

目次

凡例 一

春 一

御包熨斗 五

御盃台 七

干鯛 一五

昆布 一七

塩鯛 一八

鯛 二一

長鮑 二二

御樽 二三

枝柿 二八

小鮎鮓 三一

志津幾鮓 三九

目次

夏 四三

宿繼鮎鮓 四三

延命酒 五三

鮮鯛 五六

氷餅 六一

粕漬鯛 六三

上條瓜 六四

鯖 六九

大和柿 七一

美濃柿 七二

秋 七七

甘干柿 七七

宮重大根 八四

一

目次

三盆沙糖	八九
海鼠腸	九二
粕漬鮎	九六
鯛腸塩辛	九七
干瓢	九九
漬蕨	一〇〇
塩鮎	一〇二
椎茸	一〇四
志津幾塩辛	一〇五
岩茸	一〇七
取交字留加(鮓)	一〇八
河(皮)茸	一一〇
宮重大根種	一一一
藥種	一二二
冬	一一五
檜御重	一一五



附録	一五一
御鏡餅	一五二
蓮飯	一六六
刺鯖	一六七
熨斗餅	一六九
葛	一七〇
小肴	一七一
御水菓子	一七二
木曾蕎麦	一七二
杉御重	一一九
桐御重	一二六
御干菓子	一二八
御拳之鶴	一三〇
同雁	一三四
同鴨	一三七
大折	一四〇

辛味大根	一七二
焼干鮎	一七三
氷砂糖	一七四
沙糖漬	一七四
交御肴	一七五
塗御重	一七五
贅海鼠	一七六
焼魷	一七六
御菜園物	一七七
作御重	一七七

解題

「礼物軌式」の来歴と編集方針	(高橋喜子)	一八三
江戸における献上品調達	(宮澤歩美)	二〇一
知多郡師崎村の産物	(萱田寛也)	二〇一

礼物軌式品目一覽	3
礼物軌式品目索引	1