

言問団子 原材料

小豆餡：北海道十勝産 ふじむらさき小豆
白 餡：北海道十勝産 手亡（てぼう）豆
みそ餡：京都産白味噌 新潟産赤味噌
十勝産手亡豆
その他 米粉 白玉粉 葛粉 純国産使用

言問最中 原材料

小豆餡：北海道十勝産 とよみ大納言小豆
白 餡：北海道十勝産 手亡豆
最中皮：宮城産 みやこがね餅米

召上り用 お茶

茶 葉：静岡産 川根茶

川根の茶畑農園と直接契約し、言問団子の為に厳選をした高級茶葉を使用しております



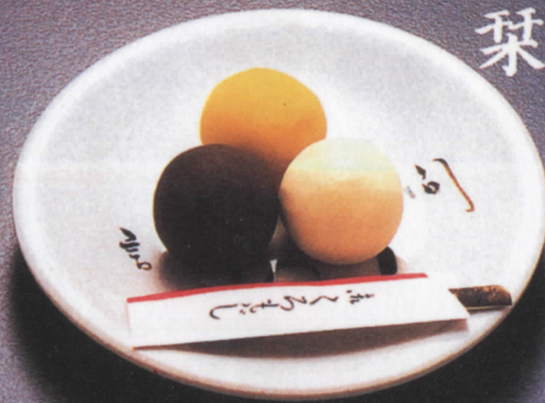
言問最中(要予約)



言問団子12こ入り

※お土産用として6こより60こ入りまで各種ございます。

言問団子の架



言問団子の由来

その昔右近衛中将在原業平朝臣東国を旅行して武蔵に來たり上総国との境を流れる隅田川で白い水鳥の鴛を見渡守にその名を問うて都鳥と聞くやひとしお都恋しくて旅愁をそゝられ

名にしおはゞいざ言問はん都鳥

我が思ふ人はありやなしやと

有名な和歌を詠んだ古事に感じ弊店

の祖先が現在の地に業平神社を建て、

業平朝臣を祀りこの辺りを言問ヶ岡と

稱るに至つた元祿の頃比より江戸郊外

向島は四季折々の眺めに喜んだので文

人墨客の散策するもの多く偶々杖を曳

く風雅の人の求めに應じて手製の団子

や淡茶を呈したのがそもそも弊社特製

言問団子の由来で江戸東京名所名物の

一つとして今に受け継ぎ皆様方の御顧

願を忝うしている次第であります。

かたじけの

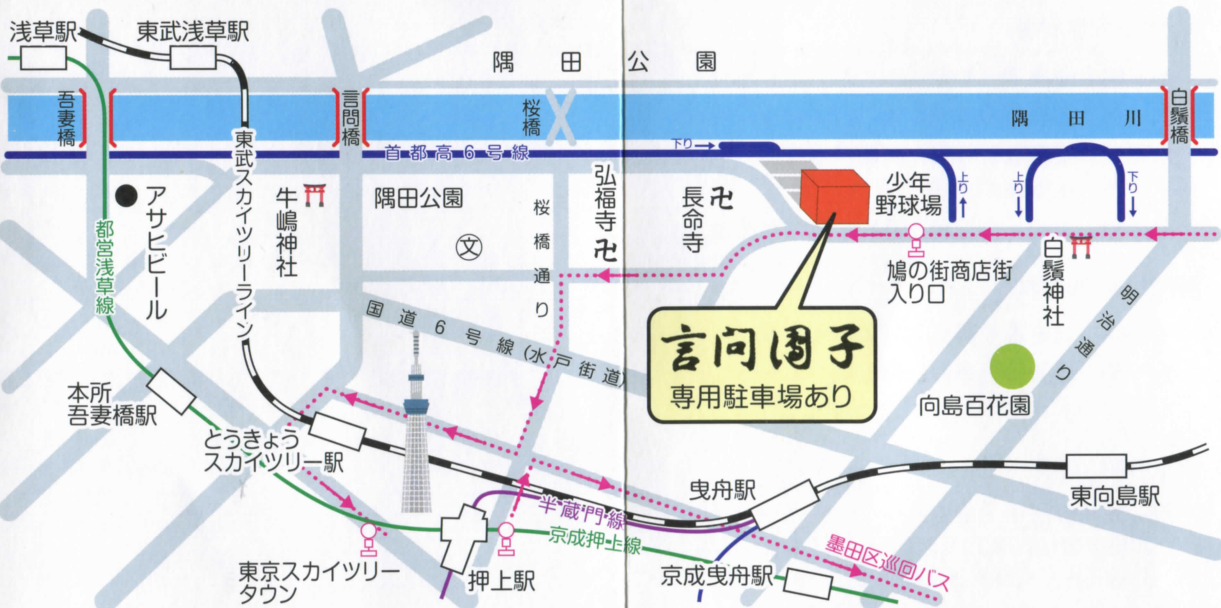
言問亭 主人



言問団子杉折20こ入り



明治初期に使用された三浦乾也作団子皿



言問団子

〒131-0033 東京都墨田区向島5丁目5番22号

電話 (3622) 0081 番・(3622) 5010 番

FAX (3626) 3922 番

URL <https://www.kototoidango.co.jp/>

営業時間 AM 9:00 ~ PM 6:00

定休日 毎週火曜日

