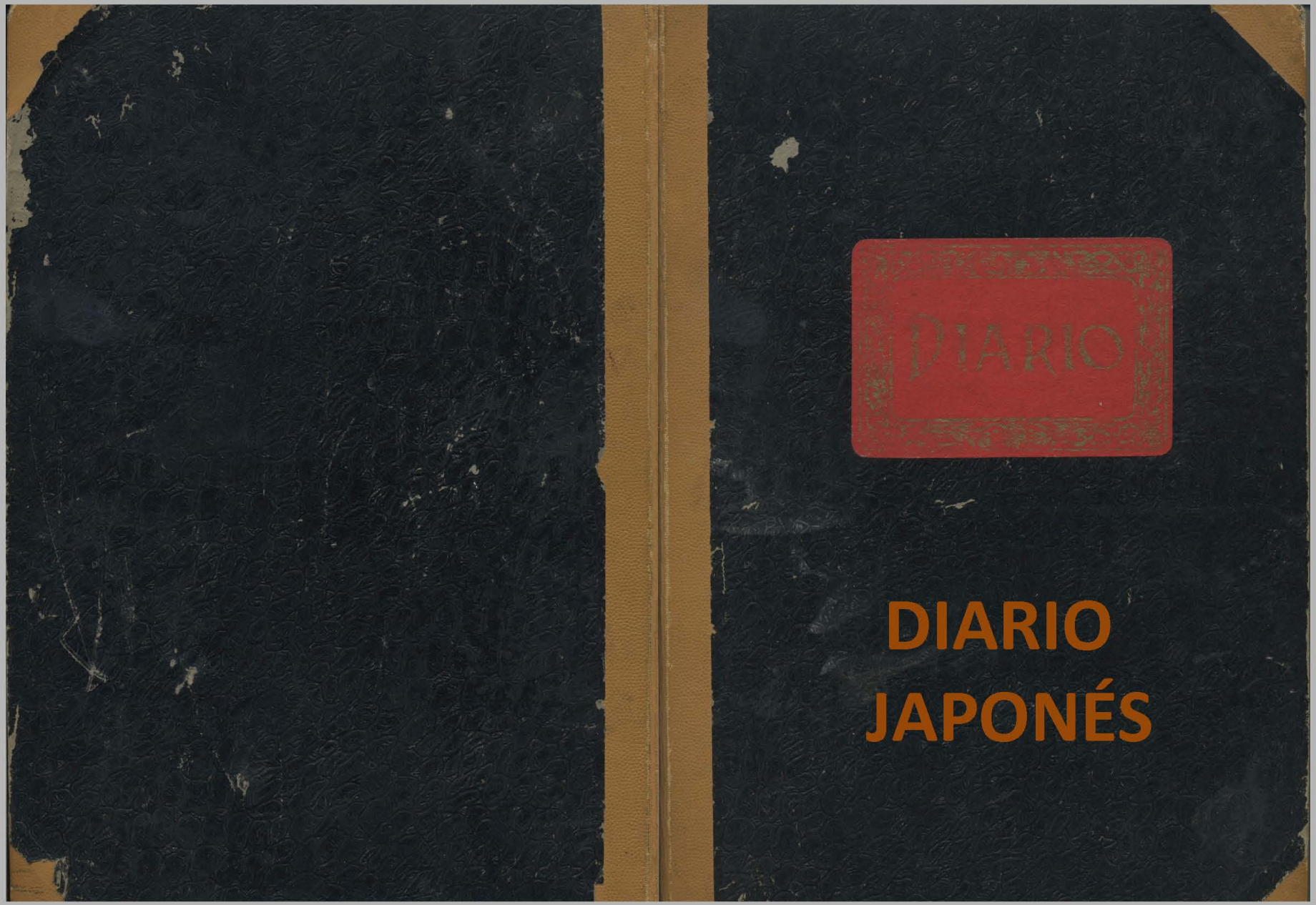
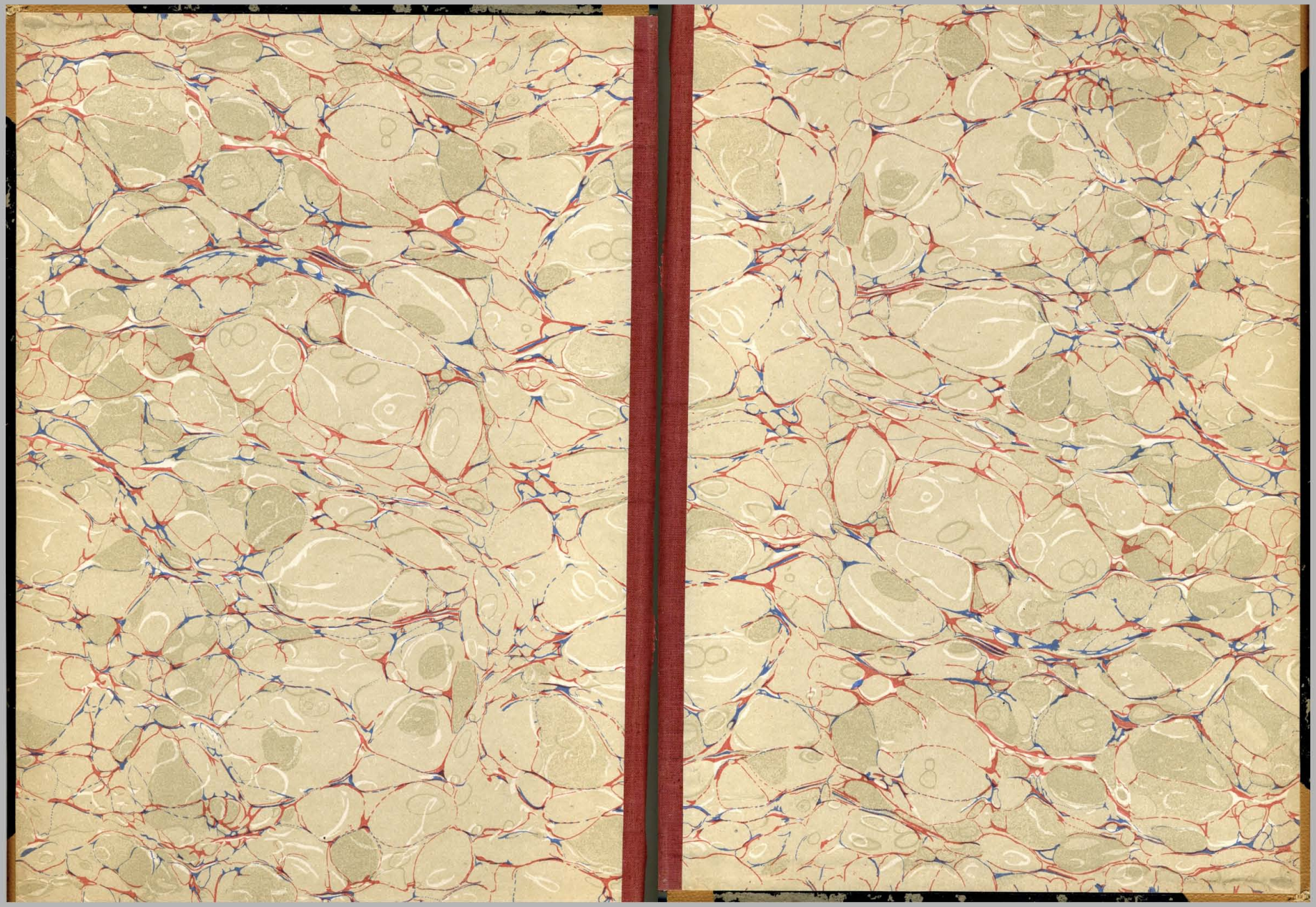
