合計7日間にわたって行われる仏教行事で、この期間人々はご先祖様のお墓参りをしたり、仏壇にお供えをしたりするんですね。

春分・秋分は、太陽が真東から昇り、真西に沈む日であり、古代から太陽信仰が強かった日本では、この日は自然と特別視されてきました。

また、仏教では、阿弥陀如来の浄土（極楽）は「西」にあるとされるため、太陽が真西に沈む春分・秋分の日、極楽浄土ともっとも近づく日と信じられてきたんですね。皆さんもご先祖様に思いを馳せ、お彼岸のお供えに当店のおはぎはいかがですか。



○ おはぎの予約について

当店では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。

○ 9月の催事出店予定のお知らせ

9月7日(日) 東京ハンドメイドマルシェ（東京ドームシティ プリズムホール）

13日(土)、14日(日) イチゴマルシェ（海老名市めぐみ町広場となり）

※ 今回のイチゴマルシェは「神奈川県なでしこブランド」ブースに出店します

※ 13日はお店も通常通り営業します

21日(日)、22日(月)、23日(火)、24日(水)、26日(金) 本厚木ミロード地下1階

※ 24日、26日は、お店も通常どおり営業します

令和7年9月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料
無花果紅茶

菊



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料
藻塩

ダリア



皮付きおさつ餡、白餡
抹茶、天然着色料
粒あん

秋桜



抹茶餡、白餡、小豆餡、天然着色料

渋皮栗



渋皮栗餡
小豆餡、栗渋皮煮

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶



白餡、アールグレイ餡、無花果



小豆餡、藻塩
クコの実



小豆餡

- ・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。

※ 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）