



### 美味しいは【いいあんぱい】から

米どころ山形の県産米を使用し、季節やその日の気温天候で水加減・搗き方を変えています。また、選りすぐりの材料を使用し素材の味を活かします。

### 【こだわり】はいらない

餅の星野屋にこだわりはありません。餅本来の美味しさや餅文化をお伝えし、安心安全な商品づくりを心がけるのみです。当たりまえを積み重ねることこそ大事だと考えます。

### 【本物】のあかし

餅は特性上、時間と共に硬くなります。これが餅本来の姿。無理に日持ちがするような商品づくりはいたしておりませんので、お早めにお召し上がりください。硬くなった大福類はオープンやフライパンで『お焼き』にしても美味しいものです。

山形もち処 餅の星野屋は、  
米どころとして知られる山形県の中心、  
山形市にある創業昭和八年の餅の専門店。  
豊かな風土が育んだ良質の餅米を使い、  
子どもからご年配の方に  
安心安全で美味しい商品をお届けできるように  
日々餅づくりに励んでいます。



**美味しいおもちをめしあがれ**

山形もち処  
**餅の星野屋**

#### ・山形もち処 餅の星野屋・

〒990-0047 山形県山形市旅籠町1-3-8  
tel:023-622-2563  
mail:mochi.hoshinoya@gmail.com

営業時間／9:00～18:00(L.O. 17:30)

定休日／日曜日 駐車場／5台

※9:30～店内でお食事いただけます

※売り切れ閉店の場合もございます

#### 〈アクセス〉

- ・JR山形駅より徒歩15分 / クルマで5分
- ・山形交通 バス停「旅籠町四辻」より徒歩5分
- ・山形交通 バス停「七日町」より徒歩5分



## 店頭商品



お赤飯（月・水・金曜日）

テイクアウトはもちろん、  
店内でもお召し上がり  
いただけます。

売り切れの場合も  
ございますのでご了承ください。

春夏秋冬、季節に応じて  
様々な商品をご用意しております。  
さくら餅（道明寺）  
いちごちゃん（苺大福）  
ショコラ・ぶち福（チョコレート大福）

蕨餅 チョコわらび餅

あんみつ

かき氷（☆スペシャル）

季節のおこわ（秋）

## もち

山形県産米を使用した  
つきだての餅をお召し上がりいただけます。

なつとう餅  
ぬた（ずんだ）餅  
あんこ餅  
きなこ餅  
田舎しるこ（秋／冬）  
やまがた雑煮（正月）  
くるみ餅（秋／冬）  
あんこ餅

だんご（冬期はお休みします）  
しょうゆ  
あんこ  
ぬた  
ごま  
くるみ（秋）



## ご予約商品

事前にご予約が必要です。  
なるべくお早めに  
お問い合わせ下さい。

## 立ったら餅（一升餅）

『立ったら餅』はお子さんの健やかな成長を祝うとともに、『人の一生』と『餅の一升』をかけて、「一生丸く（円満に）長生き出来るように」「一生食べものに困らないように」などの願いを込めて行なわれています。『一升餅』ともよびます。目前にして約1.8kg、一歳の子どもにしては大したお重さです。背負わせることで一生の重みを感じさせることが出来るかもしれません。

背負い終えた餅は、ご家族やご親戚で分けていただきたい結構です。また、『上棟式用餅』と違い焼いてお召し上がりいただいてもかまいません。硬くなり過ぎると切りにくくなりますので、適当な大きさに切り分けてから冷蔵庫に入れ、お早めにお召り上がりください。

一升×1個（風呂敷に包み背中へ）

五合×2個（風呂敷に包み前と背中へ）

お好きな方をお選びいただけます。

※風呂敷は付いておりません。

## 上棟式用餅

『上棟式』…一般的に『建前』『建舞』『棟上げ』ともいい、家屋の守護神を奉り災いなく幸あれと祈るならわしです。家を建てることは生涯において大事な場面。生涯付き合う家だからこそ『上棟式』も滞りなく行いたいものです。『餅の星野屋』ではご注文に応じて【お供餅一式・まき餅・五円玉亀甲包み・お赤飯折詰】をご用意いたします。

### お供餅一式

日天（にってん）、月天（がってん）、四隅（よすみ）お供餅×4

### まき餅

（包装済）一升から50個

※何個からでもご用意いたします。

※当日はそのままお召し上がりいただけます。

※まき餅を焼いて食べることは『火事』につながるといわれています。

### 五円玉亀甲包み

（末永くご縁に恵まれるように、火除け）

## お赤飯

[ハレの日]に山形県産米と北海道産大納言小豆を使用した『お赤飯』でお祝いしませんか？  
お赤飯折詰各サイズご用意いたします。

