

よりみち手帖  
～ Yorimichi note ～

2026年3月号

特集スポット：檜町公園



 Hotel Asia Center of Japan  
ホテル アジア会館

## Event Information



### 【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : Mar 6th (Fri)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



### 【 SUSHI MAKING EXPERIENCE 】

DATE : Mar 16th (Mon)

PLACE : 1F RESTAURANT



### 【 SAKE TASTING 】

DATE : Mar 19th (Thu)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



### 【 SWORD FIGHT 】

DATE : Mar 24th (Tue)

TIME : 9:30 ~ 10:30

PLACE : 1F LOBBY

## ぼたもち (牡丹【Bota-mochi】)

三月、日本では春のお彼岸を迎える頃に「ぼたもち」をいただく習慣があります。春に咲く牡丹の花にちなみ、この季節は「ぼたもち」と呼ばれます。やわらかなもち米を包むのは、古くから魔除けや厄除けの意味を持つ小豆餡。ご先祖様への感謝と、春の訪れを祝う心が込められた行事食です。素朴でありながら、季節と日本人の祈りの文化を感じられる一品として、三月の味わいをお楽しみください。

*In Japan, March marks the spring equinox, a time when people traditionally enjoy Botamochi, a seasonal Japanese sweet. Botamochi is made from lightly mashed glutinous rice formed into small rounds and generously coated with smooth, sweet red bean paste. Named after the peony flower that blooms in spring, this confection is enjoyed during Ohigan, a period for honoring ancestors. Red beans have long been believed to ward off misfortune, making Botamochi a symbol of both protection and gratitude. Simple yet comforting, it reflects the Japanese appreciation for nature, seasonality, and tradition.*



 をいただく  
**Seasonal Delight**