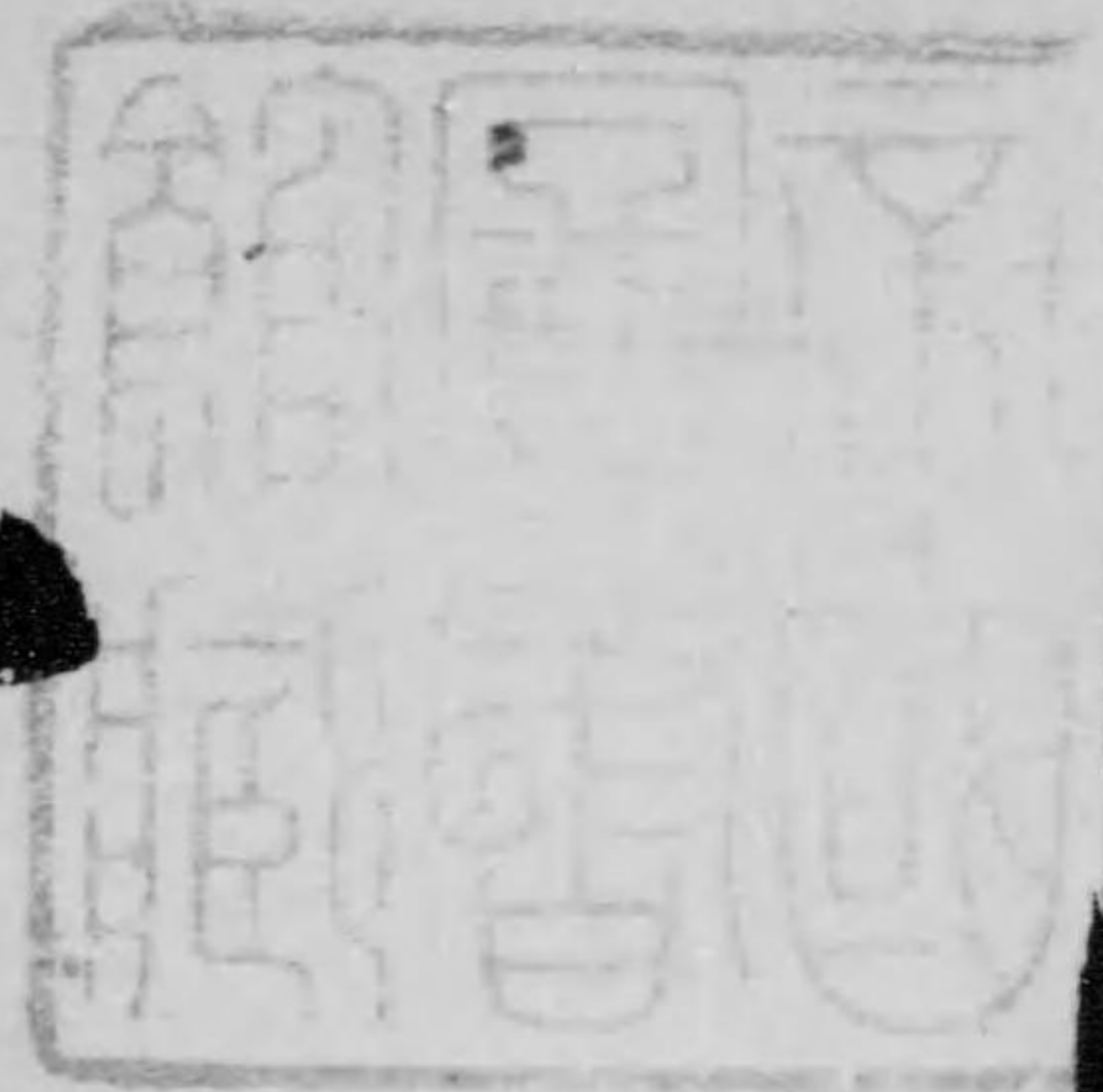


423
5

2465

423-5



古 澗



新 故

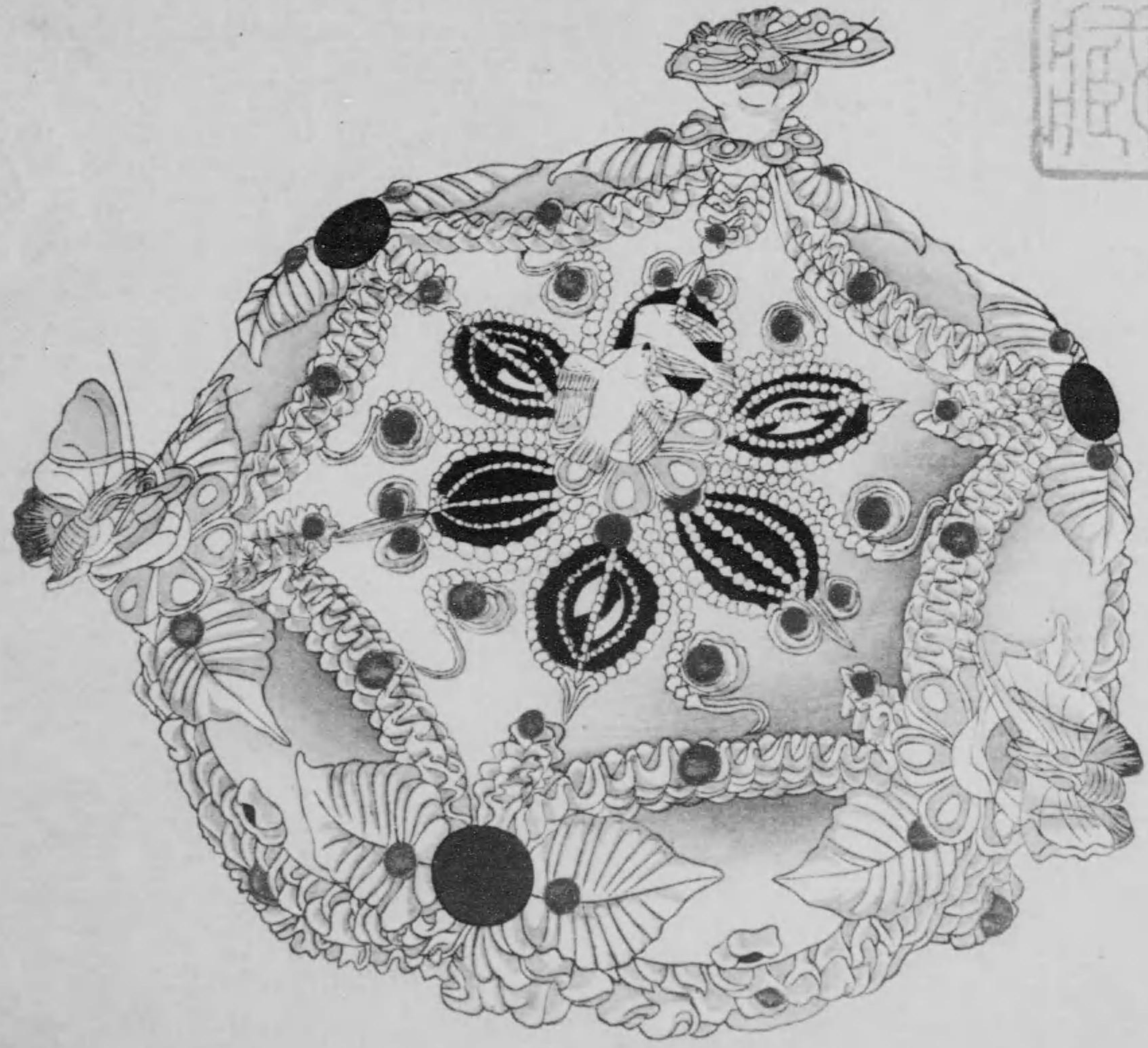
古澗新故



大正
9. 6. 12
内交



クリスマスケーキ



クリスマスケーキ

クリスマスケーキは拾二月二十五日クリスマス祭りの節使用するものふり

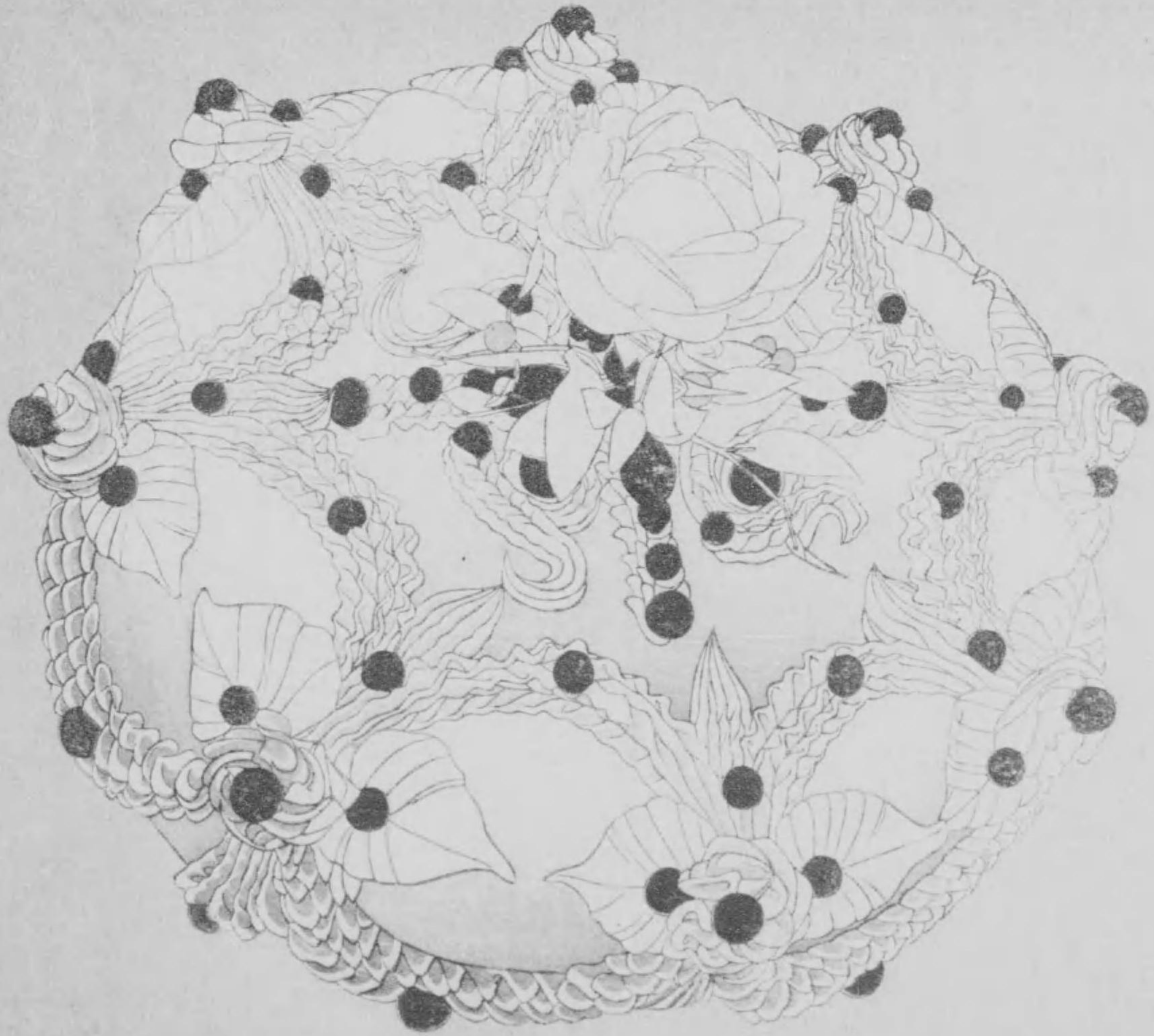
割方

プロームケーキと同じ

製法

プロームケーキにほんざんを掛け上にはイチゴレモン等の果實の砂糖漬にて色附けをふしアラザン、チャリー等にて裝飾をふす

ウエディングケーキ



ウエディングケーキ 婚禮用

歐米に於ては婚禮の式の席上ウエディングケーキを切りて近親來客に饗應す

割方

砂糖四斤、玉子四斤、バター二斤半、メリケン粉四斤、アマンド壹斤半、レモン皮半罐、ソルタネ拾斤、カレンズ五斤、ブランデー壹瓶、蜂蜜一合、ニツケ少々、チヨウジ少々

製法

ソルタネのレンズを洗ひレモヒを切りたるものにニツキ、チヨウジ等を混ぜ置き翌日別にバターと砂糖に玉子をほたて少しつゝ合はせ粉を入れ充分攪拌しあまんどを焼きて小さくきざみたるものを入れ前日合せ置たる物と混同し形にバターを敷き強火にて焼くべし

