

羊羹

- 一こはくかん 同 代一匁二分
- 一煉羊かん 同 代一匁八分
- 一棹まんぢう 同 代一匁二分
- 一的紅梅 壹本ニ付 代一匁五分
- 一くすめん 同 代四匁より
- 一加津うを 同 代五匁より
- 一百合羹 同 代二匁
- 一浪花羹 同 代九分
- 一紅梅もち 壹本ニ付 代二匁五分
- 一水仙卷 同 代二匁五分
- 一くす切 同 代五匁より
- 一かすていら 壹斤ニ付 代六匁略中

本郷四丁目日影町

藤村屋忠次郎

〔書言字考節用集服食〕羊羹用祭祀者今制据此

〔秋苑日涉〕饗糖吹糖纏糖

赤豆去皮、酥糖、煎煉成餅者曰羊肝、金門歲節記、有羊肝餅、未審果是物否、今來甜食之製日巧、名件甚繁、雪花酥、琥珀糖之類、不可舉數矣、

〔嬉遊笑覽〕今の羊羹は昔の法に非ず、明人は豆沙糕といふとなり、宋書毛脩之傳、脩之嘗爲羊羹、以薦虜、尙書云々あるものは、羊肉のあつものなり、菓子カシの羊羹は羊肝糕なり、求肥ももと牛皮糖なると同じ、獸を不潔とする故、これらの字を書改めしならめど、羊字をかへざるはいかゞ、又羹は糕と同音なる故、糕といふべきものをも、誤りて羹とかけり、

〔和漢三才圖會〕羊羹羊肝餅、俗造

按羊羹餅造法、煮赤豆去皮、絞水用粉和麪粉、以沙糖煎汁、漉之蒸餛、要色黑者用玉沙糖、或入鍋底炭也、賞味甘美、曰羊羹乎、玉燭寶典有羊肝餅之名、卽此類也、裏竹籜饋之、如夏月經日者、殫生、凡小豆易體不鮮者不可食、

〔名菓秘録〕初編目録