



月刊おはぎともなかと 令和7年10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。

10月になって、朝晩はだいぶ涼しい日も増えて、秋らしい陽気になってきましたね。

さて、10月と言えばハロウィンがありますね。

世界中で親しまれているイベント、ハロウィンは、紀元前の古代ケルト人が行っていた悪霊を追い払うための宗教的なお祭りが起源とされています。

ハロウィンと聞いて、まず思い浮かべるものといえば、南瓜をくり抜いて作った「ジャック・オ・ランタン」ですよね。これは元々、魔除けのためのアイテムで古代ケルト人はジャック・オ・ランタンを飾っておくことで、悪霊が家に寄り付かなくなると考えていたそうです。古代ケルト人が元々使っていたのは、南瓜ではなく、カブで作ったジャック・オ・ランタンでした。

ケルト人がアメリカに渡り、ハロウィンがアメリカで広まった時に、カブから南瓜に変わったと言われています。当時のアメリカではあまりカブを食べる習慣がなかったため、生産量も多く、ハロウィンの季節が収穫時期にあたる南瓜のジャック・オ・ランタンが一般的になっていったようです。

今月は当店でも南瓜餡を使った可愛いおはぎをご用意していますので、皆さんぜひご賞味ください。



○ 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。

○ 10月の催事出店予定のお知らせ

10月 4日(土)、5日(日) えびなパンまつり (海老名中央公園 七重の塔前)

※ 4日はお店も通常通り営業します

10日(金)から13日(月) 本厚木ミロード地下1階

※ 10日、11日はお店も通常通り営業します

25日(土)、26日(日) 厚木ガス ガス展 (厚木市中町3-13-6)

※ 25日はお店も通常通り営業します

26日(日) Tuin Greenery (THE OUTLETS SHONAN HIRATSUKA)

令和7年10月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

スカビオサ



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

金木犀



白餡、南瓜餡、抹茶、オレンジピール

南瓜



小豆餡、南瓜餡、白餡、抹茶、南瓜の種

紫芋



紫芋餡、白餡
天然着色料

黒胡麻



黒胡麻餡、白餡、胡麻
抹茶、天然着色料

小豆栗



小豆餡、渋皮マロン餡、栗甘露煮

紅葉



小豆餡、白餡、南瓜餡、天然着色料

粒あん



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)