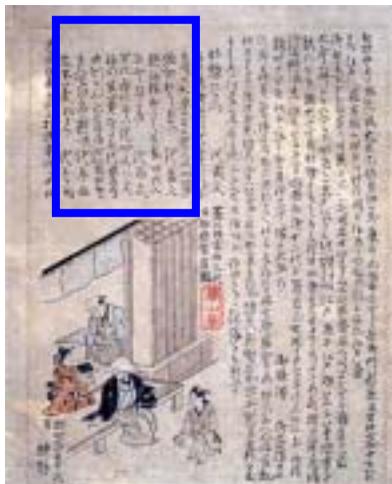


## 麴町菓子舗「助惣」引札

「助惣(助惣焼)」は江戸名菓のひとつでした。水溶きした小麦粉を薄く焼き上げ、餡を包んだものです。千利休が好んだといわれる「麩のやき」が変化したものとされています。麴町三丁目南横町に店を構える菓子舗の製品で、当時の買物案内には「出店一切無御座候」とうたわれ、類似品が出回るほどの人気商品でした。

### 【解説】

助惣ひとつ 代貳文  
 但し御膳製一ツ代五厘より  
 六分迄、並形・大形、五十日  
 百日受合御好次第  
 俳諧おこし壱つ 代貳文  
 歌仙糕おこし 並数卅六入  
 ひとつつみ 代百文  
 せんへい壱つ(煎餅) 代四文 八文  
 ねり羊羹 ひとさほ 代貳文五分  
 ゆりかん ひとさほ 代貳文五分  
 きむきより糖一ツ 代参文  
 太平羹ひとつ 代壹文



お菓子にも、昔ながらの味が守られるもの、伝統を守りながらも現代風にアレンジして後世まで受け継がれるものなど、様々な変遷があるようです。手ごろな値段の「助惣」は桜餅等に形を変えて受け継がれています。白砂糖を使った甘い菓子を楽しむ嗜好の原点が窺われます。

(展示担当者より)

【麴町菓子舗「助惣」引札】