

# 嘉祥茶会

かじょうちやくかい

第9回

和菓子をめぐる歴史を学び、  
和菓子作りを体験して楽しむ  
お茶会です。



内容  
嘉祥の話  
講師 坪井蓉子 (砂丘館しつらい展示)

お話と和菓子作り体験  
講師 渡辺孝見

和菓子技能者一級技能士  
丸屋本店和菓子部技術部長

\*エプロンをご持参下さい。



茶会  
山家宗禮社中 (裏千家)

お作りいただいた菓子を、  
陶芸家・中村幸夫の菓子器 (写真) にのせて  
お召し上がりいただきます。



## 嘉祥菓子

古の文献から再現されたもの  
中央：豊岡の里  
右上から時計回りに武蔵野・伊賀餅・桔梗餅・  
浅路胎・味噌松風・源氏雛

予約販売価格 2,000 円

会場 砂丘館 座敷・居間・茶の間

定員 各回 15 名

参加料 2,200 円

\*キャンセルのご連絡は 6 月 9 日までをお願いします。それ以降に  
キャンセルされた場合は材料費 1,000 円のお支払いをお願いいたします。

主催 砂丘館 協力 丸屋本店

申し込み 電話/ファックス 025-222-2676 (砂丘館)

または E-mail [sakyukan@bz03.plala.or.jp](mailto:sakyukan@bz03.plala.or.jp) へ

\*ファックス、E-mail でお申込の場合は連絡先 (電話番号)、人数を併記してください。

受付開始 5 月 22 日 (水)

令和元年

和菓子の日

六月十六日 日曜日

- 第一席 午前九時半～十一時十分
- 第二席 午前十一時十分～十二時五十分
- 第三席 午後十二時五十分～二時半
- 第四席 午後二時半～四時十分

\*開始時間十分前にはお出で下さい。

嘉祥の儀は嘉祥元年(八四八年)六月十六日に十六の数に因んだ菓子(十六)を神前に供え、疫病除けを祈ったことに始まると言われます。江戸時代には十六の一と六を足した七種類の菓子「七嘉祥」をこの日に食べると災いを祓い、幸福を招くと言われました。

## 砂丘館

旧日本銀行新潟支店長役宅

〒951-8104 新潟市中央区西大畑町5218-1  
tel./fax. 025-222-2676  
sakyukan@bz03.plala.or.jp

指定管理者:新潟輪量・新潟ビルサービス特定共同企業!



会場には駐車場がありません。また、周辺の道路は駐車禁止です。公共交通機関をご利用下さい。  
●新潟駅からのバス:浜浦町線 C2系統又は観光循環バス「西大畑坂上」バス停下車徒歩1分  
●新潟市西堀地下駐車場をご利用の方は、駐車券掲示にて1時間分の無料券を差し上げます。

私たちは砂丘館の自主事業を  
応援しています。

香園あられ株式会社

NSGグループ

ISHIKAWA

新潟ビルサービス

創業明治11年  
丸屋本店

藤田金属

WIND  
デザイン

郷土の文化に親しむ会