

一西玉翁	同	代拾匁	一加勢板	同	代拾匁
一西瓜香	同	代拾匁	一琥珀糖	同	代拾匁
一朝鮮飴	同	代拾匁	一養命糖	同	代七匁
一水羊羹	壹箱ニ付	代拾貳匁	一二色羹	同	代拾匁
一金玉糖	壹斤ニ付	代拾匁	一瀧田羹	壹箱ニ付	代拾匁
一栗羹	同	代八匁	一命長羹	同	代八匁
一晒科羹	同	代六匁	一鳴戸羹	同	代八匁
一二月羹	同	代七匁	一薯蕷羹	同	代七匁
一煉羊羹	同	代六匁	一紅きぬ田卷	十	代壹匁
一白きぬ田卷	十	代五匁	一鶏卵饅頭	十	代五匁
一牡丹餅	十	代五匁	一羊羹	壹箱	代五匁

庚午四月十五日

右之通御座候得共、御蒸菓子之儀は、多は出来合は無御座候、○中尤前日に被仰付候は、出来仕候、以上、

椿餅  
〔類聚名物考 飲食二〕椿餅 つばいもち つばきもち 俗

雪を出事、難波家記、承元二年十一月八日記云、葉形餅與花橋菜にて雪を土器に入れて、甘葛を霰地の瓶子に入、以薄様裏口被副置之、各推興爭取云々、  
松下拾葉書、鞠の庭にて酒ある時に、雪を硯のふたに入て、春の初などには取出す事もあり、一鞠場へ可出物之事、あまのりた、みつばいもち、是は椿の葉につくりてのするもち也、云々、胤相云、椿餅の造法は、當時大膳職にてのは、河海抄 若菜卷 などに出たると少し違有之候歟、凡而造菓

本町 紅谷志津摩 ○中