

食材に込められた想い

「一生食べ物には困らないように」との願いが込められた“お食い初め”
当館が真心込めて彩り豊かな祝い膳をご用意いたします



男の子膳



女の子膳

古来からの風習を由来として
男の子は朱塗り・女の子は黒塗りの膳をご用意いたします

祝い膳



煮物

煮物は長寿の源。様々な食材とともに煮ることから「多喜合(たきあわせ)」の字を当て、多くの喜びがお子様のもとに訪れるよう願いが込められています。海老はその姿から「腰が曲がるまで健康で」との長寿の願いが込められた縁起物です。



鯛

藤屋ではひときわ目を引く大きな鯛をご用意。頭から尾まで一尾まるごとの姿に、永きにわたる長寿の願いを託します。荒波を乗り越え育った真鯛に、お子様が困難をものともせず立派に大成されるよう、願いを込めました。



酢の物

大根と人参が織りなす紅白の彩りは、まさにめでたきの証。地中でしっかりと根を張る根菜に、ご家族の基盤が盤石であるようにとの願いを込めています。また、信州の恵みである香り高い茸を添え、健やかな成長と長寿の願いを託しています。



赤飯

古来より神聖な色とされる赤は、邪気を祓い魔を遠ざける力があると信じられてきました。お子様が病氣や災難にあわず、健やかに成長するよう、願いを込めています。



歯がための石

箸で石に触れ、その箸をお子様の歯茎に優しく当てる儀式を行います。「石のように丈夫な歯が生え、長寿を全うできますように」という健康への強い願いが込められた、大切な縁起物です。



お吸い物

豊かに広がる清澄な出汁の香り。対となる貝殻でなければ決して合わない蛤に、お子様が将来、生涯を共にできる良き伴侶と巡り合い円満な家庭を築けるように、との慎ましい願いを込めております。

※食材は仕入れ状況等により変更となる場合がございます