焼上りたる物をプロームケーキと云ふ

プロームケーキにメトシオンを上とまわりにまき其の上よりほんざんを掛け飾りを付く

ウエディングケーキ



しほ
内志

其の上よりほんざんを掛け飾りをたぐ

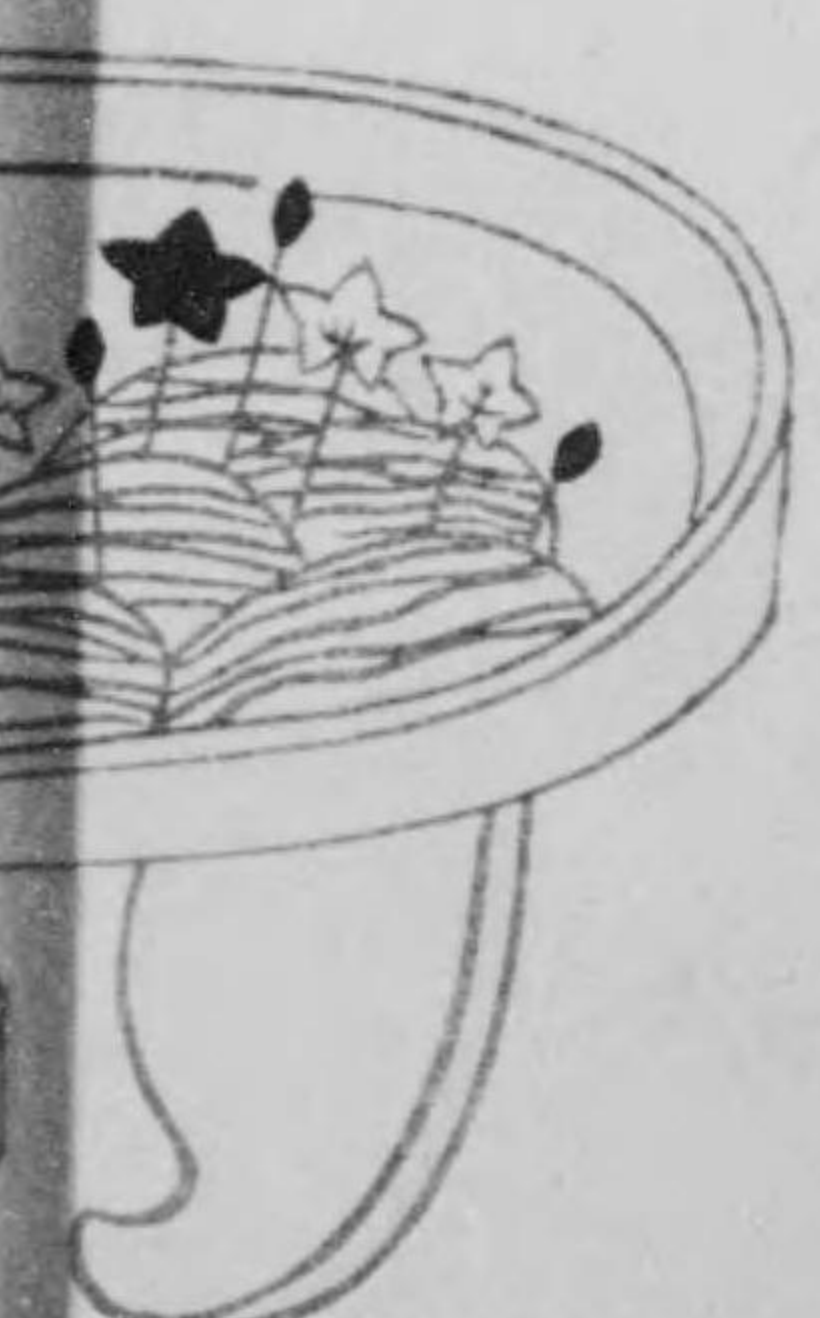
小笠原式 春季用島基

松飾りを付け正面に鶯餅を盛り紅白の梅の花
 ようじを挿し高砂を盛り松葉、松かさ、箆を配ふ

製法

松	鶯	高	三	松	松
飾	餅	砂	枚	葉	かさ
造	牛	片	雲	雲	片
花	皮	栗	平	平	栗
	製	製	製	製	製

夏の
島基





夏の
松の
心

松
か
さ

片
栗
製

小笠原式夏季用島蓑

立松松飾をつけ、玉の井を盛り、あしの
花よりじを挿す前盛には鮎を盛り左右
には玉子ぞうめんに紅白つばしの花よりじ
を挿す

製法

立松 造花製

玉の井 ウイロウ製

鮎 片栗製

秋の
島蓑



鮎

片栗製

秋の
吟
草



小笠原式冬季用島臺

雪持松を付け、正面にふ歌を盛り水仙の
花よりじを挿す前盛薄氷を盛り
雪持筭の花よりじを挿し左右には
おしどりの雌雄を配す

製法

雪持松	造	花
千歌	練切	製
薄氷	カンゴホリ	製
おしどり	有平	製

冬の

島臺





冬の
おしどり
甘玉

おしどり

有平製

小笠原式 秋季用島臺

立枙を飾り白葉を正面に盛り桐の花よ
うじを挿す左右には笹の上にいらずらを
盛り前盛には龍田(角形
紅葉の意)を配し菊の花
よりじを挿す

製 法

立	白	龍	鶉	筭
枙	葉	田		
造	練	羊	有	雲
花	切	羹	平	平
	装		糖	装

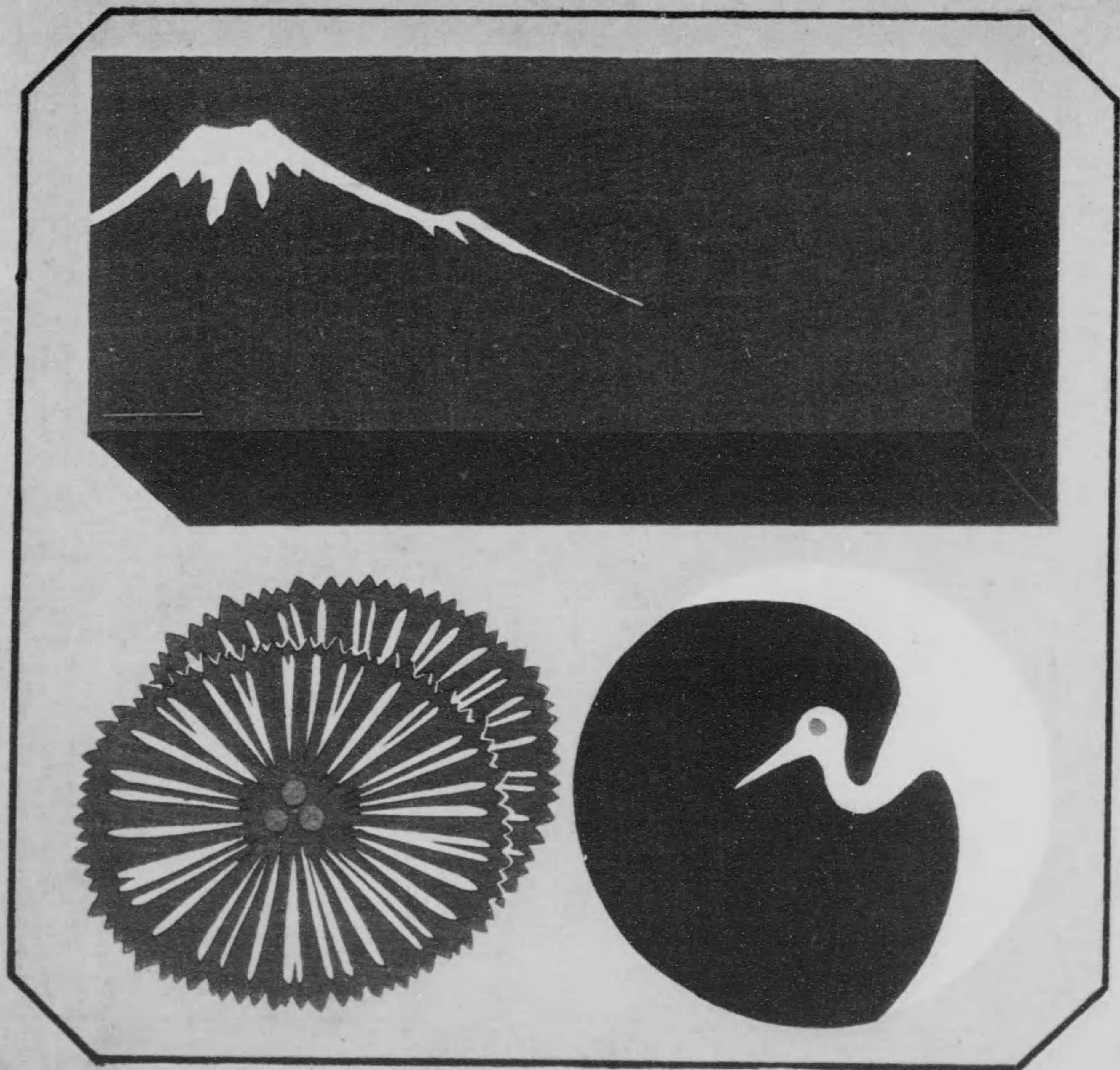
子
心

心
目
晴
天
之
鶴

善 鷄

有平糖
雲平製

子
山目晴之鷄



慶事用引菓子

正月 晴天之鶴

明治天皇御製

富士のちも遙うに見とるあー田舎の

まじり毎ふさまものどけかりけり

製法

向附 薑小豆羹富士薯蕷にて現はす

右前盛 紅の練切にして鶴は薯蕷ふり

左前盛 引茶練切にして松カサ小豆練切押形にて入れり

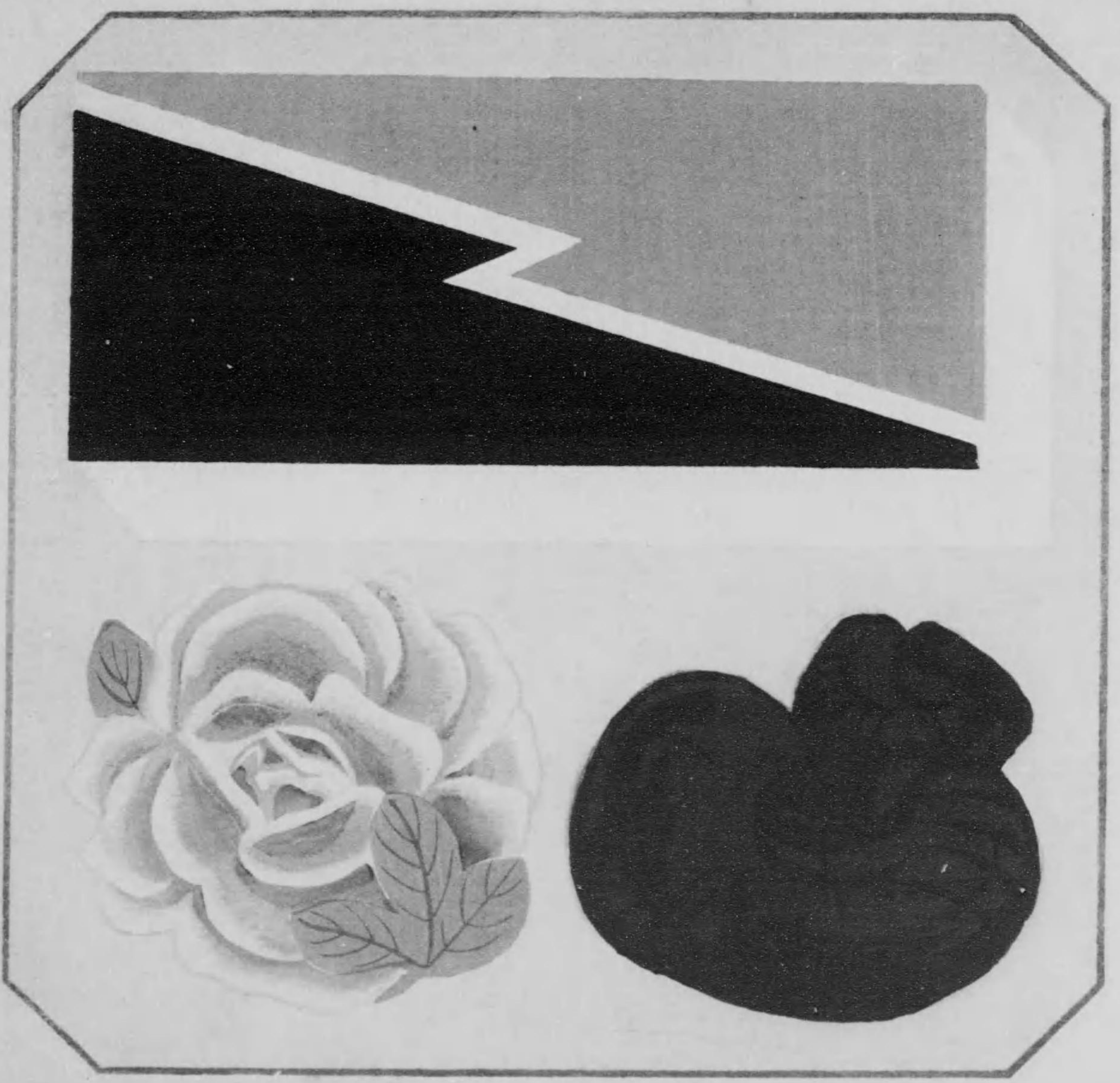
菓子のみ

ふさ三島

左前盛多茶舖切...

三三三

三三三



慶事用引菓子

二月 不老長春

長生殿裡春秋富 不老門前日月遲

製法

向附台薯蕷羹に引茶及本紅の金玉を掛く

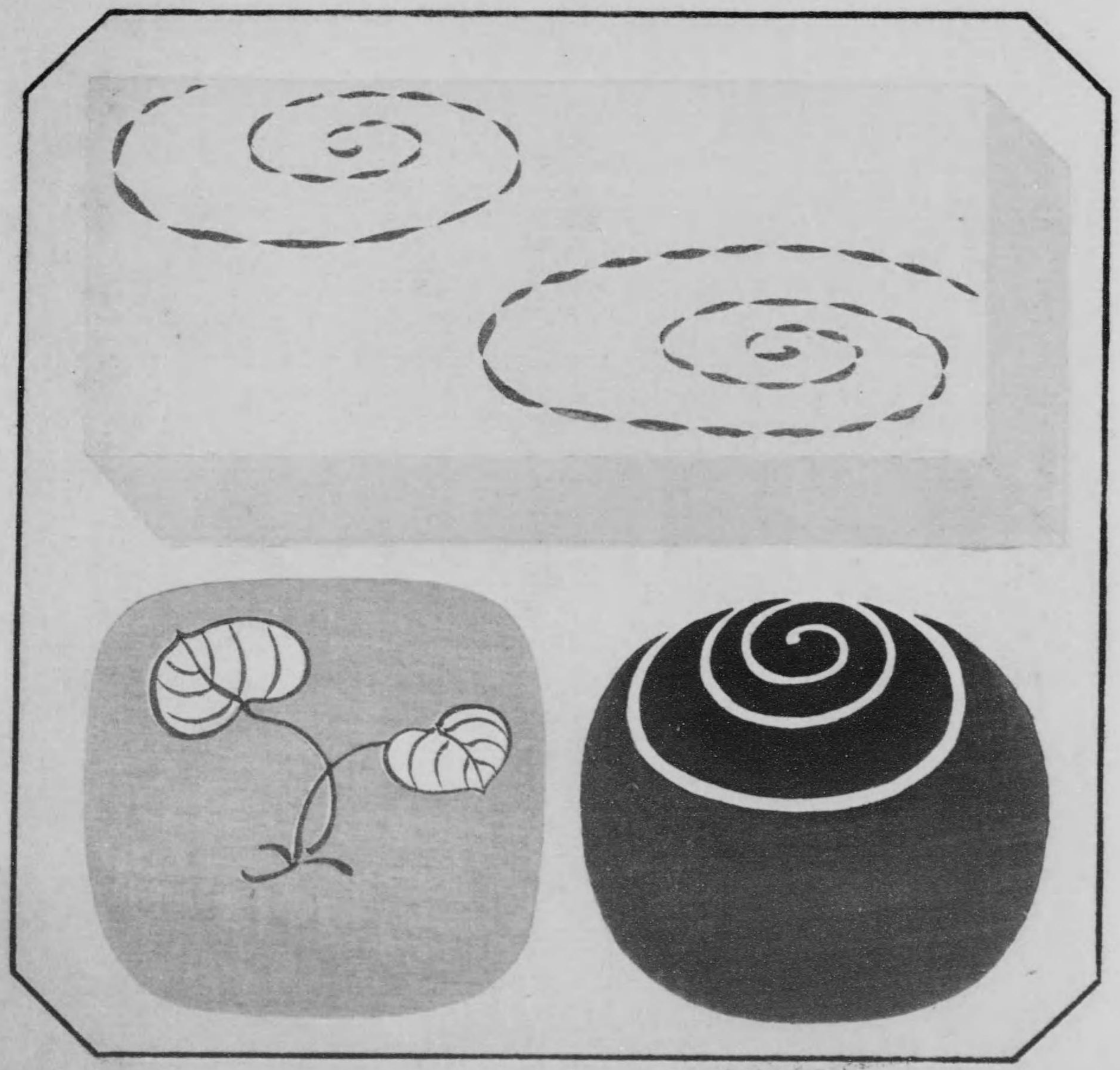
右前盛小豆練切

左前盛薄紅練切を竹へらにて形取る葉は引糸練切

左前盛薄紅練切を竹へうにて形取と兼は多尋練切

青い三日月

玉の舟



慶事用引菓子

三月 玉の井

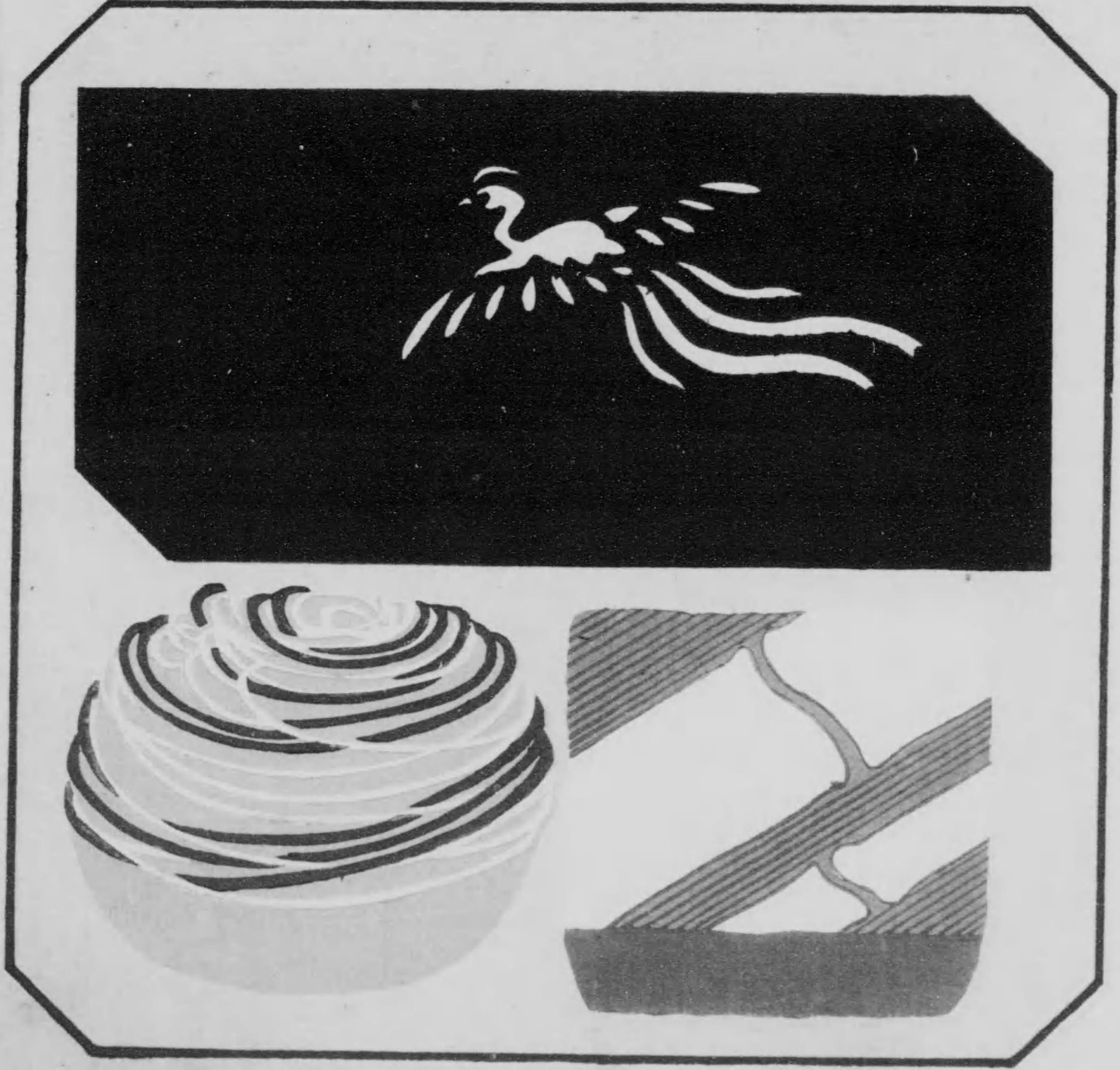
長き命を汲みて知る心の底も曇りふき
月の桂の光り漏れ枝を連ねて諸共に朝夕
馴るゝ玉の井の深き契りは樂しむや

