

# 雛まつりのお菓子

3月3日は雛まつり。雛人形や菱餅、白酒、桃の花、そして雛菓子など、女性なら誰もがさまざまな思い出を持っている年中行事ではないでしょうか。雛まつりにちなんだ菓子を囲んで、未来を担う子供たちにも良い思い出を残してあげたいものです。これからも伝えていきたい雛まつりの由来、愛らしい雛菓子の数々をご紹介します。

## ★雛まつりのルーツ、上巳の節句

雛まつりは「上巳の節句」とも呼ばれ、元々は陰暦の三月初めの巳の日に行われていた除災の行事です。ルーツの一つ、中国の上巳節という祓いの行事では、水辺で青い草を踏み、流れで禊ぎを行い、桃花酒を酌み交わして穢れをはらいしました。そして、人形に自らの穢れを移して海や川に流すという日本古来の祓えの行事や、人形を使ったあそびなどが一緒になって、現在の雛まつりの源流になったとされています。人形はしだいに装飾的なものとなり、現在のようなきらびやかな雛人形となりました。

<とらやの雛菓子> とらやでは毎年、雛の節句にちなんだお菓子をご用意しています。

ひいな **新装発売**

雛まつりの時期の限定パッケージにてご用意した小形羊羹です。今回から『空の旅』に代わり、『はちみつ』を加え、可愛いパッケージで新たに生まれ変わりました。



右から、小倉羊羹「夜の梅」  
蜂蜜入羊羹「はちみつ」  
黒砂糖入羊羹「おもかげ」



## ひなごろも 雛衣

美しい5色が、お雛様のあでやかな装束を思わせる、雛の節句にちなんだ愛らしい羊羹です。

## ひなだい 雛台

小形羊羹「夜の梅」(小倉) 3本と、「おもかげ」(黒砂糖入) 2本の段重ねです。雛飾りにどうぞ。



## ひなおり 雛折

宮中の庭を彩る右近の橘、左近の桜は雛壇の飾りともされてきました。

緑の煉羊羹の上に道明寺羹をかさね、表面に桜の花と花びら、橘の実と葉を意匠化した新しい雛菓子です。宮中の華やぎも感じられるようです。

## さくらもち 桜餅

桜餅の味と香りは、今も昔も変わらず人々に親しまれています。

小麦粉を水溶きし、薄くのばして焼いた生地で御膳餡を包み、塩漬けした桜葉で巻きました。この時期ならではの桜葉のほのかな香りもお楽しみください。



**とらや**

お問い合わせ先：株式会社 虎屋 経営企画部 広報課  
電話：03-3408-4128

