



よりみち手帖
～ Yorimichi note ～

2025年11月号
特集スポット：伝統工芸
青山スクエア

Event Information



【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : Nov 14th (Fri)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



【 SAKE TASTING 】

DATE : Nov 20th (Thu)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



【 JAPANESE TEA CEREMONY 】

DATE : Nov 25th (Tue)

TIME : 9:20 ~ 9:50 ・ 10:15 ~ 10:45

PLACE : 1F LOBBY



【 SWORD FIGHT 】

DATE : Nov 28th (Fri)

TIME : 9:30 ~ 10:30

PLACE : 1F LOBBY

赤飯【Sekihan (Red Beans Rice)】

赤飯は、もち米を小豆と一緒に蒸す、または炊いたご飯である。小豆の色によって赤みがかった色に仕上がる。赤は慶事の色とされ、日本ではお祝いの席に欠かせない料理で、11月には3歳・5歳・7歳の子どもたちの成長を願い祝う日本の伝統行事「七五三」にもよく用意される。伝統的な食べ物であるが、近年はコンビニでも手軽に買って味わうことができる。

Sekihan is rice made by steaming or cooking glutinous rice together with red beans, which give the rice its reddish color. Red is considered an auspicious color, and sekihan is an essential dish at celebratory occasions in Japan. In November, it is also commonly prepared for Shichi-Go-San, a traditional event that celebrates the healthy growth of children at the ages of three, five, and seven. Although it is a traditional food, nowadays it can also be easily purchased and enjoyed at convenience stores.



をいただく

Seasonal Delight