湖鮒新製

甘露漬

茲に甘露漬と唱へ湖産の鮒の略味料を擬び尚其製法を肇し特に從来此鮒鮨の如き奇臭味を去り醇味を結んで或考究美味漬の新製を創め爾来御主顧方の品評を伺ひ漸く数年の意匠に適ひ若蓮酒上もの忌嫌の高値を蒙り晩近西京に此御寵顧の蒙り日々乃ち供膳候事に相成拳家に此面目此事また次に矮橋々琵湖に枕を夏の納涼石山の螢火は良に観雲閣に上峯に登ること工山に対ひ返響の趣あり又四時湖山の勝景は領し三井石山の伽藍唐崎の松矢走山田数多の航路いづれも里程小充なれば風波順便に地理天然の航線なれば棹夫も丈夫を雇ひ皇廟に此他行旅方に時分に曠さに樽詰箱詰筏包遠近に御土産に進物等軽便に徒も風味妙ぐさに移此甘露漬と捕進仕る賑々敷に愛顧を希ふ

近江乃國ぜ映波楼主人

坂本屋九右衛門

甘露漬御用法は湯茶に浸すより其儘飯に如く御割で其此ぶ又此ぶ刺酒甚此胃腸の邪熱を去り暴泻を治す産前後の方に特効ことを世上一般御熟知乃通とぞ

取次賣弘所

京 西 先斗町 竹村屋
新橋通 升屋
両替町二條 堺屋

湖鮒新製　甘露煮　文庫10-8013-7
早稲田大学図書館蔵／Waseda University Library