製法

向附台引糸羹に水は小豆の書き模様

右前盛海人の玉は小豆練切

左前盛薄紅練切カツラギは小豆羹にて描く



萬年
子
子
子

大前盛
酒
糸
結
坊
乃
三
人
キ
ト
小
豆
湯
ノ
七
指
く

慶事用引菓子

四月 緑竹年久

御製

九十年のくくくかの竹の深緑

、夏はぬれ竹を久しかりける

竹は千年をへだても色は夏はぬれと云ふ

製法

向附台小豆羹に鳳凰は著蕨羹を。ハラピンに書き流し込む

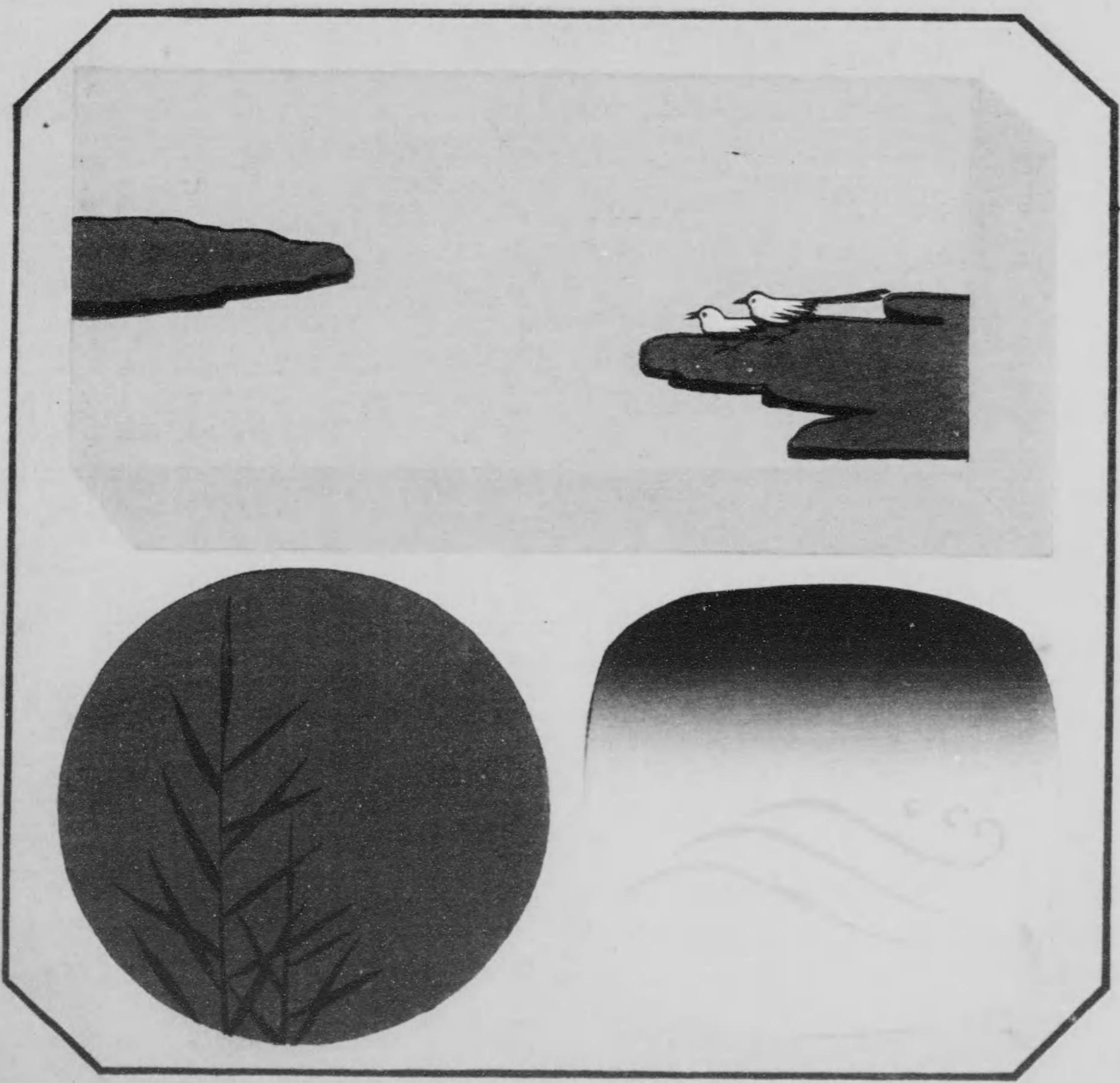
右前盛引糸練切竹は白練切

左前盛時色練切に小田巻にて掛る友白髪の意味あり

五

左前盛時色練切に小田巻にて掛る友白髪の意あり

友白髪
水天懸久



慶事用引菓子

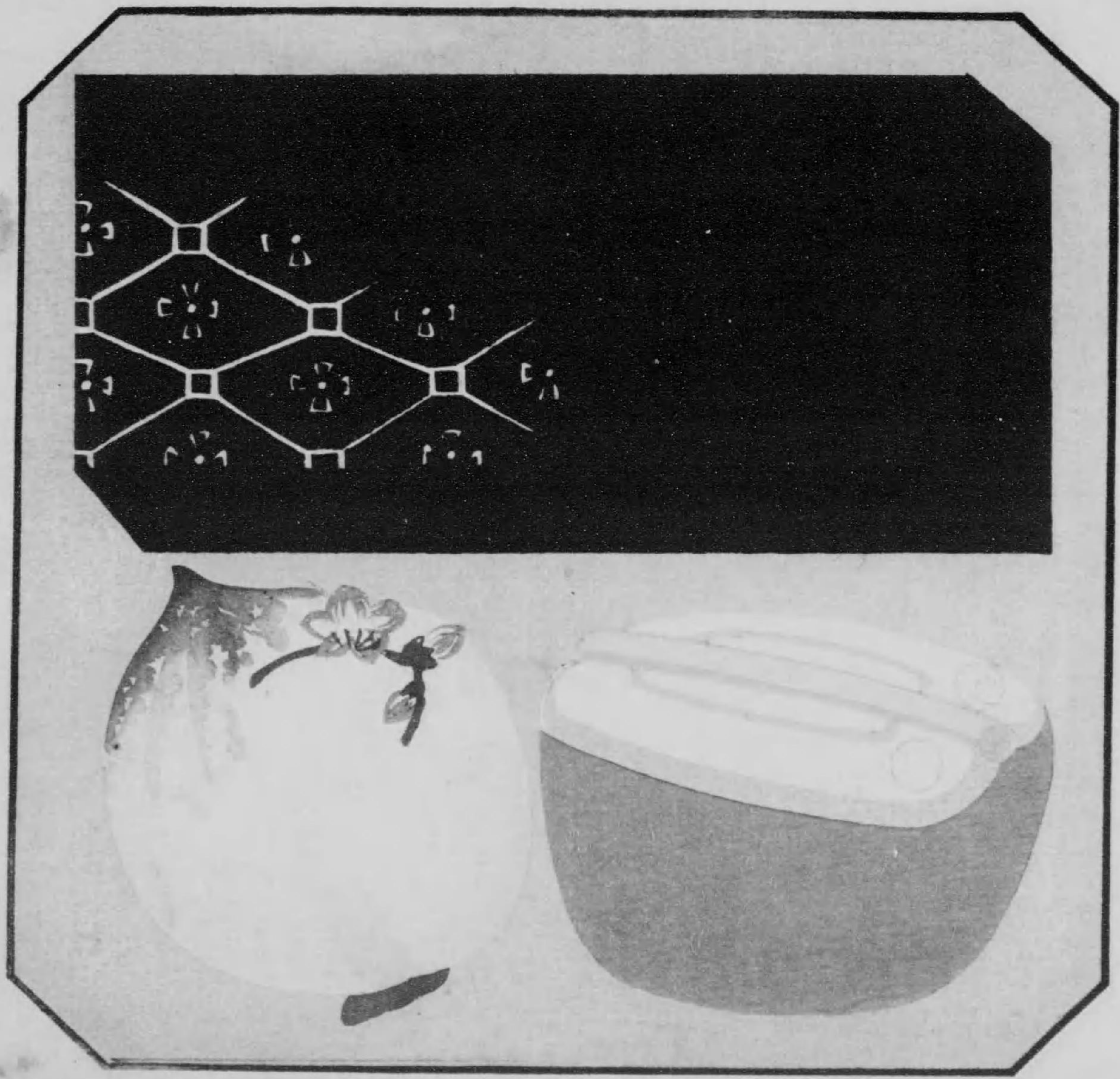
五月 水石契久

いざなぎ尊いさなみの尊が天降り賜ふ
水邊にせきれいを御覽せられ初めて
婚禮をせられしと云ふ

製法

向附台引菓子羹に岩は小豆せきれいと薯蕷羹ノ書き模様
右前盛白練切紅ぼかし浪は摺込
左前盛小豆練切蘆は小豆羹の摺込

五月 水石契久



五月廿一日
五月廿一日
桃

方前盛山豆娘切盛山豆娘の桃

慶事用引菓子

六月 壽星桃

この菓子にはあるてふ桃の今斗り

ツ化笑くま女にあひたけらうあふ

蟠桃は三千歳に一度實るといふ是を食する者を不老不死なりと故に東方朔は西王母より賜けたる蟠桃を食し永年不老不死あるを得たりと
その頃支那天皇の御衣を織光錦といひけれを其の紋様を向附に現はしたり

製法

向附台小豆羹に亀甲は羊羹板又は描き模様

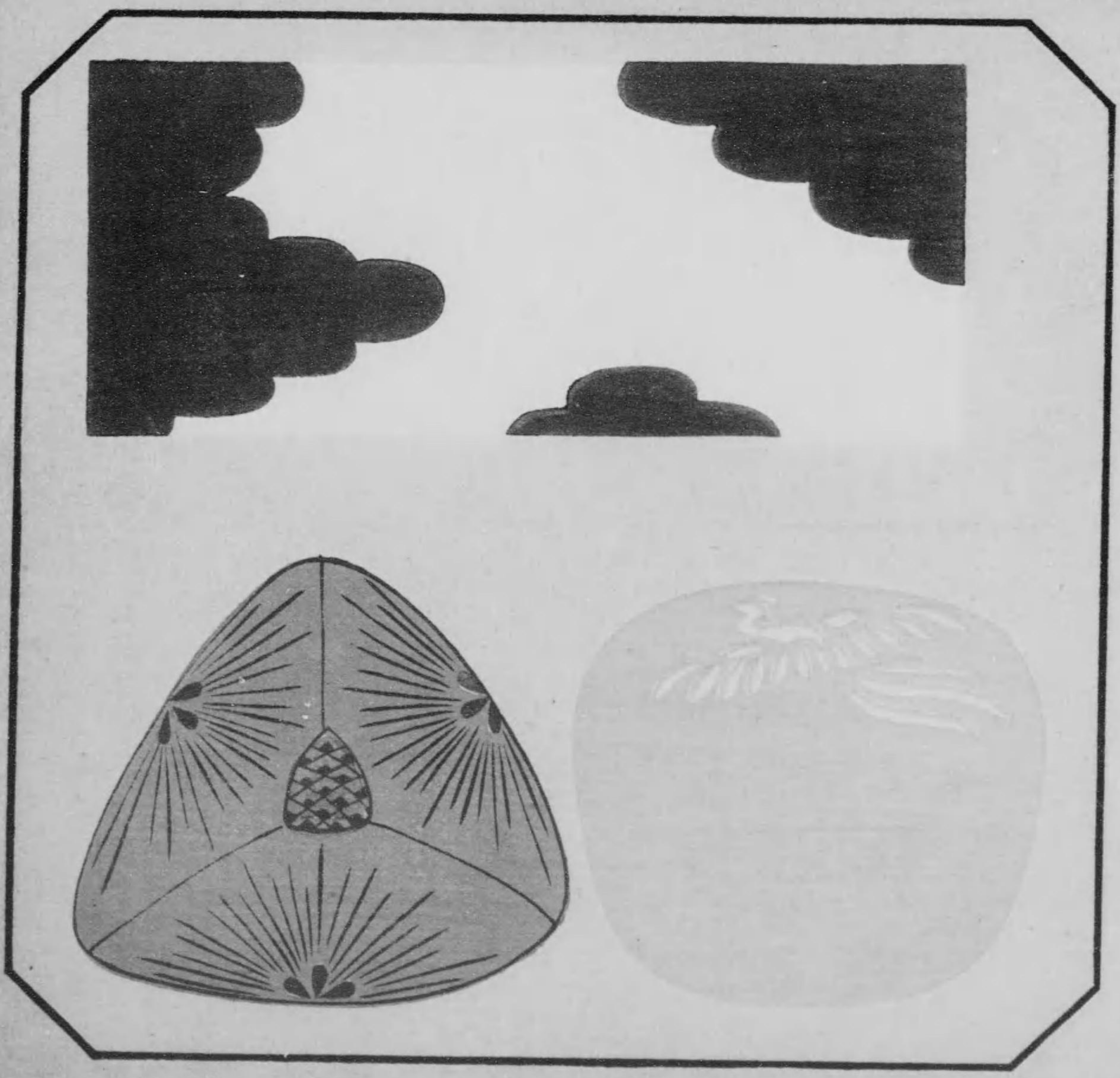
右前盛小豆練切に團扇は薯蕷柄は黄味練切日月は押棒

左前盛桃は薯蕷練切ほがし

菓子
七月

右前盛小豆練切に團扇は薯蕷柄は黄叶練切日月は桐
 左前盛桃は薯蕷練切任がし

五月廿一日
 高のふん茶



慶事用引菓子

七月 寿光蘭

畏くも宮中御婚儀の御事ある朝には
此の九重の雲顯はれ出でたりと云ふ

製法

向附台 薯蕷羹 雲は小豆羹

右前盛 本紅練切に鳳凰は薯蕷羹の楯込

左前盛 引茶練切に松葉は置き蜜芯は小豆練切

菓子

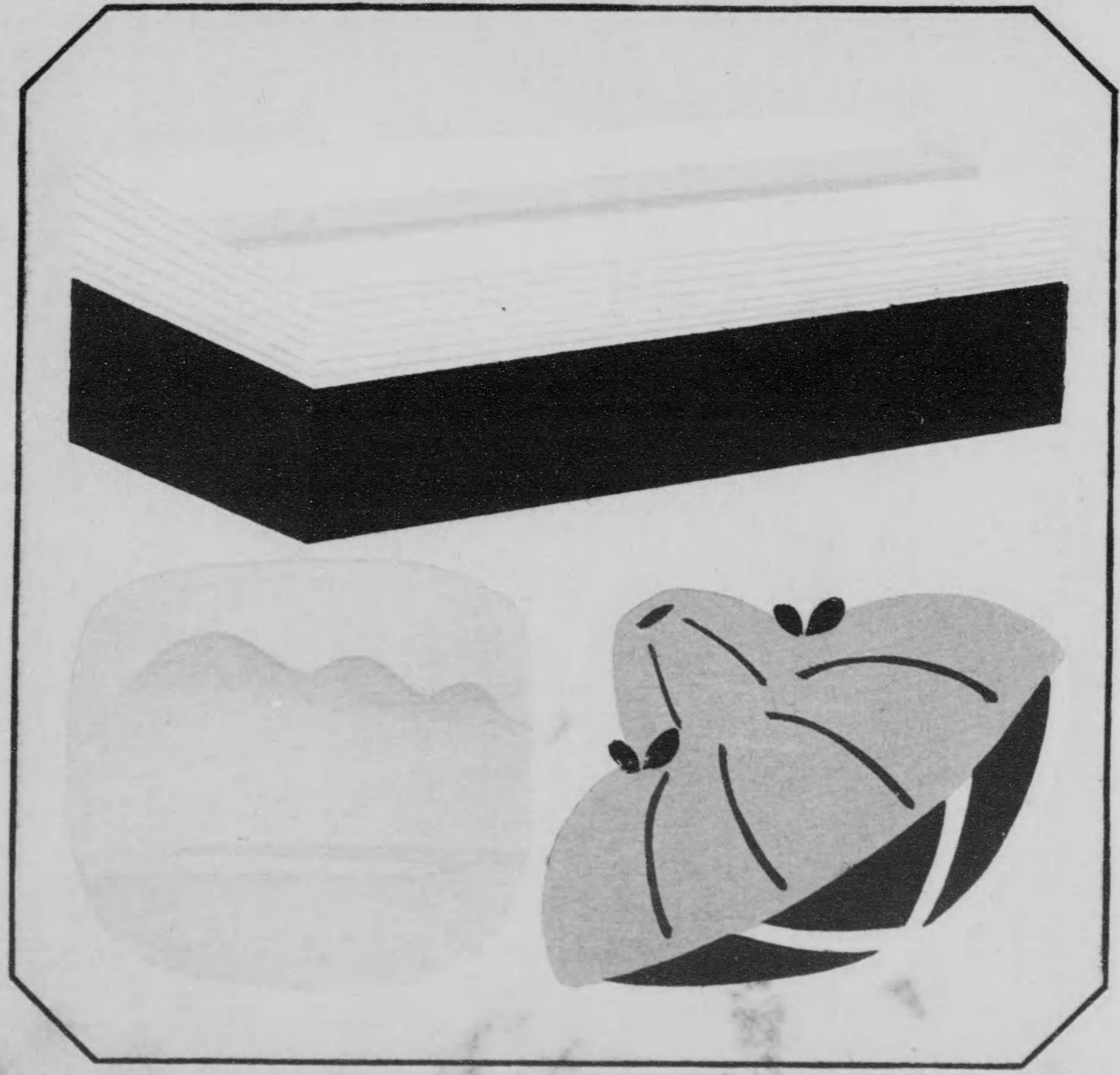
目録

右前盛 本紅練切に鳳凰は著類美の楯辺

左前盛 引茶練切に松葉は置き蜜芯は小豆練切

菓子

一目 吉と云 一膳



慶事用引菓子

八月 末廣

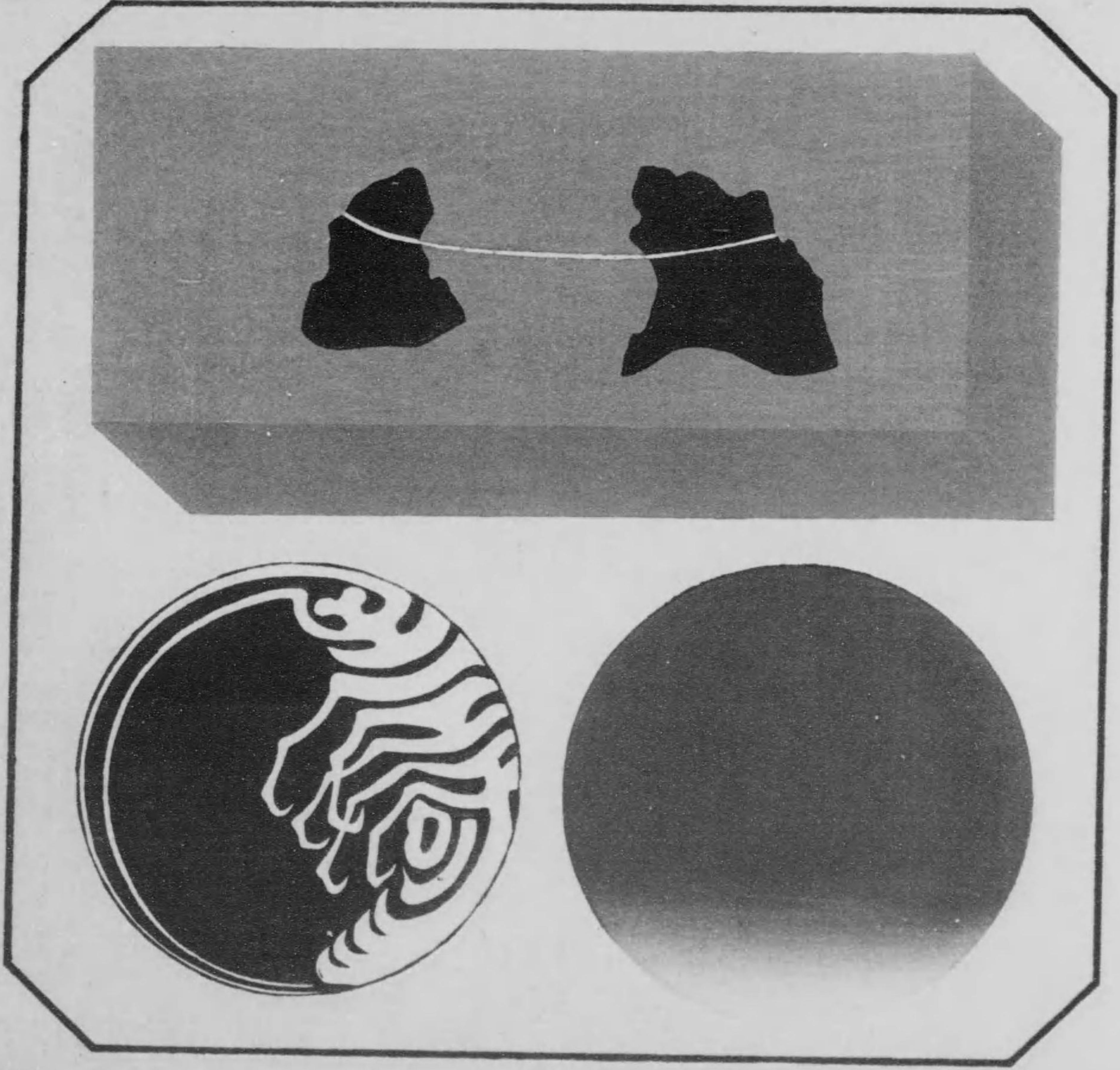
千代屬杵の末かけて結ぶや神の誓言として
三笠の山の蔭廣く四方に廣がり末廣く
芽出度き極み申すもかゝこき御祝儀
なり

製法

向附台 小豆羹に衛生羹の流し合せ扇の骨は金玉
右前盛 笠は小豆練切紐は薯蕷の練切
左前盛 引糸練切に三笠山を象る

右前盛 子系練切に三笠山を象る

海
子
系
練
切
に
三
笠
山
を
象
る



慶事用引菓子

九月 海老洞契

各に伊勢海老として持て雑さるゝ其の根元は彼の
海中には海老の巢ありて數百年を経る雌雄の
海老が打揃ひて棲息せりと云ふ

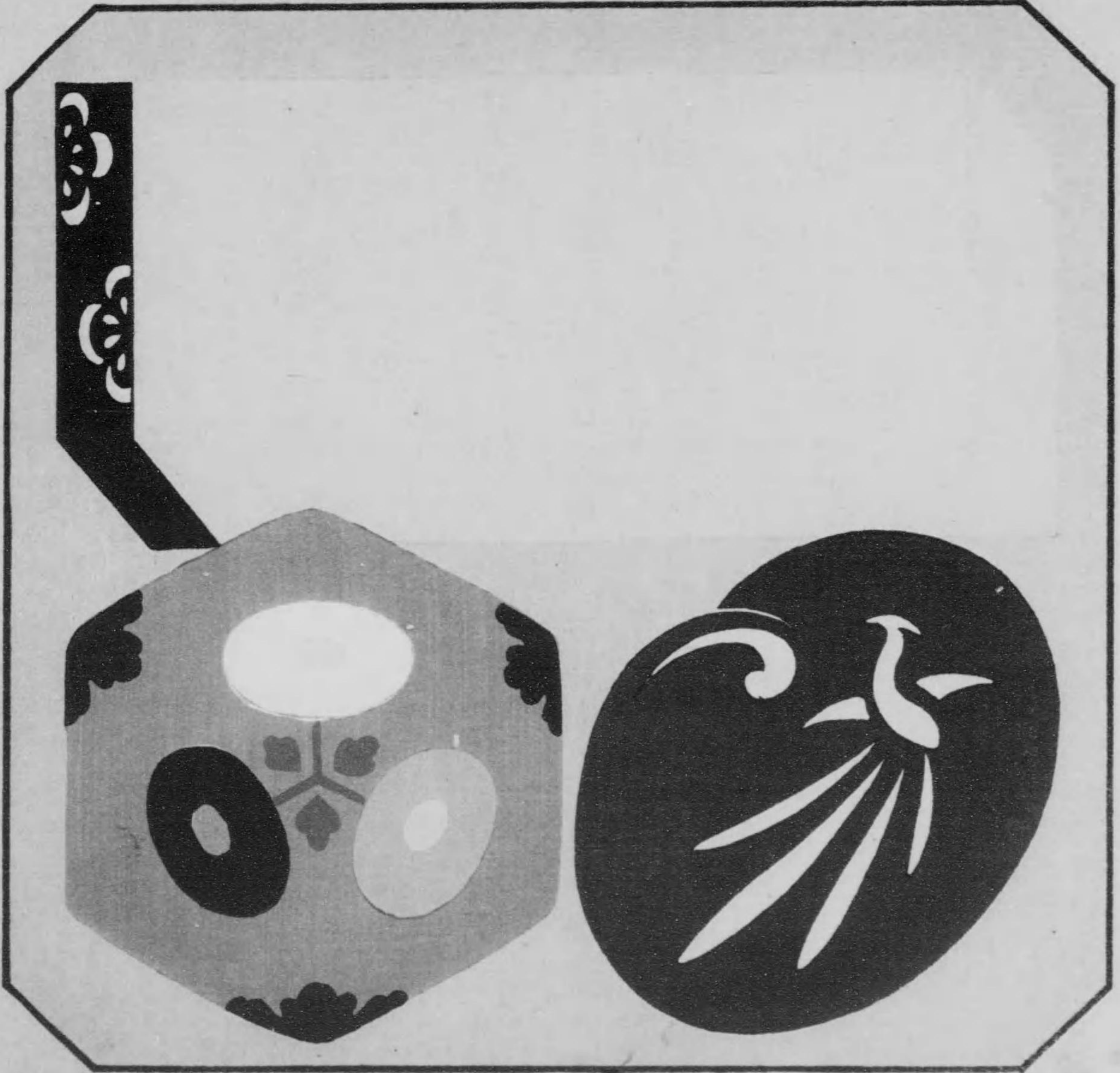
製 法

向附台引茶羹に二見は小豆羹にて現はす
右前盛本紅練切の日乃出
左前盛薯蕷練切にて海老は小豆羹の摺込

引菓子
十日 引菓子

左前盛 薯蕷練切にて海老は小豆羹の摺込

五月十日
海老の羹



慶事用引菓子

十月 千代之笑

昔も天子南殿に出御ありて菊の節會を行はせられ群臣に杯を賜ふ概ね端午の節に同じ又御位の次第に依り天皇は白皇后は紅皇太子は紫の菊を自ら御手取て御覽せられたりと申す

製法

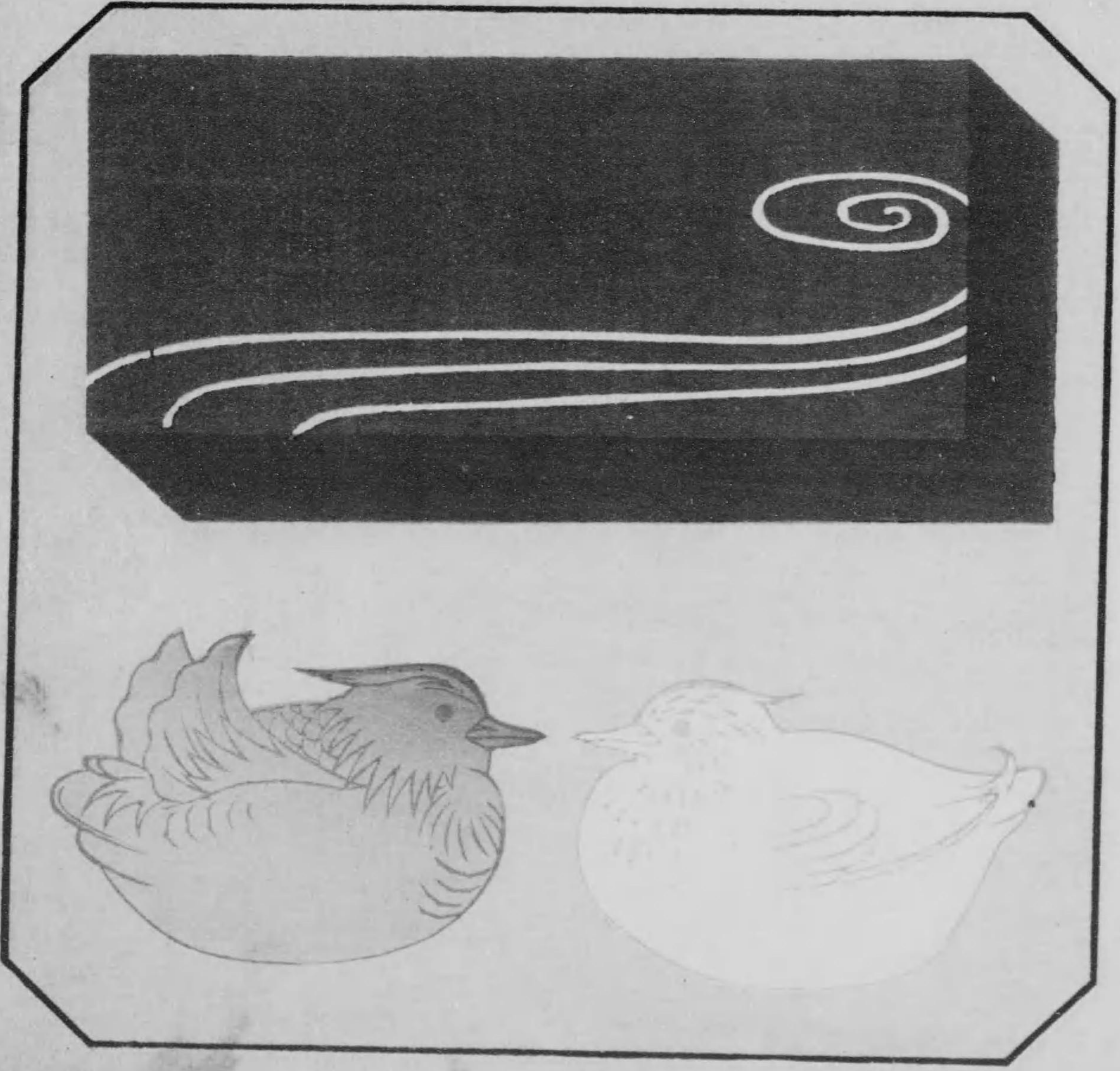
向附台黄味羹にて簾の（り）は小豆羹紋は板敷にて附ける
右前盛盃は本紅練切にて鳳凰は著蕨羹の摺込
左前盛引茶練切に白紅紫の菊を置く

菓子
目録
東
百
六

左前盛引茶練切に白紅紫の菊を置く

十一月

妹茶習字



慶事用引菓子

十一月 妹脊鳥

いも勢とりは鴛鴦の異名あり昔獵師あり弓を以て
其の雄の首を射切る其の翌年其の水邊にて雌一羽
を捕一見たるに翅の内に去年射たる雄の首を収め
ありたりと云ふ雌雄情の濃きに獵師も是を放ちたりと

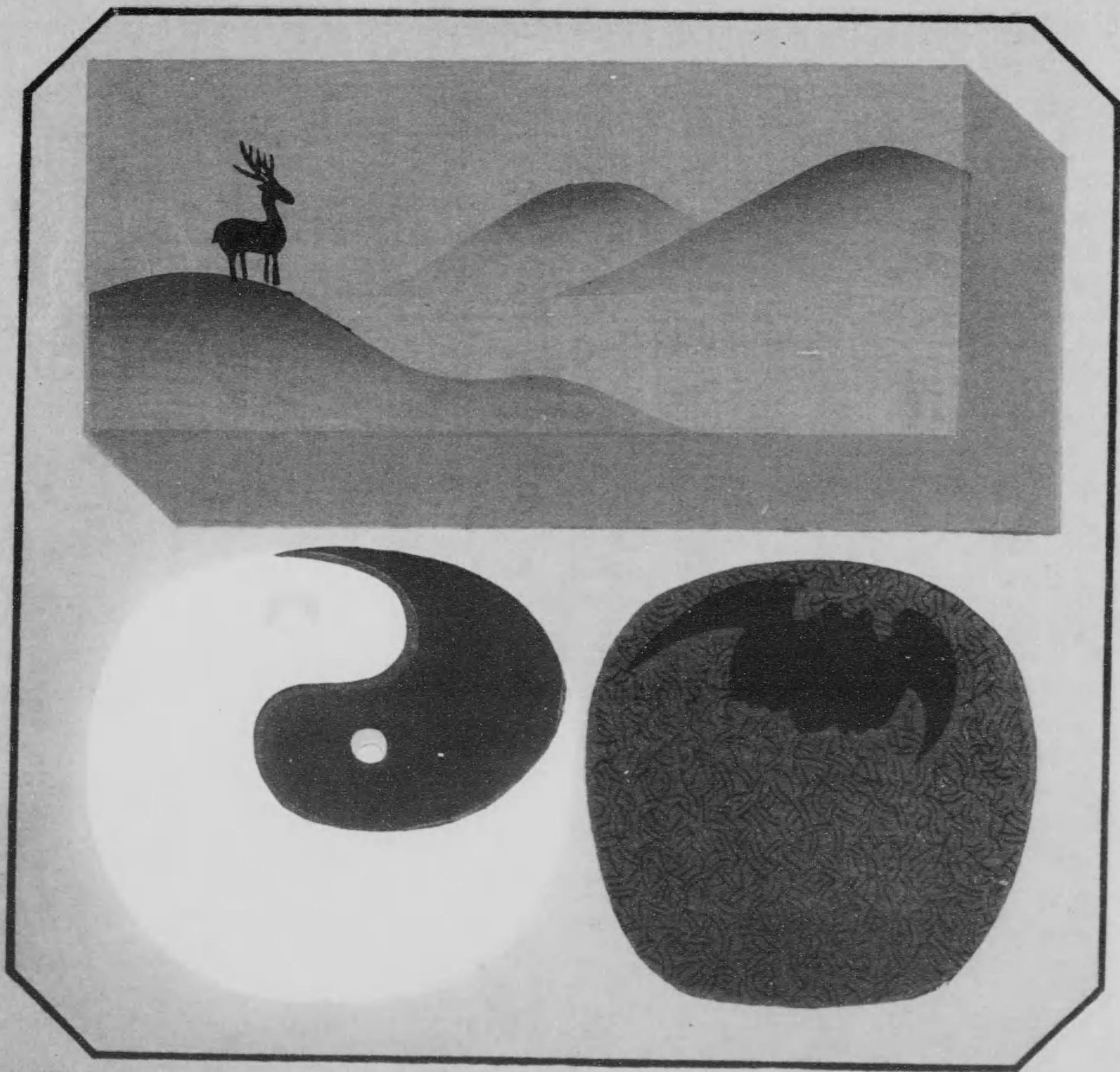
製法

向附名小豆羹に氷は書模様

右前盛雌は薯蕷練切にて手形

左前盛時色練切にて雄を形取る

五三三
福家喜



吾々
河
福
禄
喜

右前盛時色紙切にて雄を形取る

慶事用引菓子

十二月 福祿壽

福祿壽には鹿を伴ふが故に向附に鹿を
現はし傍盛には仙氣即ち蝙蝠を出し
壽曲玉を配ふ

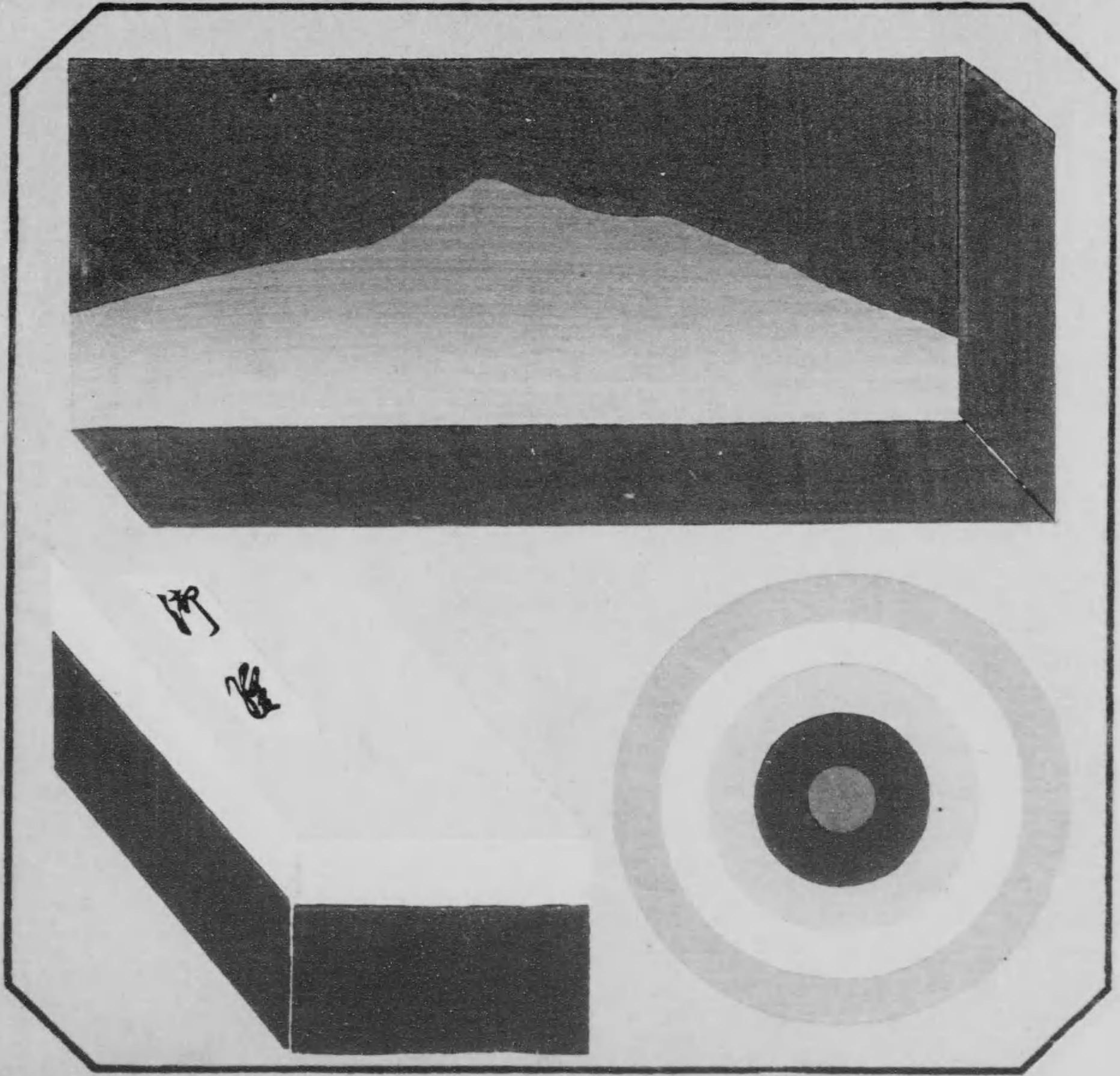
製法

向附台引糸羹に山仕引糸書模様

右前盛牛皮をそぼろにて包み福蝙蝠は小豆練切にて

左前盛薯蕷練切にて曲玉を象る

餅菓子
一月 七頃 佐々



伊豆
一目
在
頰
供
奉
心

左前盛 薯蕷練切にて曲玉を象る

左前盛 薯蕷練切にて曲玉を象る

佛事用引菓子

壹月花頂供養

昔圓光大師洛東吉水の山中より湧き出たる清水にて經書を書き寫せり。其の時は幸ひ正月元旦ふりければ有味の淨食を供養したり。是れ供養の最初にて是より世人が知りて一家にて法要は之を供養と申す。向付ニ東山を引茶羹を現はし。右盛に五色の水を左盛に八經本を象す。

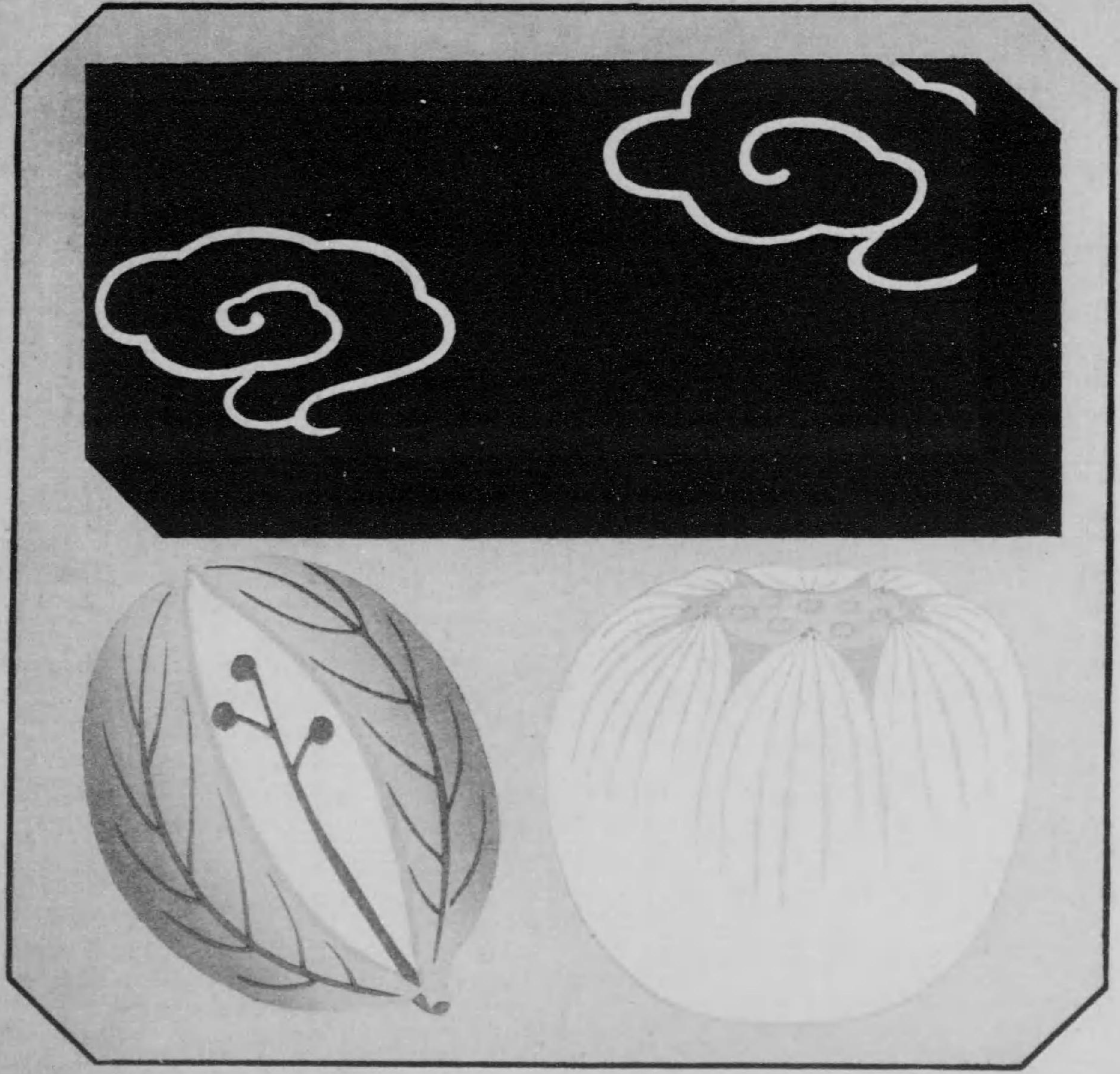
製法

向附台小豆羹山引茶羹

前右盛 薯蕷練切五色の練切を付く

前盛左 小倉羹と黄味羹の流合はせ





二月
佛子
花
子

佛事用引菓子

貳月うす雲

紫の方に明き春れり

ふやを何の紫の色みちん

法然上人

向附に薄雲の棚引きて現はし〜散蓮の花は右威に左威は
菩提樹の葉と實をあし〜佛の手向とあす

製法

向附臺 小豆羹雲も著蘋羹

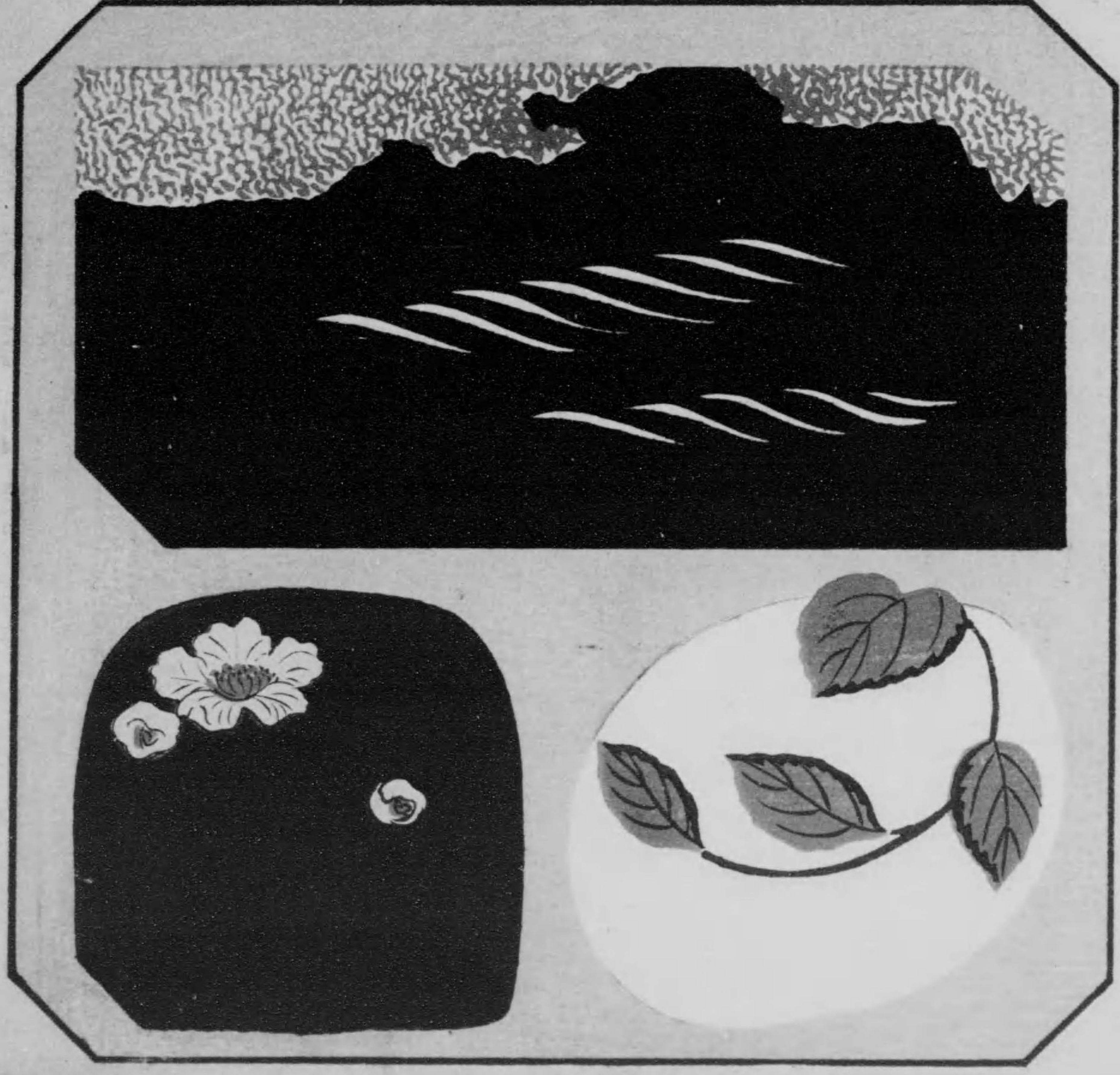
前盛右 引茶練切を著蘋にて包み竹べらにて形付く

前盛左 台引茶練切に著蘋練切をかぶせ筋と實は

小豆羹にて描く



何れも 引茶練切の形



神
の
自
す
の
の
の

小豆
の
お

佛事用引菓子

冬月井出乃里

六玉川の一ある井出の玉川又も後拾遺集に出たる
七重八重云々の歌は坊人の知る處なれば畧して言はず
只遠州供養の内に佛の手向には山吹の花と露を
取りと添ると云ふに依り向附を玉川の流をよみ出し
引茶ソボロも川辺りの意あり右盛には山吹より取
たる露を形取り左盛には山吹の花を現はす

