

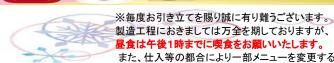
## ○節分について

節分には「季節をわける」という意味があり。立春の前日を指し、目に見えない邪悪な存在を鬼として、その鬼に豆(魔滅)をぶつけることで邪気をはらいます。 最近では「恵方巻き」を食べる風習が広まりましたが、一部関東地域では、節分の日に「けんちん汁」を食べるようです。

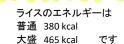
けんちん汁を食べるようになったのには、2つの説があります。

ひとつは、中国の精進料理である普茶料理である巻繊が日本語になったという説。

そしてもうひとつは、鎌倉の建長寺で、余りものの野菜や豆腐で作られていた「建長汁」が、いつしか「けんちん汁」と呼ばれるようになったという説があります。



また、仕入等の都合により一部メニューを変更する場合がございますのでご了承下さい。
※当社で使用しているお米は、全て国内産です。





本社事業所:大府市桃山町1丁目81番地

