

2月22日(木) 塩豆大福の日

限定販売

春のおとずれ

# うぐいす大福



4個入 640円(税込)

「美味しい」は笑顔をつくります



## 梅林堂の「立春大福」

梅林堂では毎月の塩豆大福の日の

その月の大福として「かわり大福」をお作りしています。

令和6年2月はうぐいすきな粉の大福です。

また、それとは別に2月4日の「立春」の日に

「立春大福」をお作りしています。

いつから「立春大福」が続いているかと思ひ出してみると

昭和42年ごろから、2月の立春を迎えると

毎年この時期だけお客様にお届けしていたと思います。

もう50年以上続いていることになりました。

ご存じのように「立春大吉」とは春になると

木々や草花の蕾が自然と花開くように四季折々の自然の営みから

神気を頂き、人々に福をもたらすという縁起であります。

立春大福とは大福の餅の中にあく抜きしたヨモギの葉を搗きこむのですが、  
子供の頃近くの土手に行つて

母と一緒にヨモギ摘みをした記憶が微かに残っています。

(おそらくこれは草餅用のヨモギ摘みで昭和30年代中ごろ)

参考までに、草餅は米粉にヨモギを搗きこんだもので

立春大福は大福もち(もち米)にヨモギを搗きこんだものです。

いずれにしてもお菓子屋さんには、明治の後期から大正・昭和・平成

そして今に至るまで四季折々の移ろいや縁起にまつわるお菓子をお作りし

お客様に楽しんで頂いていたのです。

立春大福のほか、桜餅・草餅・柏餅・土用もち・豊年大福など色々あります。

このような日本の文化・風情はこれからも大切にしていきたいと思ひます。

四季礼讚・縁起礼讚でしょうか？

春を告げるため、  
驚たちがもうすぐ稽古を始めます。  
国内の限られた地域で栽培される  
稀少な青大豆をふんだんに使用し  
「うぐいす大福」をお作りします。  
自家煎り・自家挽き製法の  
風味を生かした青大豆のきな粉は  
やわらかく、ほのかな甘みがあります。  
本格的な春の訪れを待ちながら、お楽しみください。

2月22日(木)は

塩豆大福の日

2割引

ほんとに美味しい

塩豆大福

豆の香る美味しさ

毎朝、つくりたてで熟々の餅に

絶妙に茹で上げた北海道富良野産の赤えんどう豆を

たっぷり織り込んでいます。

餡の甘さや塩の立つ美味しさなどとともに、

餅にも移った豆の香りもご一緒にお楽しみください。

梅林堂自慢の塩豆大福が口福なひとときを演出します。



"美味しい"は笑顔をつくります