製法

向附名小豆羹小波薯蕷羹羹川邊は引茶ソボロ

前盛右露玉は薯蕷練切山吹の葉は引茶練切

前盛左小豆練切山吹の花は黄味練切の押形



佛事用菓子

冬月

井出

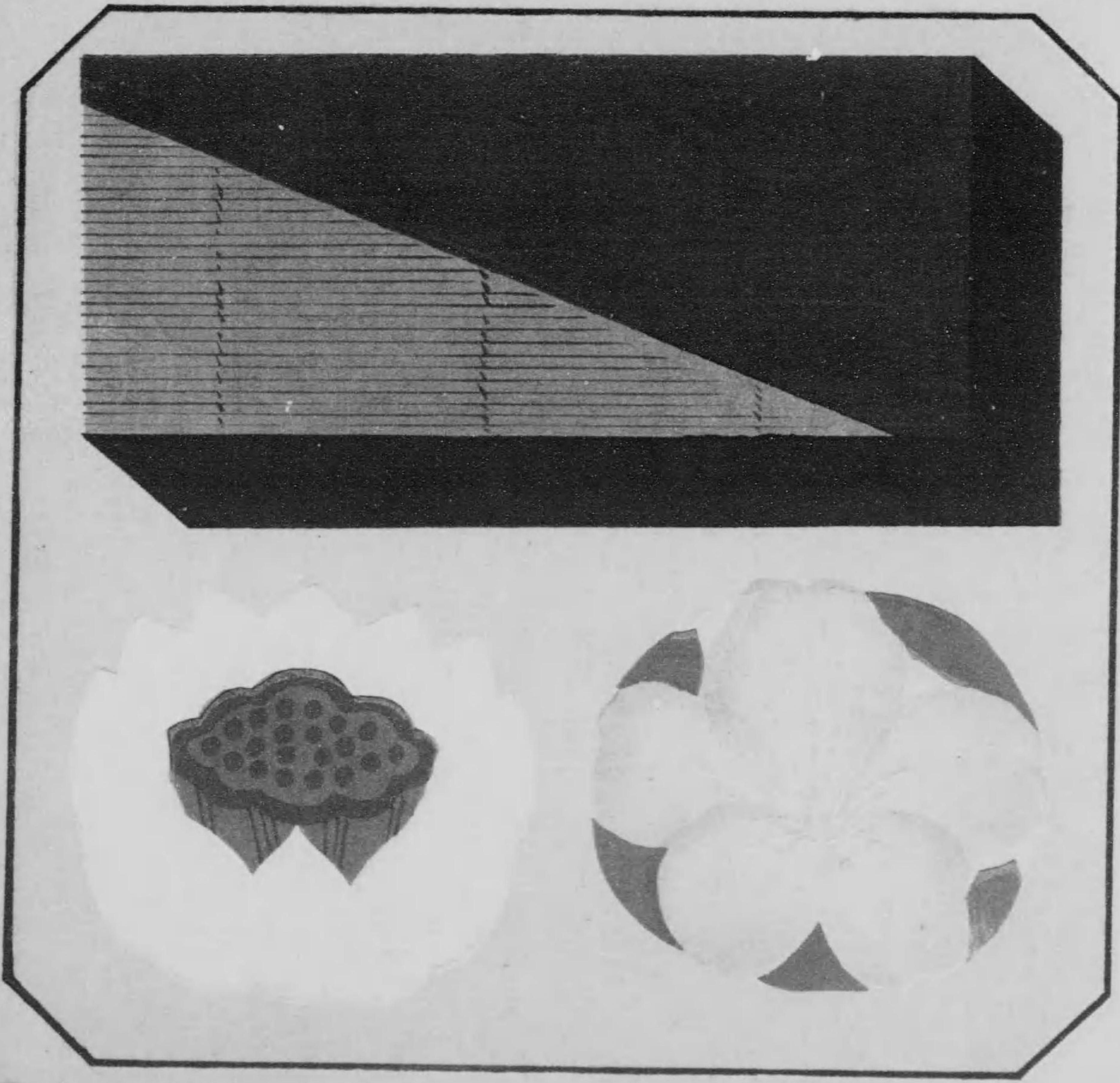
前盛左小豆練切山吹の花は黄味練切の押形



佛の茶白

豆

茶



佛事用引菓子

四月 青すだれ

佛菩薩人の三客を待遇するには夫々法のあるもの
あるが新築の座敷に名香をたき青の簾を人々客
しやくふぎの花は菩薩の客蓮實は佛の客にあし
回向すると云ふ

其の三客をたきて新座敷を青すだれと云ふ
故に向附には青すだれを現はし右盛にはしやくなぎ
左盛には佛客に對する蓮の實を配ふ

製法

向附臺小豆羹青すだれは引茶羹を羊羹板にて流し込む
前盛右台薄紅練切しやくなぎの花
前盛左蓮の實引茶練切花瓣は薯蕷練切

海心白目

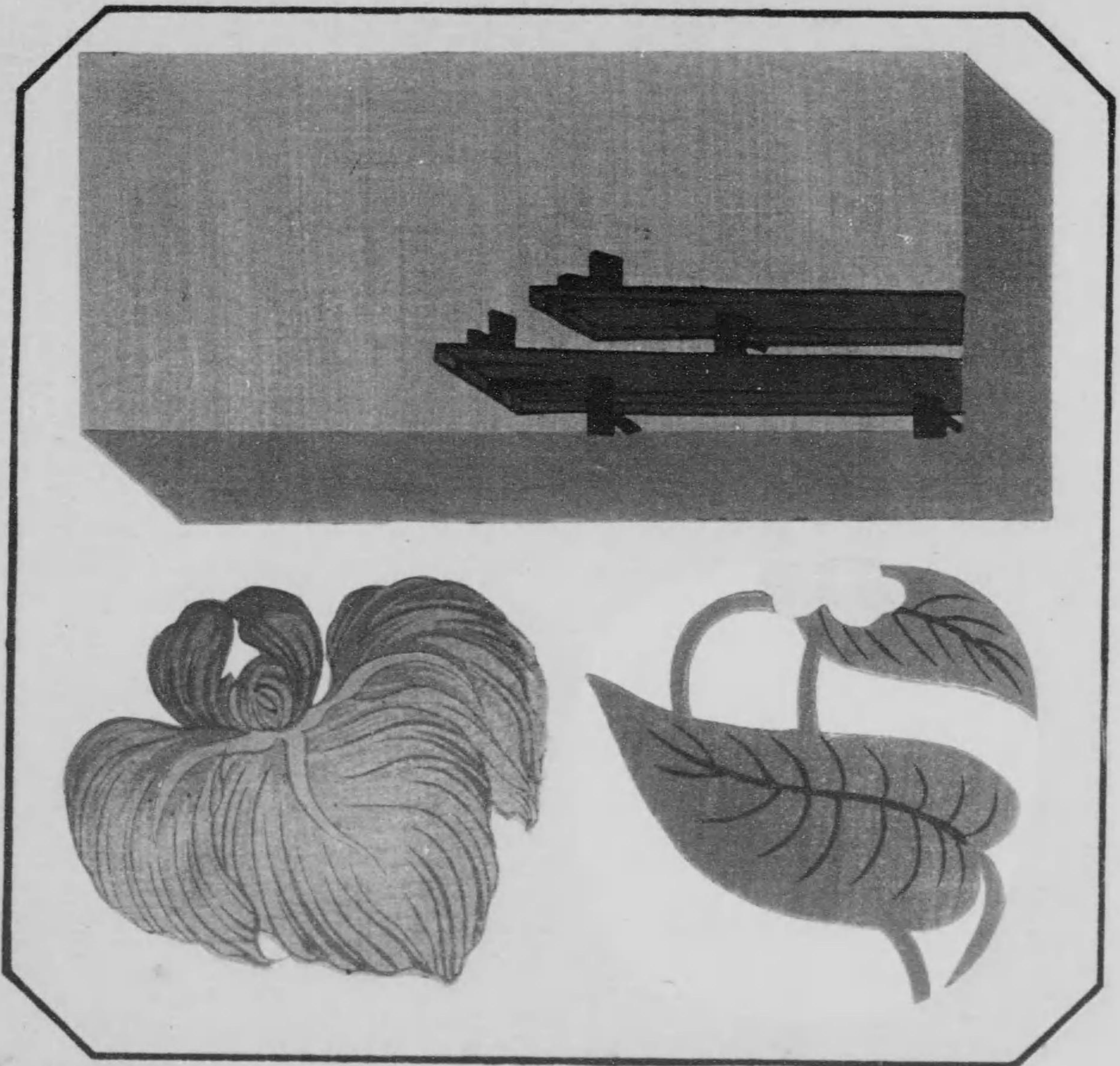
四月

前盛右台薄紅練切しやくなぎの花

前盛左蓮の實引茶練切花瓣は薯蕷練切

御さる目

みづる



佛事用引菓子

五月さみだれ

伊勢物語に曰くこゝをハツ橋と云ひけるは水行く
河の蜘蛛ふれを橋をハツ渡せるなり其澤に杜花の
いと面白く咲き乱れたるを或人カキツバタをいふ五ッ
文字を向の上に置きて旅の心を讀めといひければ衣
きつふれにし妻あれは遙々きぬる旅ふしを思ふ
是れ在系業平朝臣の此のカキツバタを讀みし歌あり

製法

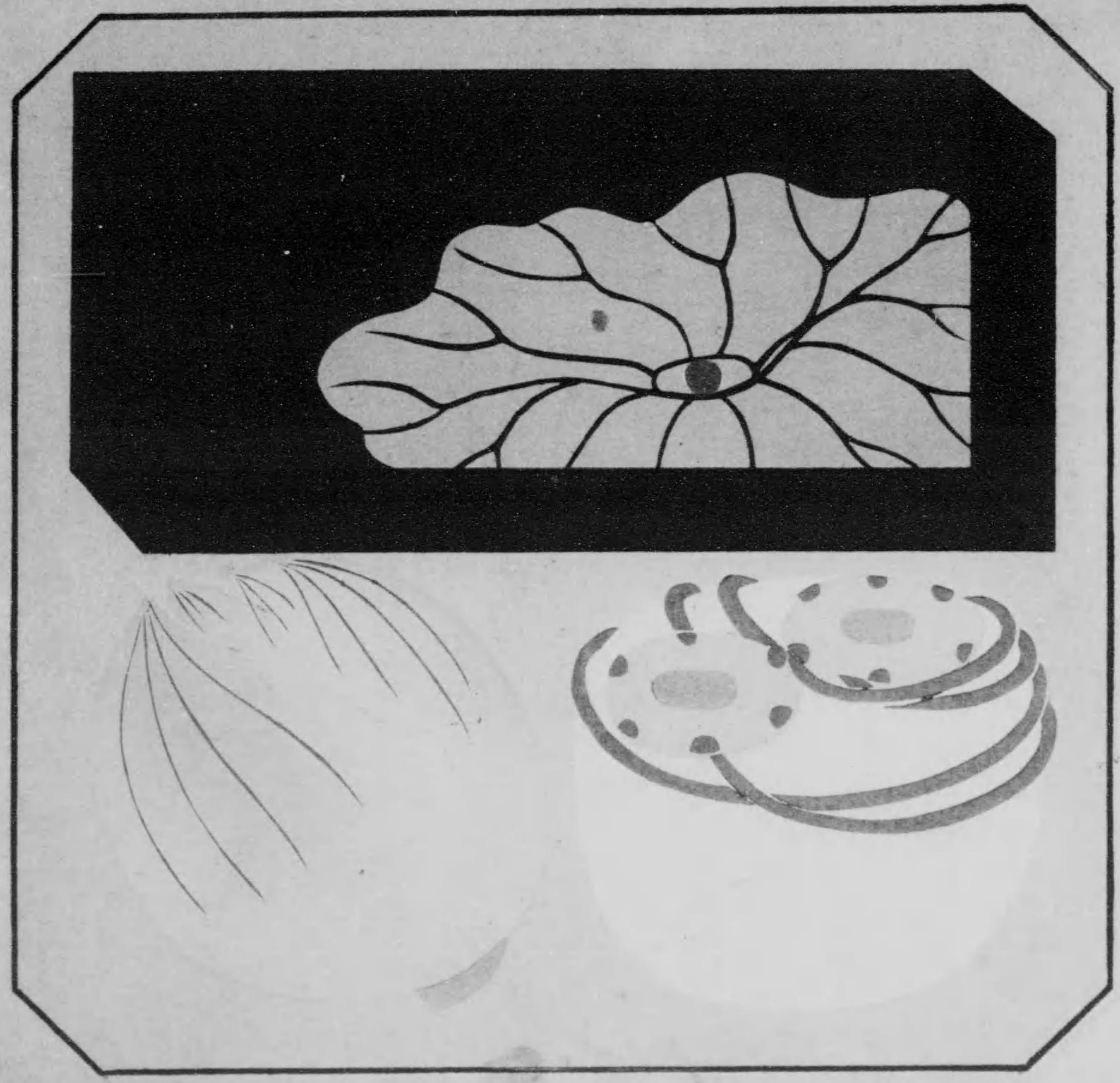
向附 莖引茶羹ハツ橋は小豆羹

前盛 右 薯蕷練切かつらぎ葉は引茶花はニツケ

前盛 左 かきつばた小豆練切フキン絞リ

前盛左かきつばた小豆練切フキン絞リ

解
し
六月
も
ふ
ろ
松



佛事用引菓子

六月 花乃旅

またかくだんけい

いざやのれん

花乃旅とは天人をいへる言なり。向附蓮の葉とて
現はく右盛に黄味練切を鼓を奏する是れ極楽に
ては天人の奏する樂の音と面白く聞ゆる意なり。左
盛には時色ばかりの蓮花を出す

