

涼を感じる和菓子

木々の緑が深まり、梅雨が明けるといよいよ夏がやってきます。来る日も来る日も暑さの厳しいこの季節には、葛や寒天を使った、口あたりよく、ひんやりとしたお菓子が店頭にならびます。

和菓子から涼を感じていただきたいとの願いをこめ、一足早く夏の商品をご紹介します。

季節の生菓子

とらやでは、季節のうつろいを感じていただけるよう、半月に一度色目を変えて季節の生菓子を販売しています。



今夏初:生菓子取扱店にて販売

琥珀製 『ビーどろ玉』

アパレルブランド「ミントデザインズ」デザインによる、ビー玉が持つきらめきと遊び心を感じさせるお菓子です。

2009 年の日本ファッション・ウィークの際、東京ミッドタウン店にて限定販売され、好評を得ました。今夏、生菓子取扱店全店で初めて販売いたします。（販売期間 8 月 1 日～15 日）

きんとん製 『花氷』 御膳 餡包白水羊羹製角芯入

夏の季語である「花氷」とは、花を入れて凍らせた氷のことです。大変華やかで涼しげであることから、パーティーの装飾などに用いられます。白のそぼろを氷に、紅琥珀糖を花に見立てた涼味あるお菓子です。

（販売期間 7 月 1 日～15 日）



琥珀製 『若葉蔭』

ガラス鉢や池に泳ぐ金魚は、彩りも美しく涼を呼ぶことから、夏の季語となっています。水面に浮かぶ青葉の蔭を金魚が見え隠れしながら泳ぐさまを表わしています。

（販売期間 7 月 8 日～31 日）

葛製 『水仙夏の霜』 紅餡入

「夏の霜」とは、夏の夜に霜が降ったかと思われるほど、月光がさやかに地上を照らしているさまを表わします。紅餡を包む葛生地が月光を思わせる、涼やかなお菓子です。

（販売期間 8 月 1 日～15 日）



※生菓子の販売店・販売期間は商品により異なります。詳細はお問い合わせください。



水羊羹

水羊羹はその名の通り水分の多い羊羹です。熱く濃い日本茶に合う羊羹を夏向きに食べやすくしたのは羊羹好きな日本人の創意工夫の表れでしょう。

とらやの水羊羹はしっかりとした食感とコクのある味わいが特徴です。日本古来の砂糖・和三盆糖を贅沢に使用した「和三盆糖」（こし餡）、小豆本来の味わいを生かした「小倉」、独特の風味の「黒砂糖」、香り高い「抹茶」、4種類の味わいをお楽しみください。

（販売期間 4月19日～9月上旬予定）

冷し汁粉（和三盆糖入 お汁粉）

江戸時代には屋台で売られ、人気だったというお汁粉。冬に食べる温かいもののイメージがありますが、夏場に冷やしていただくのもおすすめです。氷と白玉を浮かべた「冷し汁粉」や、削り氷をかけた「氷汁粉」など、見た目や、氷の「カラコロ」とした音からも涼を感じられます。とらやでは、滑らかで、きめ細やかな舌触りのこし餡の「御膳汁粉」、丹念に煮上げた小豆の粒の柔らかさをお楽しみいただけるつぶ餡の「小倉汁粉」、白小豆でおつくりしたさっぱりとした味の「白小倉汁粉」、3種類をご用意しております。（販売期間 通年）

※ 虎屋菓寮（喫茶）でもご提供しております。



商品情報 詳細

季節の生菓子

1個 NET 50g 価格 420 円（本体価格：400 円）
販売店 生菓子取扱店（詳細はお問い合わせください）

水羊羹

1個 NET 70g 価格 315 円（本体価格：300 円）
販売店 全店

和三盆糖入 お汁粉

1袋 NET 150g 価格 578 円（本体価格：550 円）
販売店 赤坂本店、東京ミッドタウン店、銀座店、日本橋三越、池袋西武
新宿伊勢丹、渋谷東急東横、横浜そごう、京都一条店、京都四条店



このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社 虎屋 経営企画部広報課（電話）03-3408-4128

（E-mail）kouhou@toraya-group.co.jp