

夏の暑さを凌ぐ、宇治金時

虎屋菓寮では、5 月 1 日より宇治金時を販売しています。

かき氷のつくり方は「餡を敷き、氷を削り、蜜をかける。」と一見シンプルですが、虎屋菓寮の宇治金時には和菓子屋ならではのこだわりがあります。

虎屋菓寮の宇治金時

◆宇治茶を贅沢に使用した抹茶蜜

とらや特選の宇治抹茶『京の調』（※）を使用しています。

この抹茶に、純日本糖である「和三盆糖」を加えてしあげた、濃厚な抹茶の風味と、後味の良い甘みをお楽しみいただける虎屋菓寮製の抹茶蜜です。

◆こだわりの小倉餡

小倉餡は、かき氷専用に一晩以上かけて丁寧におつくりしています。

職人の目と舌で確認をしながらつくられた餡は、氷と食べたときに一番おいしい滑らかさ、甘さにしあがっています。

こだわりの抹茶蜜と小倉餡を引き立てるように
かいた氷の舌触りも感じながら、
「蜜・餡・氷」の三層のハーモニーを
ぜひ虎屋菓寮でお楽しみください。



※抹茶『きょう 京の調』は、古くから銘茶として有名な宇治茶で、とらやの和菓子にあう上質なものを
厳選しています。まろやかな味わいと甘くおだやかな香りが特徴です。

取 扱 店：虎屋菓寮 全店

赤坂本店・東京ミッドタウン店・銀座店・帝国ホテル店・横浜ランドマークプラザ店
新宿伊勢丹店・横浜そごう店・御殿場店・京都一条店・京都四条店

価 格：1,260 円（通常サイズ）・840 円（小サイズ）

※帝国ホテル店は価格が異なります。

取扱期間：5 月 1 日～9 月中旬

※この他、「宇治みぞれ」「宇治氷」「氷あずき」も全店にてご用意しています。

店舗限定のかき氷

定番のかき氷に加え、下記 3 店舗では店舗限定のかき氷もご用意しております。
その店だけの味をぜひご堪能ください。



赤坂本店限定

氷あんず

あんずをふんだんに使い、あんずリキュール「アマレット」のシロップをかけました。暑い夏にぴったりの甘酸っぱい味をお楽しみいただけます。

価格：税込 1,155 円（小 788 円）



銀座店限定

苺みぞれ

とろっとした苺蜜と、かわいらしい苺羹を添えました。氷の下に隠れている白小倉餡は、苺蜜ともよく合います。

価格：税込 1,260 円（小 840 円）



御殿場店限定（8 月のみ）

みくりや煎茶金時

餡・蜜に御殿場周辺産のみくりや煎茶を使用。

葛で仕立てた煎茶水羊羹も添えた、この地ならではの一品です。

価格：税込 1,260 円

※ 追加のトッピング（白玉、杏子、練乳、宇治蜜）も可能です。
各種画像を用意しております。お問い合わせください。



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