

春 夏 秋 冬 四季 おりおり

新発売 季節の羊羹 2種

ご好評いただいている旬の素材を生かした味わいの羊羹に 2 種類が加わりました。
自然の恵みそのものの、ほのかな香りを大切にお作りしています。

ほんのり酒饅頭『虎屋饅頭』の香り

季節の羊羹 中形 『竹葉の香 (ちくようのか)』 2011. 1. 11 新発売！



冬季限定でおつくりしている酒饅頭『虎屋饅頭』は冬の風物詩のひとつです。新発売の『竹葉の香』は、じっくりと時間をかけて仕込んだ『虎屋饅頭』の酒粕を使った羊羹です。豊かな風味をお楽しみいただけます。

※ 「竹葉」とは酒の異称です。

2011 年 1 月 11 日～15 日頃

全店販売 1 本：1,953 円

賞味期限：製造から 65 日

アルコール濃度 羊羹全体：0.12%（白煉羊羹部分：0.23%）

18.7×5.5×3.2 cm NET 390g

『虎屋饅頭』 10 月～3 月



『椿餅』を思わせる羊羹

季節の羊羹 中形 『椿羹 (つばきかん)』 2011. 2. 4 新発売！



歴史は古く『源氏物語』にも登場する『椿餅』。

とらやの『椿餅』は、炒った道明寺粉と肉桂を混ぜ蒸した生地で御膳餡（こし餡）を包み、椿の葉ではさんでいます。新発売の『椿羹』は、『椿餅』を思わせる肉桂の香りと炒った道明寺粉の風味がお楽しみいただける羊羹です。

2011 年 2 月 4 日～3 月 3 日頃 全店販売

1 本：1,953 円 賞味期限：製造から 75 日

18.7×5.5×3.2 cm NET 390g

『椿餅』 2 月 1 日～24 日



そのほかの季節の羊羹

桜の葉の香り

『桜の里（さくらのさと）』

刻み入れた桜の葉がほのかに香る、
道明寺製の桜餅にも似た食感の羊羹です。

販売期間：3月上旬～4月上旬



煎茶の香り

『新茶の雫（しんちやのしずく）』

粗めに挽いた静岡産煎茶の爽やかな香り
をお楽しみください。

販売期間：5月上旬～6月中旬



青梅の食感

『青梅の露（あおうめのつゆ）』

すっきりとした酸味と、蜜漬けした青梅の
食感が魅力です。

販売期間：6月下旬～7月下旬



柚子の風味

『青柚の香（あおゆのか）』

熟した柚子と蜜漬けして刻んだ
青柚の果皮を入れました。

酸味と風味をお楽しみください。

販売期間：7月下旬～8月下旬



とらや

お問い合わせ先：株式会社 虎屋 社長室 広報課 電話：03-3408-4128