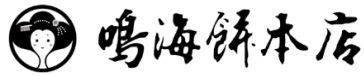


プレスリリース

報道関係各位



株式会社鳴海餅本店

令和 7 年 11 月 19 日

150 年の伝統がつなぐ、“まあるいご縁”

鳴海餅本店は 12 月 14 日(日)に

“鳴海餅本店のおもち日和”

VOL. 1 「みんなで まあるく 冬支度」

家族で楽しむ鏡餅づくり体験を開催いたします。

創業 150 周年を迎える京都市上京区の鳴海餅本店は、12 月 14 日(日)に
鳴海餅本店のおもち日和 VOL.1 「みんなで まあるく 冬支度」を開催いたします。

日本のお正月に欠かせない「鏡餅」を通して、家族のふれあいや地域とのつながりを感じていただける体験
をお届けいたします。

開催概要

- 日時：2025 年 12 月 14 日(日) 13:00～14:30
- 受付開始～終了日時：2025 年 12 月 1 日(月) 9:00～12 月 12 日(金) 16:00
- 会場：鳴海餅本店（京都市上京区下立売通堀川西入西橋詰町 283）
- 参加費：1 家族 5,000 円（要予約）
- 定員：3 組限定（最大 12 名 1 組 4 名程度）
- 申込方法：店頭、電話（075-841-3080）、または Google フォームにて受付

企画趣旨

事初めとされる 12 月 13 日を迎え、お正月に向けた準備が始まるこの時期（12 月 14 日）に、鏡餅
づくり体験イベントを開催いたします。

創業以来 150 年にわたり、職人の技とともに受け継がれてきた伝統。

お餅や和菓子は、古くから家族や地域、人々をつなぐ“輪”として親しまれてきました。

今回のイベントテーマ「みんなで まあるく 冬支度」に込めた“まあるく”という言葉には、お餅の形だけでなく、
家族や地域、人とのつながりを大切にしたいという想いを込めています。

年の瀬に、家族が集い、笑顔で新年を迎える準備をするひととき。

鏡餅づくりを通じて、心がまあるくあたたまる体験をお届けいたします。



～お餅つき / 鏡餅づくり の楽しみ方～

① 見て楽しむ

お餅つきは**臼（うす）と杵（きね）**を使う、日本ならではの伝統的な風景。
力強いリズムよくお餅をつく音や、蒸したてのもち米の香りなど、**五感で味わえるライブ感**が魅力です。
見ているだけでも自然と笑顔が生まれ、場が一気にあたたまります。

② ついて楽しむ

つき手と返し手が息を合わせてお餅をつくのが醍醐味。
「よいしょ！」「がんばれー！」という掛け声とともに、みんなで力を合わせる一体感が生まれます。
特に子どもたちにとっては、**自分の力でお餅をつく貴重な体験**に。



③ まるめて楽しむ

つきたてのお餅は、やわらかくてあたたかい。
それを手のひらで丸める作業は、まるで粘土遊びのような楽しさがあります。
形は多少いびつでも、それが“自分で作ったお餅”の魅力です。
家族や仲間と協力しながら作る時間が、心もまあるくします。



④ つながって楽しむ

お餅つきは、古くから「人と人を結ぶ」行事で、家族、地域、仲間が集い、笑顔で年の始まりを祝う時間。
お餅を通して、“**みんなで まあるく 冬支度の”ひととき**を楽しみましょう。



【参考】

■ 事初めとは

一年の初めや、物事を新たに始める際の「最初の行い」や「始まりの儀式」を指します。

昔から「煤払い（すすはらい）」や「松迎え（まつむかえ）」など、

正月の神様＝歳神様（としがみさま）を迎える準備を行う日として、縁起が良いとされてきました。

京都では今もなお、花街の芸舞妓が一年の感謝と新年の挨拶回りを行う風習が残っています。

12月13日は、一年の区切りとして新年の支度を始める「正月事始め（しょうがつことはじめ）」の日。

日本人が昔から大切にしてきた、“新しい年に向けて心を整える節目の日”です。

■ 意味・由来

元々は「年の初めに仕事や行事を始める日」という意味で使われており、特に農作業や芸事、商いなどで「今年も頑張ろう」という決意をこめて行われていました。

正月行事の一つとして古くから日本にあり、江戸時代には「仕事始め」「初釜」「書き初め」など各分野ごとに「事初め」の習慣がありました。

使われ方

「新年の事初めとして社員全員で神社に参拝した」、「茶道の事初めの『初釜』に参加する」、「農家では田の事初めとして田打ちを行う」

つまり「事初め」は単なる“仕事のスタート”ではなく**新しい年や新しい活動に対して、気持ちを改める節目の日** という意味を持っています。

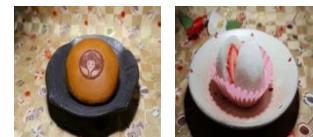
■ 株式会社鳴海餅本店

1875年（明治8年）に京都・二条城と御所の中間、堀川下立売の地に創業。

以来、お餅・お赤飯・朝生菓子など、京都の歳時記に根ざした商品づくりを通じて、京都町衆の御用達として商いを続け現在に至ります。

伝統的な商品を守りながらも、新しい発想を取り入れた商品開発にも積極的に取り組んでおり、京都で初めて「栗赤飯」や「おはぎのデコレーションケーキ」を販売するなど、自由な発想と挑戦を大切にしています。

また近年では、「京都に所縁のある作品やコンテンツとのコラボレーション」にも力を入れ、伝統と革新を融合させながら、より多くの人にお餅や和菓子の魅力を届けています。



■ 本件に関するメディアからのお問い合わせ先

株式会社鳴海餅本店 鳴海 力哉（なるみ りきや）

ホームページ <https://www.narumi-mochi.jp/>

TEL:075-841-3080 / FAX:075-841-6070 / MAIL : rikiyan@narumi-mochi.jp