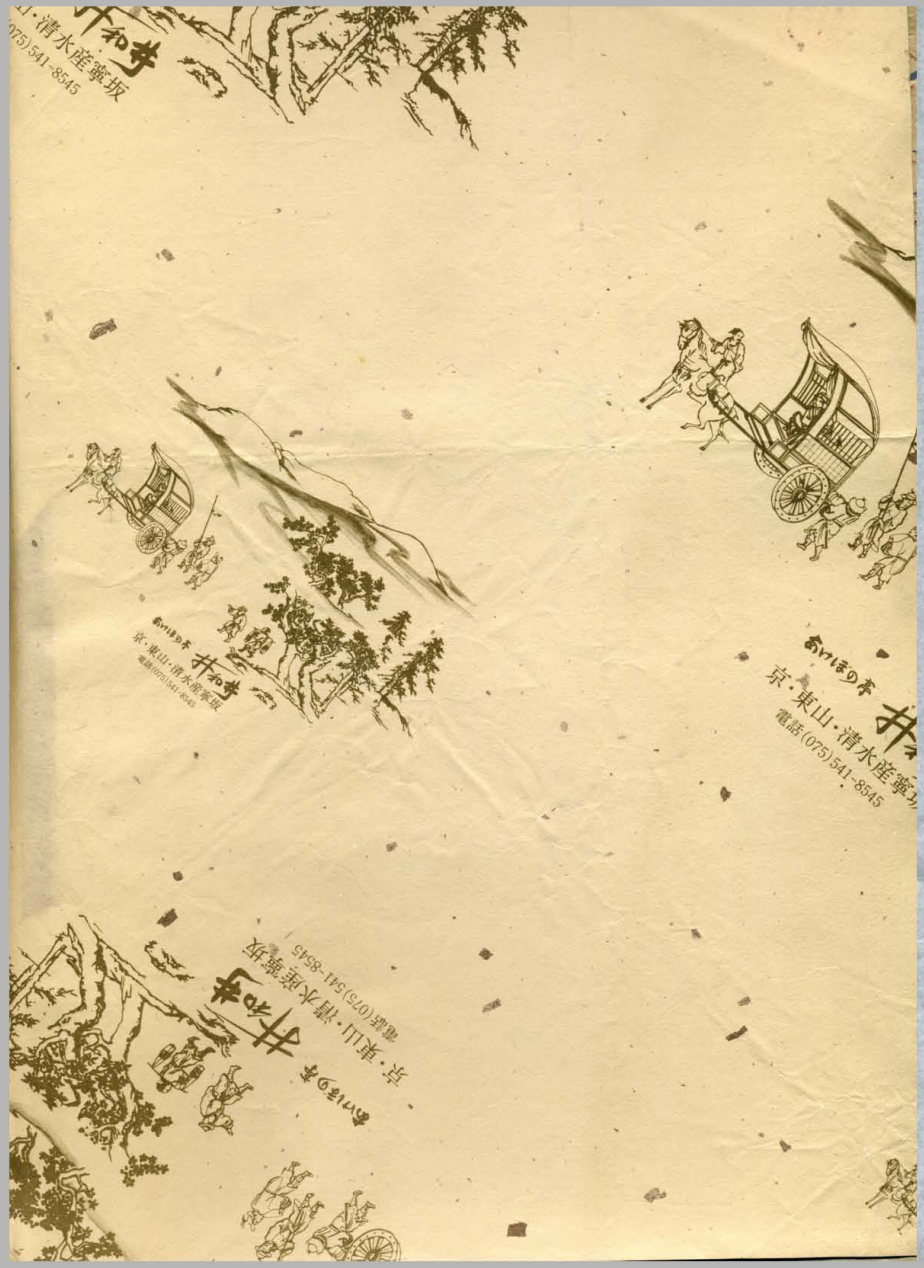


