

2011 年 10 月 吉日

装いも新たに、半分の大きさが加わりました。

季節の羊羹(大棹)『高根羹』

大正時代の見本帖にその銘が残る季節の羊羹 大棹『高根羹』。神々しい富士山をかたどった、新年の寿ぎにふさわしい羊羹です。これまでは一本が 1.4kg ある大棹羊羹での販売でしたが、このたび一本をふたつにわけてご用意しました。それぞれ使い切りやすい大きさに袋に包装しているので、お買い求めいただきやすくなりました。年末・年始のご贈答のみならず、おせち料理に添えるなどご自宅用にもご利用いただけます。



季節の羊羹(大棹) 高根羹

一本の中身をふたつに分けました。



1 本 (ハーフ×2)

重量：NET 700 g × 2

価格：7,350 円 (税込)



季節の羊羹(大棹) 高根羹 ハーフサイズ

お試しいただきやすいサイズ
でご用意しました。

一本で5切が目安です。

ハーフサイズ 1 本

重量：NET 700g

価格：3,675 円 (税込)

賞味期限 : 製造から 140 日

販売期間 : 2011 年 12 月 1 日 (木) ~ 2011 年 12 月下旬

販売店 : とらや全店・オンラインショップにて販売いたします。

花びら餅

『花びら餅』とは新年に御所にお納めしている「菱葩（ひしはなびら）」を原形とする、味噌餡仕立てのお菓子です。菱葩（ひしはなびら）は宮中の正月料理の祝膳（いわいぜん）の一つで、丸い白餅の上に小豆色の菱形の餅を重ね、上に白味噌と砂糖煮にした「ふくさ牛蒡（ごぼう）」をのせ、半月状に合わせたものです。これは、宮中で平安時代から行われた、固いものを食べることで齢を固め、長寿を願う「歯固め」の風習が伝承される過程で生まれたと言われています。餅は望月（満月）の「望」に通じることから円満の象徴であり、牛蒡は地中深く根をはることから家の安泰を願う意味が込められています。なお当店の史料によりますと、古くは元禄3年（1690）に、菱葩を御所にお納めした記録が残っています。



重量	:	NET60 g（1 個）
販売店	:	生菓子取扱店他 ※詳細はお問い合わせください。
販売期間	:	12 月 29 日～1 月 15 日
種類	:	餅製（東京地区）、求肥製（京都地区）
価格	:	578 円（1 個 税込）