

3

月

21

日は、

?? 今日は何の日



ご卒業
おめでとう
ございます!

春分の日

です!

春分の日とは?

「自然をたたえ、生物をいつくしむ日」として定められた国民の祝日の1つです。春分を迎える頃は、草木が芽吹き、動物たちが冬眠から目覚めるなど、新しい力がみなぎる季節。この時期は新しい旅立ちである卒業式シーズンでもあります。今回は、卒業式シーズンにおすすめする縁起の良い食べ物をご紹介します!

卒業式シーズンにおすすめ! 縁起の良い食べ物 **祝** 紅白はなぜおめでたい?



海老

脱皮を繰り返す生態が「**新たに生まれ変わる**」というイメージを与え、成長と発展を象徴しています。



蓮根

たくさんの穴が開いていることから「**将来を明るく見通せる**」として、明るい未来を祝う縁起のいい食べ物といわれています。



昆布

「**喜ぶ(よろこぶ)**」に通じるとして、戦国時代の武将も戦前に食べていたほど、昔から縁起の良い食べ物といわれています。

紅白はおめでたい、縁起が良いといった意味でよくお祝いの席に使われます。

日本人は昔からお祭りや年中行事など非日常の“ハレ”と日常の“ケ”の区別を大切にしてきました。

“ハレ”の日には「赤飯」や「餅」を振舞う習慣があったため、「赤い赤飯と白い餅はおめでたい」という概念を持つようになったといわれています。

※諸説あります。



今月のおすすめ商品はコレ!

エビフライ



【商品規格】 13/15サイズ (約38g/本)
16/20サイズ (約30g/本)
21/25サイズ (約23g/本)
全サイズ: 10尾/トレー

【アレルギー (28品目)】 えび・小麦・大豆

【調理法】 170~180℃の油で約2分半~3分揚げてください。

【原料配合】

えび (ブラックタイガー) 70% (ベトナム)
パン粉 13.5% (日本他)
バター液 4% (日本他)
打ち粉 1.5% (日本他)
水 11% (日本)

商品特徴

縁起の良い“エビ”を使用した子供たちにも大人気のエビフライです。国内工場ですべて1本1本手作業でパン粉をつけており、家庭で手作りしたようなエビフライに仕上げました。乳・卵は不使用です!

お祝い献立: 赤飯・エビフライ・ナムル・きのこ汁・いちご

紅白大福



締切日: 2月10日(木)

【商品規格】 40個×6袋

【アレルギー (28品目)】 なし

【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。

【原料配合】

上新粉 29.64% (栃木県)
こしあん 14.85% (北海道他)
白あん 14.85% (ミャンマー他)
砂糖 7.41% (タイ他)
もち粉 3.7% (日本)
でんぷん 0.99% (北海道)
酵素 0.35% (日本他)
着色料 (ビートレッド) 0.04% (フランス他)
仕込み水 28.17% (愛知県)

商品特徴

桜柄のパッケージがこの時期にぴったり! 見た目もおめでたい紅白大福です。紅にはこしあん、白には白あんと1袋で2つの味をお楽しみいただけます。一粒あたり約10gのひとロサイズ。原料は主に国産を使用しています。

お祝い献立: ちらし寿司・唐揚げ・すまし汁・紅白大福