DIARIO JAPONÉS





DIARIO JAPONES

DIARIO JAPONES


M. Takagawa
Nichoma Yumicho
Honcoku
Tokyo


M. Takagawa
Nichoma Yumicho
Honcoku
Tokyo













御守

心经扇



株式会社 大塔纳





















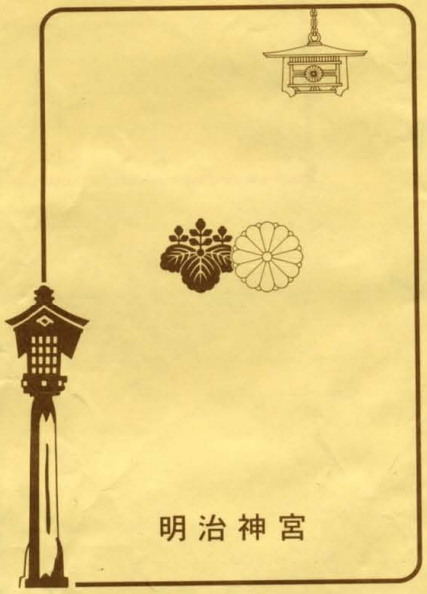
是甘是味
不敢祖親
豈之敬之
莫味求真

大連公園子之銘





明治天皇御生誕150年大祭
平成14年11月1日～4日
明治天皇90年祭
平成14年7月30日



明治神宮

おふだ・お守りのまつり方

●おふだは神棚（または清浄な所）におまつりします。位置は高く、向きは南または東に向けて下さい。
●お参りの作法は、先ず身を清らかに整え、謹んで二礼二拍手一礼いたします。
●お守りは身につけるかバッグに入れて常にご一緒に…。
●おふだもお守りも一年経ちましたら、新しいものにお取り替えしましょう。
●古くなったおふだ・お守りは、それを受けた神社に納めてお礼参りします。（遠い方や入院中の方など、おいでになれない方は郵送でも受付けています）。古いおふだ・お守りは粗末にならぬよう神社でお祓いし、お焚き上げの神事を行っています。
●そのほか不明の点は遠慮なくお問い合わせ下さい。

