

報道関係者の皆様へ

2011 年 3 月吉日

新発売 小形羊羹『紅茶』

「とらやの羊羹」に新しい味が加わります。

この機会に羊羹ラインナップを一挙にご紹介いたします。

< 新 発 売 > 小形羊羹に『^{こうちゃ}紅茶』が加わります



発 売 日 : 2011年4月1日（金）～

商 品 名 : 紅茶入羊羹『紅茶』

本体価格 : 210円（本体価格200円）

販 売 店 : とらや全店

特徴 1) 国産の紅茶を使った煉羊羹です

熊本県水俣市の山間部、^{せっぴ}石飛で生産された国産無農薬紅茶「^{あま}天の紅茶」を使用しています。

この紅茶は、口の中で霧のように広がる甘みが特徴です。

その甘い後味は世界のあらゆる紅茶を飲んでも味わうことのできない、新鮮な美味しさと評されています。

特徴 2) 素材の持ち味を活かした羊羹に仕上げました

白餡に挽いた茶葉を混ぜ、煉り上げた羊羹です。

紅茶のゆたかな風味と口の中で広がる甘味をお楽しみいただけます。

色素を全く使用せず、紅茶本来の色を出しています。



お問い合わせ先：株式会社 虎屋 経営企画部 広報課
電話：03-3408-4128

< 新装発売 > 白小豆入羊羹 『^{そら}空の旅^{たび}』が空港限定販売になります

長年ご愛顧いただいております『空の旅』は、3月末をもって全店での販売を終了し、4月から小形羊羹と中形羊羹のサイズで、空港限定（羽田・成田）商品として新装発売いたします。



新装発売日 : 2011年4月1日（金）～

商 品 名 : 白小豆入羊羹『空の旅』

本体価格 : 小形羊羹 210円（本体価格 200円）
中形羊羹 1,533円（本体価格1,460円）

販 売 店 : 羽田空港売店および売場
成田空港売場

『空の旅』誕生秘話

虎屋15代店主・黒川武雄（1893～1975）は自ら菓子作りに励み、小形羊羹や懐中汁粉『小鼓』など沢山の菓子を考案していますが、その中の1つとして『空の旅』があげられます。

1951年5月、厚生大臣を務めていた武雄は、スイス・ジュネーブで開かれたWHO（世界保健機関）の総会に出席しました。その旅の途中、飛行機の窓から見た夕焼けの美しい情景に想を得て、同年12月に発売したのが『空の旅』です。

紅地に散らした白小豆は、夕焼け空に浮かぶ白い雲を表わしています。

『空の旅』はこれまで大棹・竹皮包・中形・小形サイズで販売していましたが、発売から60年、誕生当時の思いを大切にしながら、お客様がご利用になる場面にふさわしいご提供の仕方を再考しました。そこで2011年4月1日から販売店を空港に限定し、サイズも中形と小形にしぼり、新しいパッケージで販売することといたしました。

< とらやの羊羹 ラインナップ一覧 > — サイズ編 —



【全店販売】夜の梅・おもかげ・新緑



【全店販売】夜の梅・おもかげ・新緑



【全店販売】
夜の梅・おもかげ・新緑・阿波の風

【空港限定（羽田・成田）】
空の旅



【全店販売】
夜の梅・おもかげ・新緑・はちみつ・紅茶

【京都限定】
白味噌・黒豆黄粉

【空港限定（羽田・成田）】
空の旅

大棹羊羹 3種類

江戸時代から伝わる、昔ながらの大きさでおつくりしています。パッケージも江戸時代からとらやの御用記録に残る竹皮包みで、その風格は羊羹の醍醐味を今に伝えます。

1本から10切とれます。

24.5×7.0×6.0cm NET 1,400 g 5,250円

(本体価格5,000円)

竹皮包羊羹 3種類

昭和27年（1952）頃、高価でサイズも大きい大棹羊羹を半分にして売り出されたのが、竹皮包羊羹です。

昭和の時代性に対応し、新たなお客様を開拓していきました。ご贈答用としても定評があります。

1本から10切とれます。

24.5×6.0×4.0cm NET 700 g 2,625円

(本体価格2,500円)

