

る製しそめたり、よつておよねがまんぢうといへるを、米饅頭と呼て、一名となれり。

幾世餅 兩國ばし西の詰 小松屋喜兵衛 餅を一やきざつと焼て餡を點す、風味美也、元祿十

七のとしはじめてこれを製す、今諸所に摸して、江都の名物となれり。

助惣麩の焼 丁目よこ丁三 橋屋左兵衛 皮薄紙のごとくにして、餡を裹す、麩のやきはいやし

きものとす、此助惣が製は、うへ方にもめされ、あぢはひすぐれて美なり、略

薄雪煎餅 やりや町 いせ屋次郎兵衛

花饅頭 回向院前 伊勢屋金三郎

名酒 品々あり 南てつほんま丁一丁目 島飼大和 葡萄酒は腰腎を暖め、寒を避く、熱病瘡家齒の

病に飲べからず、略 隅田川諸白 淺草並木町 山屋半三郎 隅田川の水を以、元を造ると云、略

本江麩 本郷湯島より、江府の酒みを麩多く出る、芝邊の麩は、増上寺切通しのうへ三田の邊よ

り出る、總じて下町は濕地にて、三四尺下は水也、本郷又は、三田邊は、土地高く室をえつらふに煩

なし、よつて此職多く右の所に住す、

伊更子麩 芝伊更子當所の麩名物也、齒ぎれよく味ひ美也、

常盤麩 足にまてふます、手にてわく也、 芝神明前 越後屋五兵衛

粟麩 粟をまじへて製す、よつて黄也、神田かぢ丁二丁 するがや長兵衛

揚どうふ 疎なし、名物也、他は多くあるあり 神田多町 山家屋吉左衛門

華藏院豆腐 ちかたひつまんぢうのすぐれたり、 淺草花藏院門前 七軒町

淡雪どうふ ゆしま切通し 山田や權兵衛 兩國ばし日野屋藤次郎

祇園どうふ 湯島天神前茶屋 京祇園二軒茶屋の田樂を摸す、とうふをうすく切、少炙葛溜、蕃