〒151-8557 東京都渋谷区代々木神園町一一
明治神宮神楽殿〈祭儀部〉
電話〇三（三三七九）九二八一

ご案内

ご祈願
神楽殿にて各種のご祈願を承っております。

結婚式
一生の大事である結婚式は厳粛に、明治神宮の大前でお挙げ下さい。

赤ちゃんの名付け
明治神宮の大神様から一生の名前をいただくのも一方法です。

ご相談はお電話で


18.4.24


18.4.24













海のかたりべ

海語 -II

大磯に海の翁たち現れて
華やかなる饗宴になむる夜
潮おほいに騒ぎて賑やなり
東雲には明るき紫みゆるころ
船漕ぎ出ぜば
からすや豊漁となにけり
この喜ばしき豊漁祝を今に語り伝えしは
「海のかたりべ」なり



姫ゆず
ゆかりわいらしく
小さく仕上げました



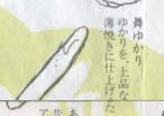
ふな旅
昔ながらのえびせん
香り高い海苔を使いました



波まくら
伝統のえびせんべいに
風味豊かな海苔を
あしらいました



舞かおり
桜海老と木の芽のを
お楽しみ下さい



くらえび
ほしスティックタイプの
えびせんべいです



磯千鳥
磯の香りもなつかしい
えびせんべいです



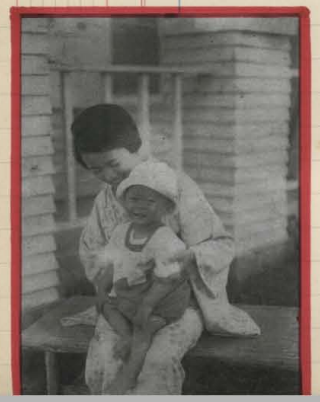
漁千鳥
伝統の風味を
そのままに焼き上げました

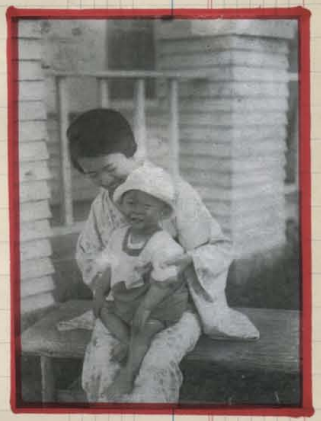


舞ゆかり
ゆかりを一品な
薄焼きに仕上げた
ああもんど

昔ながらのえびせんべいに
アーモンドの味を加えました

※商品によっては、詰め合わせ内容が変わります。







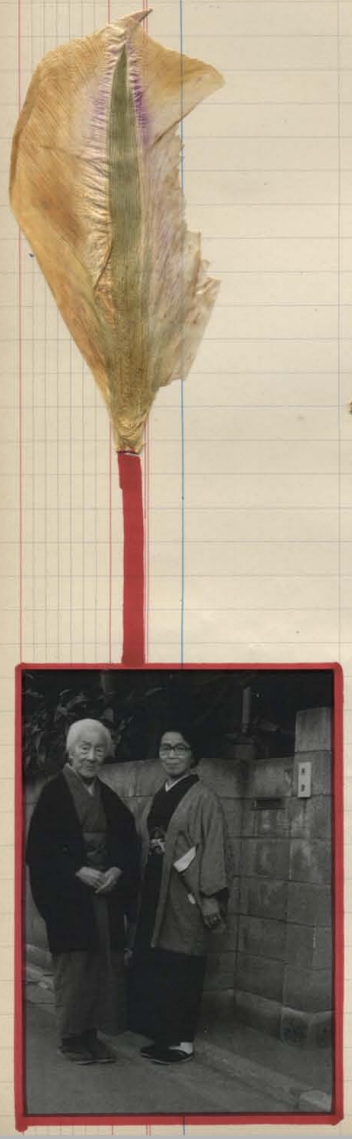






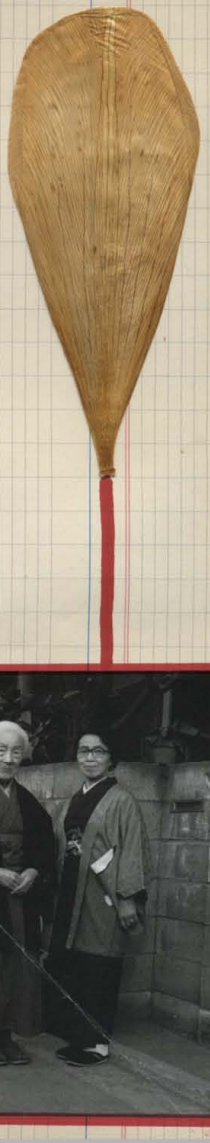












明治神宮崇敬会



〒151-0052　東京都渋谷区代々木神園町1-1
電話 03（3320）5700（代）
FAX 03（3379）7427
http://www.meijijingu.or.jp/

