



伊勢屋季報

Traditional Japanese sweets shop ISE-YA since 1935

2021

初夏号

vol.1

■ 小田原店 伊勢屋本店 / 小田原市本町3-16-22
0465-22-3378 9時~17時
ラスカ小田原店 / 小田原市栄町1-1-19
0465-24-7740 10時~20時半
休 ラスカ休業日



涼しげなブルーの
パッケージが目印

こんにちは伊勢屋店主の大矢です。
強い日差しがいよいよ夏の到来を感じさせ
ますが、この度そんな暑さに負けない涼しげ
な夏のお菓子の新作「天の川」をご紹介しま
す。北海道産小豆の鹿の子豆と、寒天、求肥
をちりばめた一度に色々な味が楽しめる、あ
んみつ風の水羊羹。さらりとした控えめな甘
さとみずみずしさが、ひと時の涼風を感じさ
せてくれる夏限定の商品です。色とりどりの

寒天と求肥をちりばめた 新作「あんみつ風水ようかん」

具材を夏の夜空に輝く天の川に見立てた、伊勢屋
の新名物、5月下旬よりお買い求めいただけます。

■一枚流しあんみつ風水羊羹「天の川」

[1080円/要冷蔵]



星とうさぎ型の
ミニサイズの
ようかん

みずみずしく、
ぱりぱりな寒天

大ぶりな果は
食感のアクセント

紅生姜で「夏いなり」はじめます サッパリ!



当店人気のいなり寿司に新たなメニューが登場。
創業当時から注ぎ足して受け継ぐ、甘辛のタレ
で煮込んだお揚げと、刻んだ国産紅生姜の相
性が絶品の「夏いなり(1個139円)」。
サッパリしつかりいただける夏にぴったりな一品。
5月27日より販売開始ですので、是非皆様で
ご賞味ください！



夏をのりきる 和菓子のおはなし

昔から長く続いているものにはその理由があります。
和菓子もその一つで、古来より夏バテを避けるために食
べるという風習があったようです。

当店でも、●力をつけるお餅(土用餅) ●栄養豊かな小
豆の餡 ●ミネラル豊富な沖縄海塩ぬちまーす ●食欲
不振に寒天と、夏場にぴったりな材料を使った「元気の出
る和菓子」を取り揃えており、毎年たくさんの方にご愛顧
いただいております。

うなぎも良いですが、普段のおやつにちょっと和菓子を
取り入れて、先人たちの知恵を感じてみて
はいかがでしょうか。



節句と和菓子

5月5日 ……端午の節句 ●柏もち



6月16日 ……和菓子の日



7月7日 ……七夕 ●天の川 ●水まんじゅう

お盆のこと

毎年8月15日前後の期間は、ご先祖様が地上に戻ると
されています。各家庭では迎え火、ナスとキュウリの精靈
馬、また和菓子などをお供えし、先祖の靈をお迎えする
のが古くからの風習です。

お供え物には干菓子が多く見られますが、邪氣を払うと
される小豆を使ったおはぎがよく選ばれています。
時節柄、親類一同で集まる機会は少なくなりそうですが、
お供えしたものを私たちが頂くことでもご供養につながり
ます。

7月19日～8月6日 ……土用の期間 ●土用餅

7月・8月の13～15日 ……お盆 ●おはぎ



8月22日 ……中元 ●生ようかん「贈答にも！」