製法

向附名小豆羹蓮の葉引茶羹

前盛右名薯蕷練切つづみを現はす

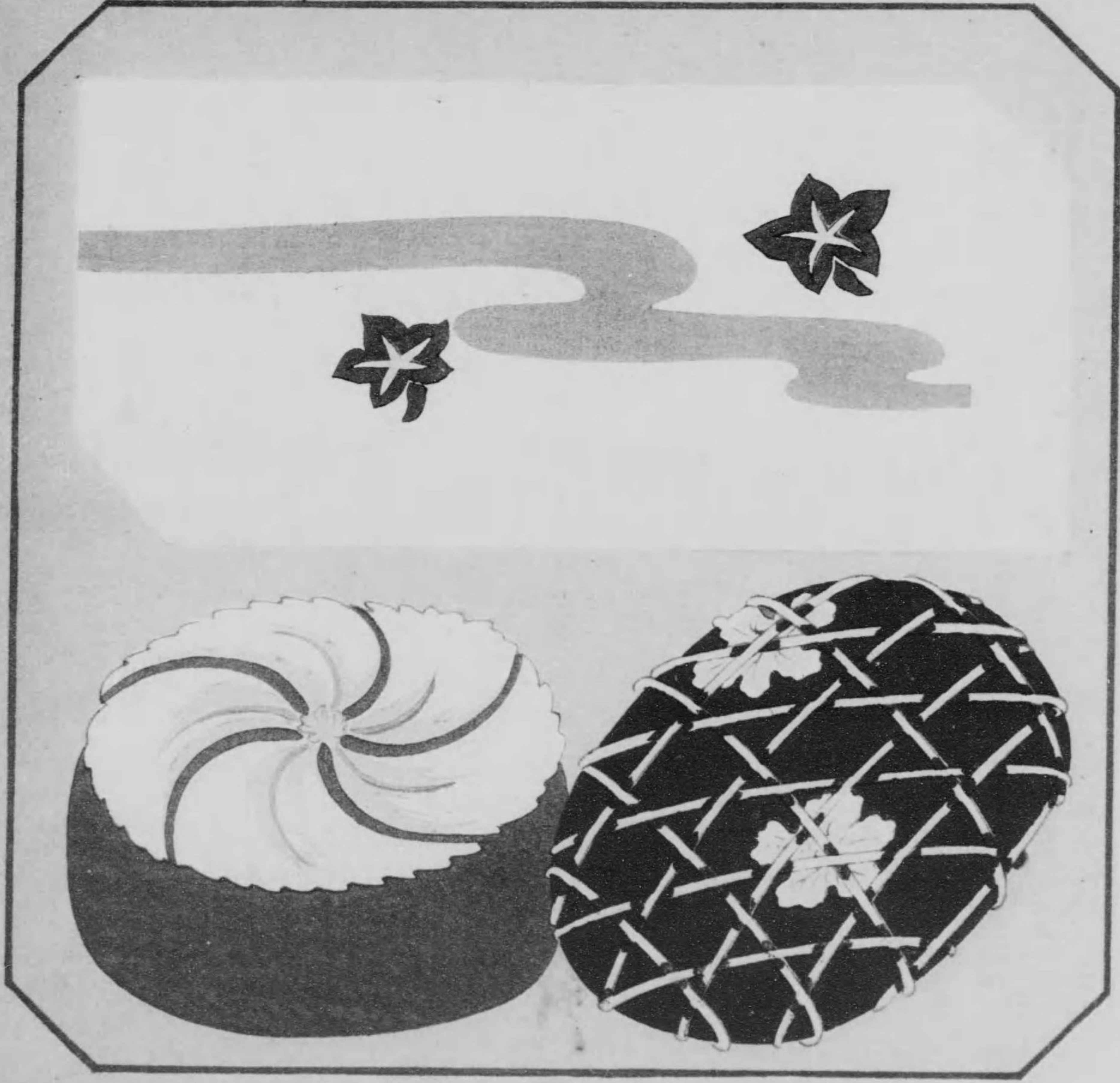
前盛左蓮の花は時色練切

仲夏之日

前盛左蓮の花仕時色練切

御七目

都くうん草



佛事用引菓子

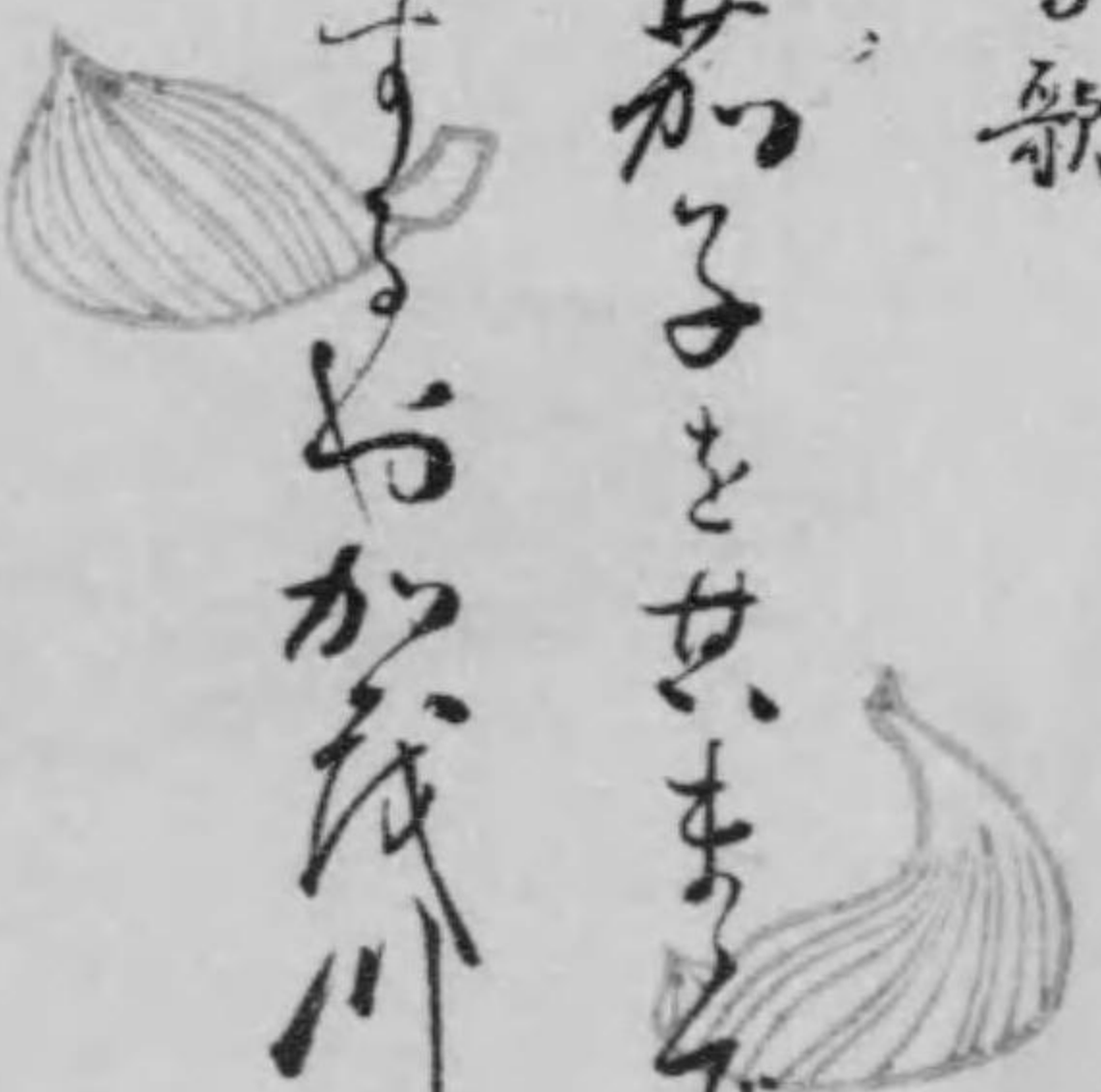
七月 都乃花

昔京都か茂川よて川施餓鬼の時

一休禪師の讀めり歌

山城の瓜お茄子を共まて

子向にすもわか茂川の水



製法

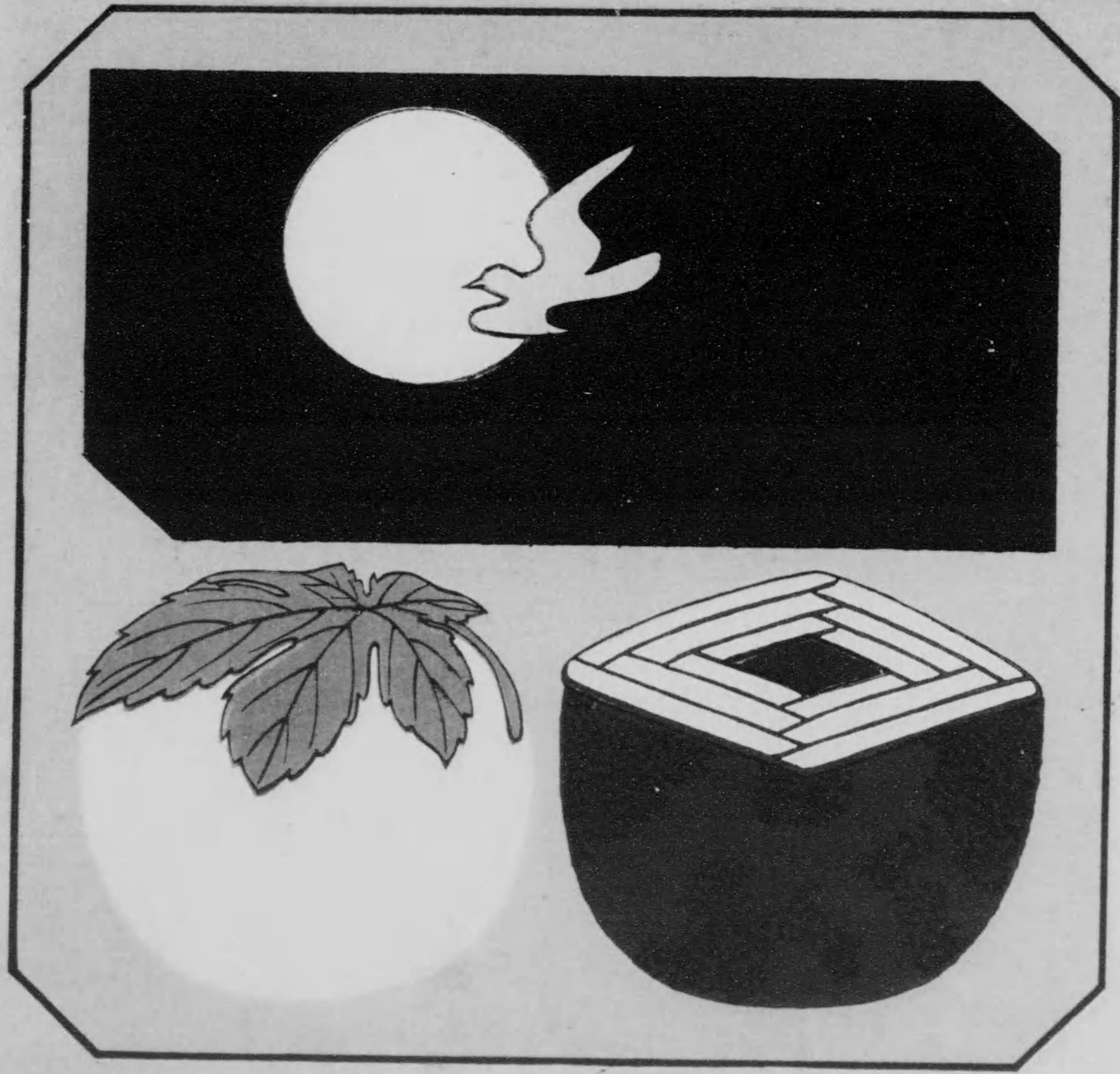
向附台衛生美水は流し込茄子の花形抜き

前盛右台小豆練切瓜の花黄味練切籠目小田巻

前盛左薯蕷練切にてなましこを形る



佛事
引菓子
の
大
巻



いづれ
法
の
十
年

前盛左薯蕷練切にてなましこを形る

佛事用引菓子

八月 法乃大急

聞くあよ遠てなりけり

ほしくもぎす

人間が此の毒を去る時に念佛を聞きつゝ淨土に入る手向けの水も右傍盛に現はす

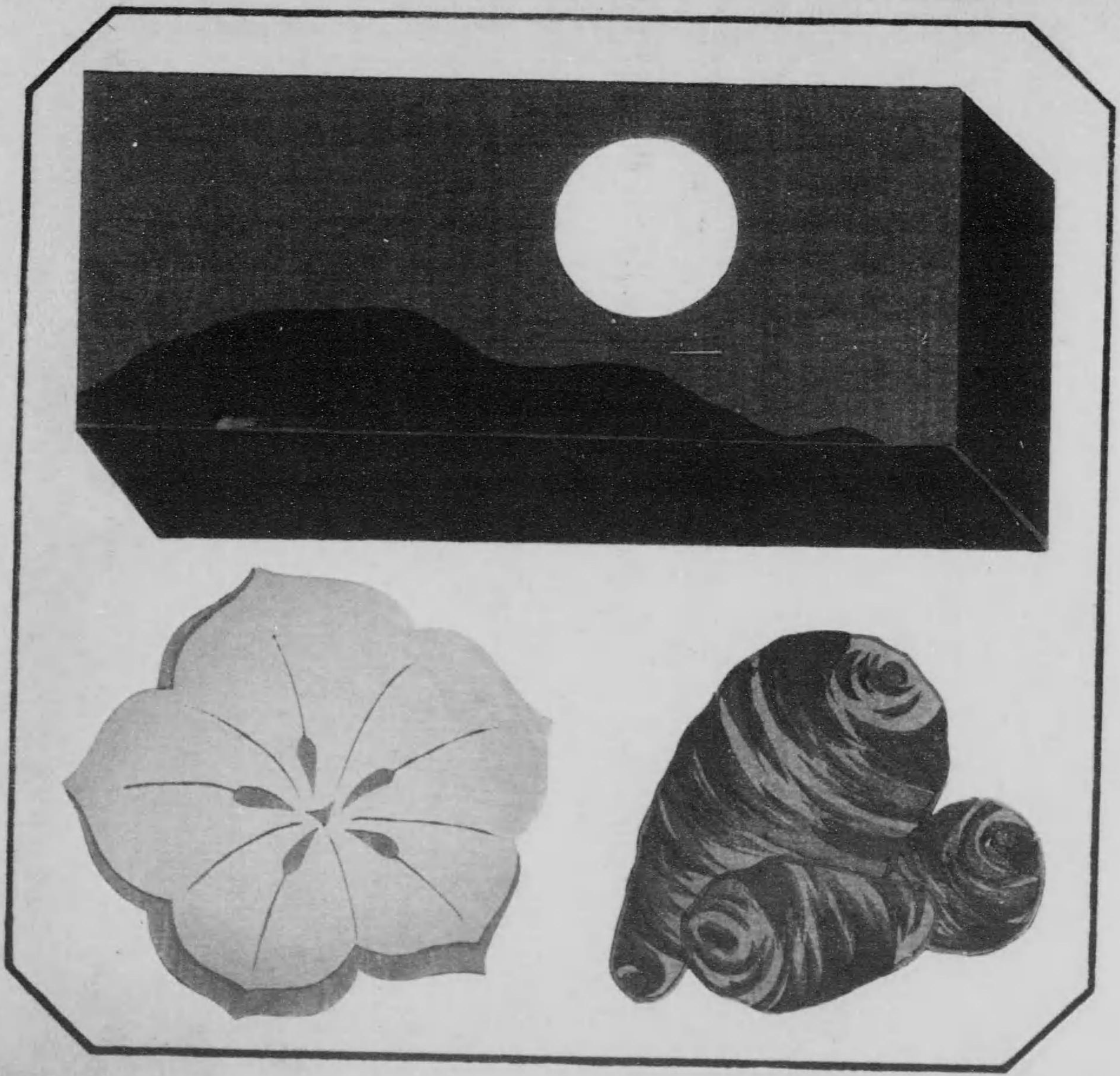
製法

向附台小豆羹月に時鳥は薯蕷羹

右前盛台牛皮にそぼろを掛け井戸は練切

前盛左台薯蕷練切青楓引茶練切

御事



御
 前
 左
 台
 薯
 蕨
 練
 切

青
 楓
 引
 茶
 練
 切

前盛左台薯蕨練切青楓引茶練切

井戸付練切

佛事用引菓子

九月 待つ宵

待つ宵とは翌十五夜の空の晴曇はかり難けれを先づ
今宵月を拝すると云ふ意なり

其の頃は芋の子の時節ふれば芋名月の別名あり
又桔梗を初め七草皆咲揃ふ故に左傍盛に桔梗
を配す



製法

向附台小豆羹 満月は黄味羹

右前盛 キ又カツゲは著蘋練切上はニツケ

左前盛 薄藤色の練切を竹べらにて桔梗に作る

海子十時

五時

法小



海
ろ
は
り
さ
り

左前盛 薄藤色の練切を竹べらにて桔梗に作る

佛事用引菓子

拾月 五生供養

五生供養は十夜會の盛物なり此の初めは洛東
真如堂本尊(慈覺大師の作)の靈驗あらたかを
るに依り別時會を初む是を十夜と云ふ
淨土宗には之を五種の供養と云ふ

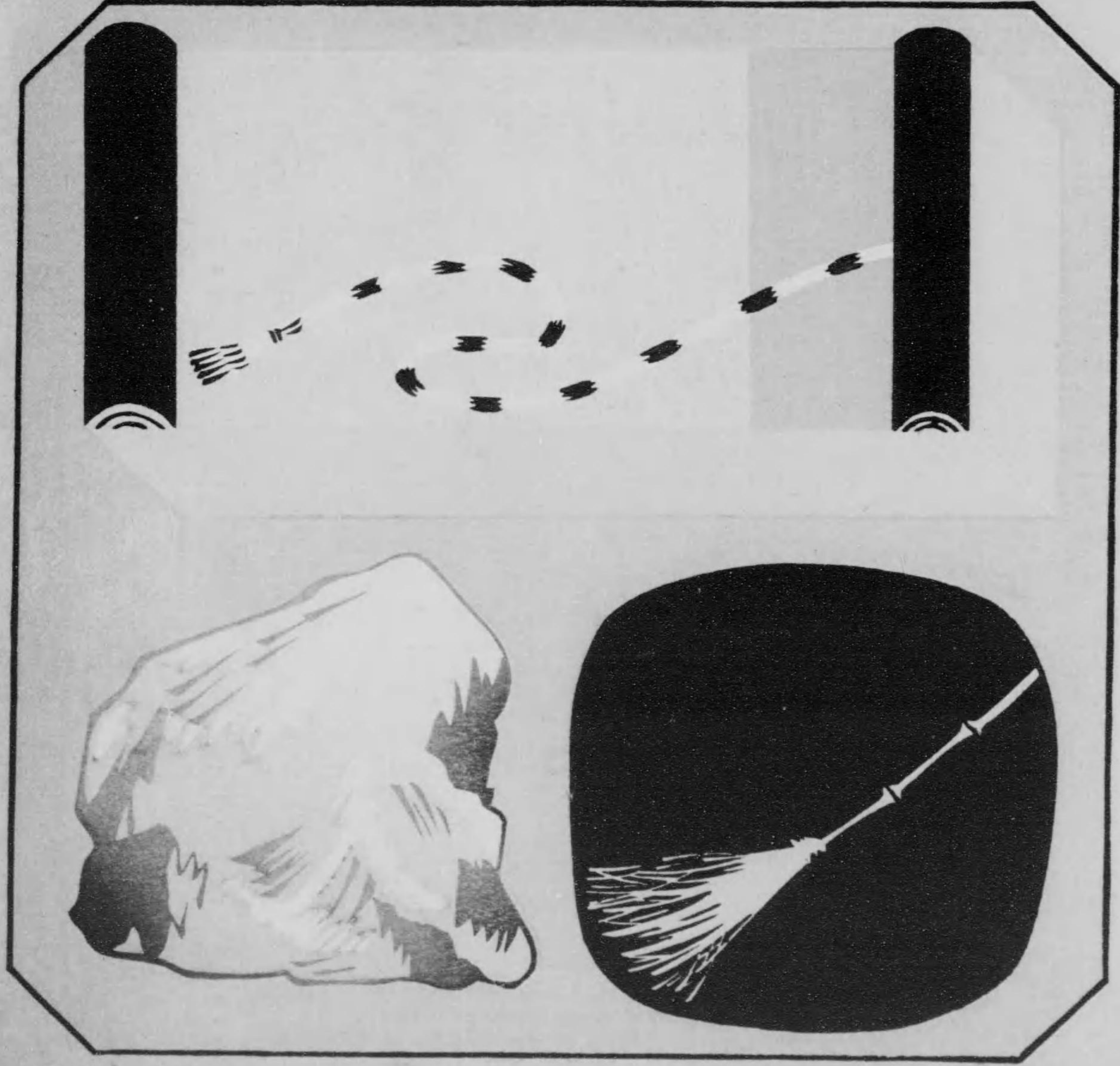
製法

青柿・佛手紺・蓮

ざくろ、ぶどう、全部有平表を籠に盛り
佛前に供ふ

海老土月

...



海
 土
 月
 寧
 山
 拾
 得

佛
 前
 に
 供
 ふ

佛事用引菓子

拾壹月 寒山拾得

是菩薩の初めにて寺院 大家何宗にても法養
の節は必ず此の巻物を掛け嘗むと云ふ

左盛の岩に腰掛け寒山拾得を待とりと云ふ

製法

向附基薯蕷羹に紐は書き模様にて巻物の見返し

はニツケの色附外紙は別に小豆羹を置く

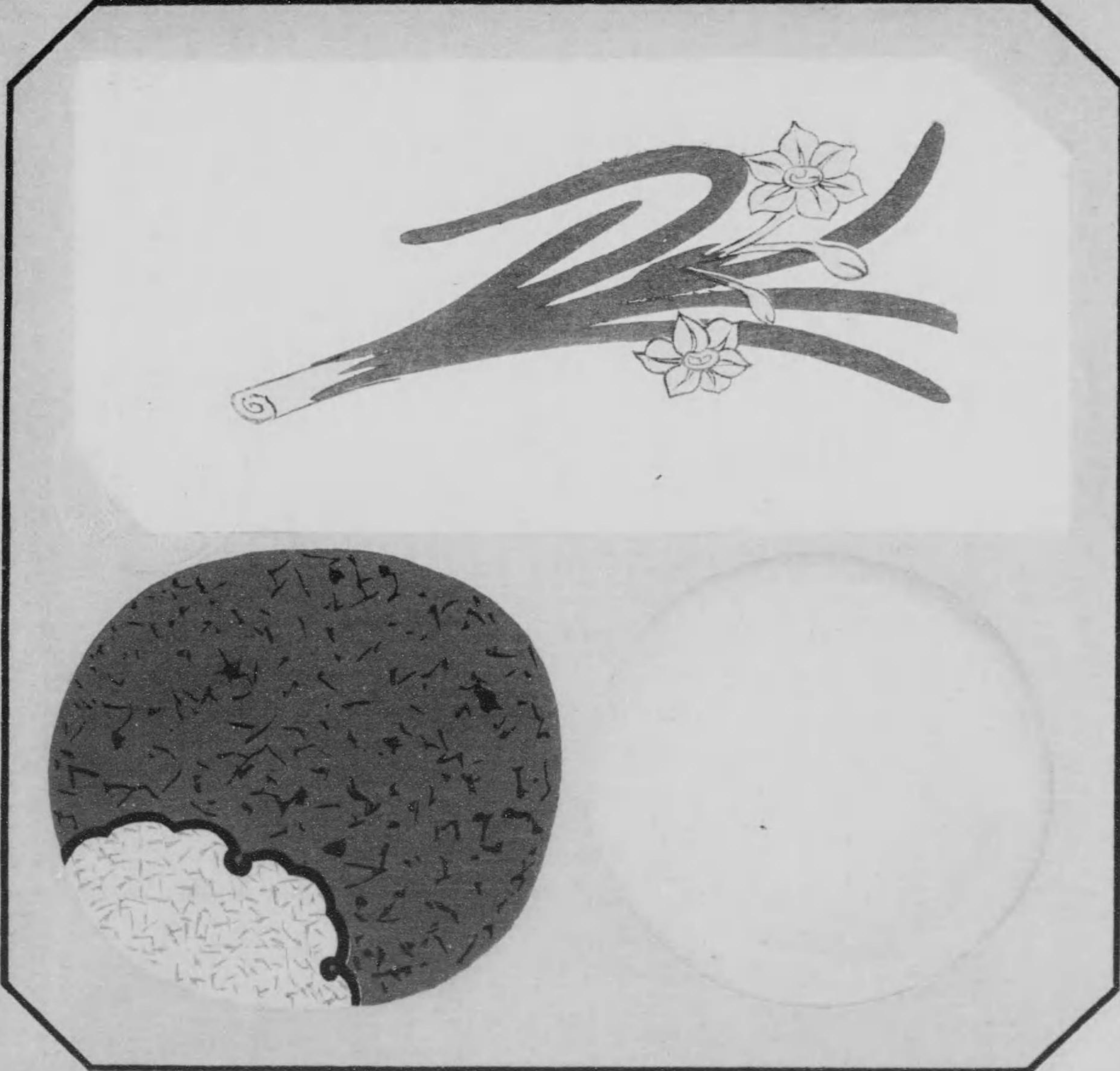
右前盛 草牛皮に小豆羹にてホーキは絞りに出にて抽く

左前盛 岩は小豆練切にて形取る

御
十一日
御
十一日
御
十一日

左前盛 岩は小豆練切にて形取る

御
十三日
早
花



佛事用引菓子

拾貳月 雪月花

雪佛 雪達磨 雪布袋など雪の戯れあり
雪にて丈夫の佛を作り供養するとして
嵐雪の淡みたる句

坎の下にかく眠るらん雪佛

此に冬季節の水仙を添へたり

製法

向附臺 薯蕷羹に水仙は羊羹板を用ふ

右前盛 薯蕷練切にて月を象る

左前盛 草牛皮に雪輪は練切あり

三府五港著名菓子舗一覽表

東京市京橋區

麻布區

南傳馬町

霞

町

町屋大主喜右衛門

和泉家

長谷部新藏

左前盛草牛皮仁雪輪は練切あり

三府五港著名菓子舗一覽表

東京市京橋區

風月堂總本店 南傳馬町 大住喜右衛門

風月堂 南鍋町 米津恒次郎

松月堂 中橋廣小路 佃松吉

日本橋區

風月堂 若松 米津博正

栄太樓 本 細田安兵衛

三原堂 水天宮前 森八支鋪

神田區 淡路 穂積峯三郎

風月堂 今川小路 伊東直吉

虎屋 傳馬 黒川光景

赤坂區 田町七丁目 練尾忠次

塩瀨 看 込區

紅谷 小町 小川茂七

芝 愛宕下町 區

壺屋 愛宕下町 戸定親

麻布區

和泉家 霞 長谷部新藏

風月堂 飯倉四丁目 七澤康太郎

本郷區

岡榮堂 三 岡村留吉

藤村 四 藤村忠治郎

小石川區 安藤 西岡幾治郎

紅谷 坂 區

下谷區

岡榮堂 坂本 岡村德之助

風月堂 上野山下 岡村誠三郎

淺草區 上野廣小路 大住省三郎

岡榮堂 駒形 岡村榮藏

龍昇亭 雷門 熊澤傳藏