会員実践綱領

一、神を敬い祖先を崇め、明き清き誠をもって、日日の生活に励むこと。

一、皇室を尊び国家を愛し、正しき直き心をもって、世のため人のために尽すこと。

一、自然に親しみ人人と睦び、四海同胞を旨として、

実践いたしましょう

とりもどそう日本の心

崇敬会はこのような会です

明治天皇はご在位四十余年の間、我が国の近代国家建設に尊いご一生をお捧げになられ、福祉事業に特別のご仁慈をそそがれた皇后の昭憲皇太后とともに、明治神宮におまつりされております。

本会は、両御祭神のご聖徳を仰ぎ、優れた日本の伝統や文化を守り、敬神崇祖の心を育み、明るく道徳的な家庭や社会をつくるため、様々な活動を続けています。

あなたも是非お仲間となりご協力下さい。

明治神宮崇敬会入会申込書

会員種別と年間会費

1. 特別会員（50,000円以上）
2. 維持会員（10,000円以上）
3. 協賛会員（5,000円以上）
4. 普通会員（3,000円以上）

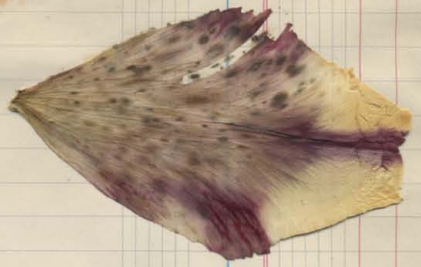
氏名（ふりがな）	住所（ふりがな）
	〒（　－　）
	電話番号
男・女	（　）

趣旨に賛同し会費　金　　円也を添えて申し込みます。

平成　年　月　日

支部名
地区名
世話人名


PHOTOGRAPHER
ARTISTIC



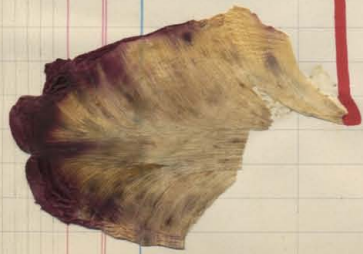













PHOTOGRAPHER
ARTISTIC























[redacted]





名物 追分羊かん

創業元禄八年

類似品がございますので
追分羊かんとご用命下さい。

全国観光土産品連盟推奨
総理大臣賞受賞
厚生大臣賞受賞

昭和五十二年二月
全国菓子大博覧会に於て受賞
昭和四十八年三月全国推奨観
光土産品審査会に於て最高位







追分羊羹の由来

江戸三代将軍家光のころ府川のあるに箱根の山中に
林に病める明の僧と出合いこころあたたかく会挽
やがて病癒えたかの僧は饅頭の蒸しどころに
小豆のあつものづくりの秘法をねんごろに伝授して去った。
それがそもそもこの追分羊羹のこころの始まり
ひたすらな善意と素朴な感謝がいみじくも交流したところから
この美の風味は生れ出で、爾来三百年ひとのロに
ひとのこころにしみじみとしみわたってきている。
つつましくほのぼのと いまも

詩人 長田恒雄

追分羊羹の特色と召し上がり方

追分羊羹の特色は竹の皮包みの素朴な野趣と竹の皮の香の深く滲み込んだ言うに言えない静かな風味でございます。**竹皮のまま適当な大きさに切って**お召し上がり下さい。真空パックになっておりますが竹の皮と小豆の風味を大切にいたしたく、短い賞味期限となっております。早いほどおいしゅうございます。期限内にお召し上がり下さい。

製造には充分注意を致しておりますが、**お客様のお気付の点などございましたら直接当店へご連絡下さい。**

静岡県知事賞(優良施設) 昭和五十八年
静岡県食品衛生協会会長賞 昭和五十年
登録商標 三四六二九八号
意匠登録 五九七二三四号

題字 高塚竹堂

〒424-0841 静岡県清水市追分二丁目十三番二十一号
株式会社 追分羊かん
電(〇五四三)六六—三二五七

品名	むし羊かん
原材料名	小豆・砂糖・澱粉
内容量	300g
賞味期限	袋、上部に記載
保存方法	直射日光をさけ、湿度の低い所に常温で保存してください。
使用上の注意	開封後はなるべく早めにお召し上りください。
製造者	株)追分羊かん

002012

