

## 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



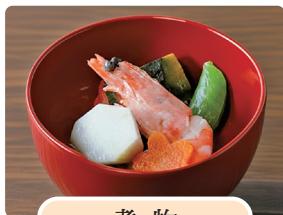
男の子膳



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

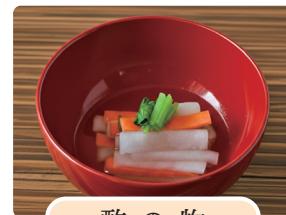
## 祝い膳



煮物



鯛



酢の物

煮物は長寿の源。様々な食材を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。

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。

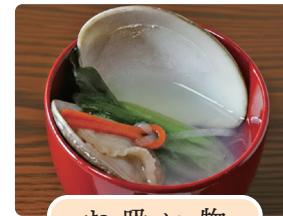
大根と人参が織りなす紅白の彩りは、まさにめでたさの証。地中でしっかりと根を張る根菜に、ご家族の基盤が盤石であるようにとの願いを込めています。また、信州の恵みである香り高い菖を添え、健やかな成長と長寿の願いを託しています。



赤飯



歯がための石



お吸い物

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

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。

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

善光寺周辺の一部地域では  
女の子の膳に「針」を添えて裁縫の上達を祈り 大福を添えて愛嬌ある人柄を願うなど  
古よりお子様の幸福を願う様々な祝いのしきたりが伝えられています

まめちしき

