

報道関係者の皆様へ

2008年8月吉日

京都限定 新商品発売

京都の方に愛される菓子づくりを目指し、
地の素材を生かした菓子や
京都にちなんだ菓子を新発売します

「とらや」は、京都を発祥の地として5世紀の永きにわたり菓子屋を営み、後陽成天皇の御在位中（1586—1611）より御所の御用を勤めてまいりました。明治2年（1869）東京遷都と共に、京都の店はそのままに東京に出店、現在に至っています。新京都市工場竣工を機に、とらやのふるさと「京都」にふさわしいお菓子をつくりました。

こがたようかん 小形羊羹

- ・白味噌：西京白味噌を使用した、上品な風味とまろやかな味わいの羊羹です。
- ・黒豆黄粉：京都産の黒大豆と大鶴大豆を煎りあげた黄粉の香ばしい風味の羊羹です。

販売開始日：2008年9月1日 販売期間：通年 1本：210円



左：黒豆黄粉
右：白味噌

じょうよせいさおも の ここのえ はな 薯蕷製棹物 九重の華

京都産のつくね芋に上新粉と上白糖と白餡を混ぜた生地
に、大納言小豆を配したお菓子です。

つくね芋、新粉、大納言は京都産の原材料を使用

販売開始日：2008年9月1日 販売期間：9～3月 1本：1,953円



しつぷんせいさおも の 湿粉製棹物 （4種）

- ・宇治の川波：宇治茶（抹茶）入の白小倉羹を緑と白のそぼろ餡で挟みました。（販売期間：6～9月）
- ・京の山づと：京都産の新栗を使った羊羹を橙色と黒のそぼろ餡で挟みました。（販売期間：10～12月）
- ・水尾の実り：水尾産の柚子果汁を使った白小倉羹を緑と黄のそぼろ餡で挟みました。（販売期間：1～2月）
- ・花醍醐：京都産の黒豆を使用した羊羹を紅そぼろ餡で挟みました。（販売期間：3～5月）

販売開始日：2008年6月上旬『宇治の川波』より順次 1本：1,953円



左上：『宇治の川波』
左下：『水尾の実り』

右上：『京の山づと』
右下：『花醍醐』

上記商品の販売店は右記の通り：一条店・四条店・京都高島屋・京都大丸・京都伊勢丹

読者・視聴者の皆様からのお問い合わせ先は、フリーダイヤル 0120 - 45 - 4121 として下さい。