

報道関係者の皆様へ

2010 年 3 月 吉日

変わらない心と、あたらしい心

とらや東京ミッドタウン店ギャラリー 第 16 回企画展

和三盆糖展

とらや東京ミッドタウン店は、和菓子だけではなく和の様々な魅力や価値も広くお伝えしたいと、ギャラリーを併設した唯一の店舗として運営しております。

■ 展示情報 ■

場 所：とらや東京ミッドタウン店内 ギャラリー

(東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア地下 1 階)

会 期：2010 年 4 月 15 日(木)ー5 月 31 日(月)

時 間：11：00～21：00 (店舗営業時間と同じ) ※無休 (東京ミッドタウン休業日に準じます)

■ 和菓子に欠かせない大切な原材料 ■

和三盆糖は、厳選された原材料と、職人による手仕事によってつくられる純日本糖です。

現在、徳島と香川の一部でのみ生産されている希少な砂糖であり、

その名は盆の上で三度研ぐことに由来するともいわれています。

その、さらりとした口どけと上品な風味を活かし、

干菓子、羊羹、生菓子など、多くの菓子に用いられています。

開催にあたり、とらやで使用している和三盆糖の製造元である

岡田製糖所(※)にご協力いただきました。

手間隙かけた製造工程やおいしさの紹介を通して、

日本の食文化としての和三盆糖をお伝えできましたら幸いです。

※岡田製糖所は徳島にあり、一部は機械化しながらも江戸時代から伝わる

昔ながらの方法でさらりとした口どけと上品な風味の阿波和三盆糖を製造しています。



■ 企画展限定商品 ■

和三盆糖製干菓子『竹の林』(1,050 円／1 箱・税込価格)

竹林に虎を配した意匠の干菓子です。

大正 7 年(1918)の〈形物御菓子見本帖〉に描かれています。

通常は上白糖を用いますが、「和三盆糖展」にちなみ和三盆糖でおつくりします。



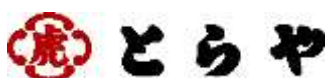
■ 和菓子教室イベント ■

とらやの職人が講師となり、抹茶味の軽羹^{かるかん}をおつくりいただきます。

和三盆糖と抹茶の相性の良さを活かしたイベント限定のお菓子です。

5 月 15 日(土) 10 時～・15 時～、22 日(土) 10 時～・15 時～、合計 4 回を予定しております。

場所：虎屋本社ビル 4 階ホール



掲載用問合せ先：とらや東京ミッドタウン店

取材用問合せ先：株式会社 虎屋 社長室 広報課

電話：03-5413-3541

電話：03-3408-4128