

2013 年 5 月 30 日

和菓子屋とらや 夏の暑さを凌ぐ、虎屋菓寮のかき氷

古くは清少納言の『枕草子』にも登場するかき氷。現代でも、夏の風物詩として、わたしたちの生活にしっかりと根付いています。涼をとる方法はさまざまですが、昔ながらの風情ある夏を楽しむのはいかがでしょうか。

虎屋菓寮では、5 月 1 日よりかき氷を販売しております。定番の味だけでなく、店舗限定の味なども揃えております。

人気の定番：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。
この抹茶に、純日本糖「和三盆糖」を加えて
仕上げました。濃厚な抹茶の風味と、
後味の良い甘みが特徴です。



◆こだわりの小倉餡

小倉餡は、かき氷専用で一晩以上かけて
丁寧におつくりしています。
職人の手により作られた餡は、氷と食べたときに
一番おいしい滑らかさ、甘さに仕上がっています。

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 しらべ}『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・TORAYA TOKYO・東京ミッドタウン店・銀座店・帝国ホテル店・
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、白小倉餡を使用した「宇治みぞれ」や、餡なしの「宇治氷」、抹茶蜜ではなく和三盆糖蜜と小倉餡
でお作りした「氷あずき」も全店にてご用意しています。

□■店舗限定かき氷■□

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。



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」の風味をきかせたシロップを加えて仕上げたかき氷。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

とろとした苺蜜をかけ、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。練乳を加えていただくのも、おすすめです。

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

御殿場周辺産のみくりや煎茶と富士山の伏流水を使用しました。氷に、みくりや煎茶の蜜をかけ、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

『虎屋菓寮めぐり』スタンプラリー

実施期間：2013 年 7 月 13 日（土）～9 月 23 日（月・祝）

上記期間中、虎屋菓寮ではスタンプラリーを実施いたします。

虎屋菓寮にてお一人様 1,050 円（税込）以上のご注文で 1 スタンプ捺印いたします。

（1 店舗につき、1 スタンプです。）3 店舗分のスタンプで、巾着袋入り「小形羊羹（1 本）＆あずき茶（1 本）」を進呈いたします。※お渡しする味は店舗により異なります。

※京都地区は、内容が異なります。お問い合わせください。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社 虎屋 社長室 広報課 担当：小泉、奥野、馬場

電話：03-3408-4128 FAX：03-3796-1548 MAIL：kouhou@toraya-group.co.jp

※プレス画像を各種取り揃えております。お問い合わせください。