

秋の季節限定 新栗を使用した「栗菓子」を販売

りんご、柿、銀杏にぶどう…。秋は豊かな作物が稔る季節ですね。そして忘れてはいけないのが「栗」。9 月になると、栗を使ったお菓子が店頭に並び始めます。とらやでは、その年に採れた新栗のみを使用。熟して美味しいときに収穫した栗を使った、秋ならではの栗菓子をご紹介します。



▲ 写真上から
『栗蒸羊羹』・『栗粉餅』（求肥包御膳餡入）
『栗鹿の子』（白餡入）
価格（各 1 個）：525 円（本体価格 500 円）
消費期限：1 日
販売期間：9 月上旬～10 月 31 日（予定）
（※御殿場店では～9 月 30 日）
販売店：生菓子取扱店

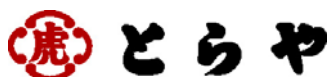


▲ 写真『栗蒸羊羹』（右）竹皮包・（左）中形
価格：竹皮包 4,158 円（本体価格 3,960 円）
中形 2,415 円（本体価格 2,300 円）
賞味期限：製造から 24 日
販売期間：9 月中旬～11 月中旬（予定）
販売店：全店

○栗の豆知識

栗は日本人の食生活とつながりが深い果物。縄文時代から食べられており、『万葉集』でも山上憶良が「瓜食めば子ども思ほゆ 栗食めばまして偲はゆ…」と詠んでいます。

現在のような栗菓子ができたのは、砂糖が普及した江戸時代のことで、とらやでは今から 300 年以上前の 1700 年に、『栗粉餅』という菓子を作った記録が残っています。先人も楽しんだ秋ならではの味覚を、ぜひお召し上がりください。



<取材に関するお問い合わせ>

株式会社 虎屋 経営企画部 広報課 担当：奥野
電話：03-3408-4128 FAX：03-3796-1548
MAIL：kouhou@toraya-group.co.jp