

2018年5月

6月は和菓子に注目！つるん・ぷるんとした季節の和菓子を取り揃えました！

# 和菓子大好き♪

・会期：6月6日(水)～30日(土)

・会場：日本橋高島屋 和洋菓子売場・銘菓百選

6月は「6月16日(土)和菓子の日」、「6月30日(土)水無月」など和菓子に関する歳時記が盛りだくさんです。日本橋高島屋ではこの時期におすすめの涼を感じる和菓子中心に、喉越しの良いつるん・ぷるんとした夏菓子を取り揃えました。

## ※和菓子の日由来

西暦848年(承和15年・嘉祥元年)、仁明天皇がご神託に基づいて、6月16日に16の数にちなんだ菓子などを神前に供えて、健康招福を祈願し、「嘉祥」と改元したという吉例にちなみます。

## 【商品の一例】

### ＜両口屋是清＞沢の翠(半棹)810円(税込)

名古屋の老舗和菓子店＜両口屋是清＞から、夏らしい一品が登場。透き通る錦玉羹で清流の風情を表しています。冷やして食べるのもおすすめです。



### ＜鶴屋吉信＞花薯蕷あじさい(1個)594円(税込)

京都の老舗和菓子店＜鶴屋吉信＞より季節の花、あじさいを模したきんとんをのせた薯蕷饅頭が登場。

※販売期間：6月16日(土)・17日(日)

### ＜塩瀬総本家＞紅白小麦饅頭(白×2、紅×2 計4個入)864円(税込)

毎年この季節限定で販売される饅頭です。ふわっと柔らかく、それでいてシッカリとした歯ごたえのある、甘さ控えめのこし餡の入った饅頭です。

※販売期間：6月14日(木)～16日(土)



### ＜叶 匠壽庵＞煮小豆に餅(1個)216円(税込)

邪気を祓い、精気を養うとされる、小豆と餅で仕上げた和菓子で「和菓子の日」とされる6月16日1日限定の商品です。大納言小豆をあつさり炊き上げ、やわらかな羽二重餅で包むことにより、まるやかな小豆の風味や食感をお楽しみいただけます。

※販売日：6月16日(土)

## 【水無月】

水無月とは、外郎（ういろう）の上に邪気をはらう小豆を散らした三角形のお菓子です。1年の折り返しにあたる6月30日に行われる「夏越の祓え（なごしのはらえ）」に邪気祓いを願っていただくお菓子です。三角の形は暑気を払う氷を表しているといわれています。

日本橋高島屋では、約15種類の水無月や水無月に見立てたスイーツを取り揃えました。

### 〈とらや〉水無月・白水無月(1個)各238円(税込)

さっぱりとした甘さの「白水無月」と、白下糖を使い、こくのある甘さに仕上げた「水無月」の2種類をご用意しました。

※販売期間：6月25日（月）～30日（土）

※各日各60点限りで、いずれも各日午前11時からの販売となります。



### 〈東京會館〉ヨーグルトの檸檬ゼリー寄せ 水無月風(1個)540円(税込)※日本橋高島屋限定

洋菓子の老舗〈東京會館〉が、水無月にあわせて新商品を開発しました。ブルーベリーを小豆に見立てた、涼しげで爽やかな味わいです。

※販売期間：6月28日（木）～30日（土）

【お問合せ】 日本橋高島屋 TEL (03)3211-4111 (代表)