鮎松月 田原町 熊澤傳藏

本所區 龜澤 區

壽德庵 龜澤 横田平藏

越後屋

大阪市東區

鶴屋 今中 伊八

福島屋 福島 宗助

灘万 楠本 榮三郎

西區

長浜屋 長浜 重兵衛

廣井 堂

高岡屋 高岡 福信

南區

橋屋 橋本 誠太郎

湖月堂 北村 潤

北區

京富 安原 新藏

宝谷堂 宮谷 戸イ

京都市

龜末廣 吉田 吉次郎

鑑屋延秋 白波瀨 季次郎

龜良則 今井 清次郎

若狹屋茂 高浜 平兵衛

京都市

柏屋光定 伊藤 新三郎

若狹屋茂 藤 本

甘泉堂 山 本

龜陸奥 大塚 彦太郎

神奈川縣橫濱港

風月堂 米津 武三郎

風月堂 原田 千太郎

清林堂 小林 忠七

港月堂 尾上 留吉

弘榮堂 石川 三

兵庫縣神戸港

風月堂 元町三丁目 月 堂

相馬 駒屋 義知

常磐堂 本店

新潟縣新潟港

はり糸 池 系 藏

貝 屋

長崎縣長崎港

船大工町 殿村 史郎

栃木縣宇都宮市

喜樂堂 池上町 檜山 三之助

龜良則
今井清次郎
はり糸
古池
糸藏
若狹屋茂
東洞院崎藥師角
高浜平兵衛
貝町
屋

長崎縣長崎港

ふく屋 船大工町 殿村 史郎

松翁軒 本大工町 山口 貞次郎

北海道函館港

千秋庵 末廣町 佐々木 吉兵衛

風月堂 末廣町 田村 松五郎

恵比壽屋 末廣町 小網 富太郎

全札幌區

蟹屋 駅前 蟹谷 吉次郎

南部 文堂

全小樽區

吉乃屋 公園通り 刀根 孫兵衛

千秋庵 色内町 中村 邨吉

全室蘭港

東陽軒 札幌通り 米光 仁三郎

全旭川區

中屋 二茶七丁目 山口 友治

福井縣福井市

飛島 兼吉

栃木縣宇都宮市

喜樂堂 池上町 檜山 三之助

福島縣福島市

玉屋 大町 安齋 茂兵衛

宮城縣仙台市

玉沢本店 國分町 玉澤 節藏

玉沢支店 駅前 近江 薫

岩手縣盛岡市

紺屋町 村田 常吉

青森縣青森市

高松堂 大町 高松 藤吉

秋田縣秋田市

栄太樓 川反二 小国 庫吉

山形縣米澤市

和田屋 大町 渡部 儀兵衛

全酒田港

小松屋 今町 小松 又三郎

全山形市

菅野屋 六町 菅野 味之助

石川縣金澤市

森本舖 尾張町 今西茂七

石川屋

長野縣長野市

新杵 相生町 山田昇三

風月堂 大門 七澤清助

新潟縣長岡市

越中本舖 橋原町 岸庄七

岐阜縣岐阜市

奈良屋 今小町 山田留次郎

岐阜縣大垣市

榎屋 榎谷祐七

滋賀縣

湖陽堂 彦根本町 藤田重兵衛

村井金藏 八幡町京街道

三重縣津市

福壽軒 東町 前田屋

奈良縣奈良市

港屋 三条通角振町 港治三郎

和歌山縣和歌山市

駿河屋 駿河町 岡本善右衛門

鳥取縣鳥取市

川端四丁目 伏野千代藏

岡山縣岡山市

村上丑太郎

島根縣松江市

紙屋町 高見作兵衛

山口縣下關市

入江町 戸屋

廣島縣廣島市

平田屋町 吉祥堂 中川泰平

全吳市

本通七 天明堂 笹井源吾

香川縣高松市

丸龜町 松岡康太郎

群馬縣前橋市

片原町 高木財藏

龜松堂

連雀町 入澤源吾

港屋
港
治三郎
龜松堂
入澤源吾

千葉縣

大橋堂
水戸屋
豐田伊平
要之助

茨城縣

小浦林
宗兵衛

埼玉縣

中花堂
開花堂
森永開松
藤吉

山梨縣

甲府市
松林軒
田屋

静岡縣

扇屋
谷田庄兵衛

愛知縣

名古屋市
大島喜十郎
吉田太一郎

富山縣

富山市
高野武兵衛

愛媛縣

松山市
白石喜市

高知縣

高知市
田中榮兵衛

德島縣

德島市
池田又藏

福岡縣

福岡市
寶來鉄太郎

大分縣

大分市
市橋宇三郎

宮崎縣

宮崎市
西村末松

鹿兒島縣

鹿兒島市
大黒屋

熊本縣

熊本市
山城屋小早川

佐賀縣

佐賀市
中溝逸作

大正拾年度

勅題千支新年菓帖

發行豫告

謹啓藥店儀例年ノ通り来ル拾壹月拾五日
第四号勅題千支新年菓帖ヲ發行仕候

勅題
千支
新年
用

引菓子三盛
上生
番重物
菓子

五枚
拾枚
五枚

印刷木版手刷極彩色全部説明書付
定價ハ追而御報申上候

尚廣告御希望、向八来ル拾月末日迄ニ御申込被下度候
廣告料壹頁金拾圓也

東京市下谷區東黒門町三十三番地

發行所 古川商店

大正九年六月三日印刷

大正九年六月六日出版

發行所 古川商店

大正九年六月三日印刷
大正九年六月六日出版

(定價金六圓也)

禮裝不許

東京市下谷區東黒門町三十三番地

著者兼
發行人 古川梅次郎

東京市下谷區竹町二十七番地

印刷人 益川倉吉

東京市下谷區竹町二十七番地

印刷所 益川木版印刷所

終