中形羊羹 5種類

竹皮包羊羹と時を同じくして誕生した、少人数のご家庭に対応した大きさの羊羹です。

種類は、竹皮包羊羹の3種に加え、和三盆糖入羊羹『阿波の風』と空港限定の『空の旅』があります。

最中や焼菓子など、他の菓子との詰合せも充実しています。

1本から8切とれます。

19.2×5.4×3.1cm NET 390 g 1,533円 (本体価格1,460円)

小形羊羹 8種類

小形羊羹が誕生したのは昭和5年（1930）のこと。虎屋15代店主・黒川武雄が、大勢の人に気軽に買ってもらえる菓子を作りたいと思ったのがきっかけでした。手のひらサイズのパッケージに『夜の梅』と『おもかげ』を、1箱に1本ずつ入れて売り出しました。

平成18年（2006）には「気軽に」「より大勢の方に」「簡便に」という当初の想いをさらに進め、1本ずつの販売とし種類を充実させました。

7.9×2.8×2.0cm NET 50 g 210円 (本体価格200円)

< とらやの羊羹 ラインナップ一覧 > — 味編 —

【全店販売】

小倉羊羹 ^{よる}夜の梅 ^{うめ}

文政2年（1819）

元禄7年(1694)に初めて記録の出てくる古い菓銘で、羊羹としては文政2年(1819)の記録が最初です。大正12年(1923)には商標登録を済ませ、今日では当店を代表する商品となっています。

黒砂糖入羊羹 おもかげ 大正4年（1915）

当店の史料に初めて菓銘が登場するのは、大正4年(1915)ですが、国内産黒砂糖を用いた羊羹は江戸時代にはすでにあっただものと考えられています。

抹茶入羊羹 ^{しん}新 ^{みどり}緑

昭和32年（1957）

発売当時は葉緑素及びビタミンB群を含み、厚生省に特殊栄養食品として認可された緑色の羊羹でした。昭和40年（1965）より、菓銘『新緑』はそのままに、抹茶入羊羹として生まれ変わりました。

和三盆糖入羊羹 ^{あわ}阿波の風 ^{かぜ}

平成13年（2001）

阿波（現在の徳島県）産の和三盆糖を使用し、洗練された甘みと奥ゆかしい香りが特徴の羊羹です。

* 中形羊羹のみの販売です。

蜂蜜入羊羹 はちみつ

平成20年（2008）

カナダ産のクローバーはちみつを使用し、はちみつのこくのある甘みと上品な香りを生かした羊羹です。

* 小形羊羹のみの販売です。

紅茶入羊羹 ^{こう}紅 ^{ちゃ}茶

平成23年（2011）

国産の紅茶を使った煉羊羹です。口の中で広がる茶葉の香りをお楽しみいただけます。

* 小形羊羹のみの販売です。

【京都限定】

京都限定小形羊羹 ^{しろ}白味噌 ^{みそ}

平成20年(2008)

京都の西京白味噌を使用した、まろやかな味わいです。

* 大豆を含む

* 小形羊羹のみの販売です。

京都限定小形羊羹 ^{くろ}黒豆黄粉 ^{まめきなこ}

平成20年(2008)

京都産の黒大豆・大鶴大豆を煎りあげた黄粉の香ばしい風味が特徴です。

* 大豆を含む

* 小形羊羹のみの販売です。

【空港限定】

白小豆入羊羹 ^{しろ}空の旅 ^{たび}

昭和26年(1951)

15代店主の黒川武雄が、飛行機の窓から見える夕焼け空の美しさに感銘を受けて考案しました。

* 小形・中形羊羹のみの販売です。

菓銘右横の年代は、現時点で明らかになっている菓銘の初出年代(最初に記録のある年代)です。



お問い合わせ先：株式会社 虎屋 経営企画部 広報課
電話：03-3408-4128