

## コロナ禍の祈りの菓子「和菓子」

# 厄除けや健康招福を祈願し、和菓子を愛でよう

## 6月16日は「和菓子の日」

松屋銀座：6月9日(水)～30日(水) 松屋浅草：6月9日(水)～20日(日)

松屋銀座、松屋浅草両店では、和菓子のもち上げのため6月9日(水)から「和菓子を楽しむ水無月」フェアを開催いたします。和菓子は日本の歴史や季節感から生まれた伝統文化であり、年中行事にも欠かせず、深く結びついています。6月は、一年の半分の穢れを落とす意味があり、一年のちょうど真ん中にあたる6月30日に行う「夏越祓(なごしのはらえ)」という行事があります。その日に食べる



と魔除けと暑氣払いになるという縁起菓子の「水無月」が有名であり、近年注目されています。また、6月16日は全国和菓子協会により「和菓子の日」として制定されています。普段和菓子を食べない方も、一年に一度のイベントとして日本の文化・和菓子にふれてみる良い機会であり、コロナ禍だからこそ、ティータイムを充実させるため、また健康招福や厄除けを祈願するために、祈りの菓子として和菓子をいただくのはいかがでしょうか。

### 6月に和菓子をいただくポイント

1. 夏バテ予防
2. 厄除けや健康招福を祈願
3. 季節感を楽しみ、お茶の時間を充実

### 「和菓子を楽しむ水無月」フェア DATA

- 【松屋銀座】 6月9日(水)～6月30日(水)  
地下1階 和菓子売場  
15ブランド 17品
- 【松屋浅草】 6月9日(水)～6月20日(日)  
1階 浅草すい一つ小町  
10ブランド 12品

### 「和菓子の日」とは

西暦848年(承和15年・嘉祥元年)、6月16日に16の数にちなんだ菓子、餅などを神前に供えて、厄除けと招福を願う嘉祥(嘉定)という行事がありました。江戸時代には宮中や幕府でも重要な儀式となり、特に幕府では、江戸城の大広間に2万個を超える菓子を並べ、将軍が大名・旗本への下賜(かし)しました。行事は歴史の中で受け継がれ、明治時代まで盛んに行われていました。

これを現代に復活させたのが「和菓子の日」です。

### 商品の一例

#### 〈松屋銀座 展開商品〉



#### 俵屋吉富「水無月」605円(2個入り)

京都の名産品であり縁起菓子の「水無月」。6月下旬、無病息災を願う神社の茅の輪をくぐる「夏越祓」。この「夏越祓」に氷を食べ、暑い夏を越そうという宮中行事がありました。庶民には高級品だった氷を入手することはできないことから、その代わりとして氷に似たお菓子を食べることによって、夏バテ予防をすることになりました。ういろうの三角形の形で氷を表し、赤い小豆は邪気払いや悪魔祓いという意味が込められています。

※銘家逸品にて、6月25日(金)、26日(土)販売



**俵屋吉富**  
**「風涼み」972円**  
**(2個入り)**  
 小豆こし餡入り薯蕷製の  
 「京団扇」2個入りです。  
 ※6月16日のみ販売



**銀座文明堂**  
**「栗人形焼」(6個入り)378円**  
 栗餡をふんわり生地で包み  
 こみました。  
 ※6月9日～6月16日販売



**黒船**  
**「黒々」・「水々」各378円**  
 丹波黒豆入り黒糖羹と、  
 柚子シロップが付いた水  
 ゼリー。  
 ※8月中旬まで販売



**松崎煎餅**  
**「季節の三味胴 水無月」**  
**1,792円(12枚入り)**  
 初夏の絵柄が楽しめる  
 瓦煎餅です。  
 ※7月上旬まで販売



**松月堂**  
**「細竹水羊羹」357円(1本)**  
 青竹風容器に入った、滑らか  
 な口当たりの水羊羹。  
 ※なくなり次第終了



**叶 匠壽庵**  
**「煮小豆に餅」238円(1個)**  
 羽二重餅で煮小豆を包  
 みました。  
 ※6月15日、16日のみ  
 販売



**KURAKICHI(クラキチ)**  
**「善兵衛栗 栗水ようかん」**  
**486円(1瓶)**  
 つぶ餡と刻んだ善兵衛栗を  
 使った甘さ控えめな水羊羹。  
 ※8月下旬まで販売



**銀座あけぼの**  
**「濃茶本葛」324円(1個)**  
 抹茶葛・ふっくら小豆・透  
 明ゼリーの3層で仕立て  
 た和のデザート。  
 ※8月31日まで販売

KURAKICHI「善兵衛栗 栗水ようかん」と、Kuma3(クマサン)「お濃茶ぷりん」(1,048円)は、  
 松屋浅草の「下町銘菓撰」でも6月16日限定で販売します。

〈松屋浅草 展開商品〉

下記商品は、松屋銀座「銘家逸品」でも6月16日限定で販売します。



**徳太樓**  
**「きんつば」951円**  
 甘さ控えめで上品な  
 味わい。



**菓匠 青柳正家**  
**「冷やししろこ」432円(1個)**  
 藤色の餡をじっくり炊いて作り  
 ました。  
 ※6月16日～20日販売

※価格は全て税込です。