

報道関係者の皆様へ

2013 年 6 月 20 日

変わらない心と、あたらしい心

とらや東京ミッドタウン店ギャラリー 第 29 回企画展

黒糖のこと

とらや東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2013 年 6 月 26 日（水）より、和菓子の原材料である「黒糖」に焦点をあてた企画展を開催いたします。



■企画展情報■

名 称： 黒糖のこと

場 所： とらや東京ミッドタウン店内 ギャラリー
(東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア地下 1 階)

会 期： 2013 年 6 月 26 日（水）－9 月 23 日（月）

時 間： 11：00～21：00（店舗営業時間と同じ）※無休（東京ミッドタウン休業日に準じます）

協 力： 西表糖業株式会社（敬称略）

独特の風味と素朴な甘さが特徴の黒糖は、羊羹『おもかげ』をはじめ、とらやの和菓子にも幅広く用いられています。サトウキビを搾り、煮詰めて固める以外は何も手を加えない、自然の恵みが凝縮された素材です。本企画展では、この黒糖が生まれる過程と共に、とらやが用いる黒糖が育まれる西表島の風土をご紹介します。「自然と素材」「素材と和菓子」の関係を、あらためて知っていただく機会になることを願っています。

■限定商品■

『黒糖羹』

葛と黒糖を組み合わせた滑らかな食感の水羊羹に、黒糖の琥珀をちりばめて、涼しげに仕上げました。黒糖のコクのある甘さをお楽しみいただけます。

販売期間： 2013 年 6 月下旬～7 月 31 日（予定）

販売店： 虎屋菓寮 東京ミッドタウン店

虎屋菓寮 赤坂本店

価格： 煎茶または抹茶付 1,155 円（税込）

抹茶グラッセ付 1,218 円（税込）



左：黒糖羹 右：抹茶グラッセ

※この他、限定商品も販売予定です。詳細は決定次第、ご紹介いたします。

■パートナー： 西表糖業株式会社■



沖縄・西表島にて、昭和 36 年に製糖を開始。

「砂糖は、畑で作られる」をモットーに、太陽の恵みのもと丹精込めて育てた新鮮なサトウキビの甘い搾り汁を煮詰め、ミネラルを多く含む風味豊かな美味しい黒糖を作り続けています。

【とらや東京ミッドタウン店】（2007 年オープン）

和菓子だけではなく、和の様々な魅力や価値も広くお伝えしたいという想いから、ギャラリーを併設し企画展を開催しています。想いを同じにする方とパートナーを組み、風呂敷や漆、こけしなどをテーマに、これまで企画展を実施してまいりました。

これからも、日本文化を今の時代にあった新しいかたちで発信していきます。



＊取材に関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 広報課 担当：奥野容子

E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp