

報道関係者各位

2013 年 7 月 12 日

新栗を使用した「栗菓子」販売

とらやでは、9 月上旬より秋の風物詩である栗菓子を販売いたします。その年に採れる国産の新栗のみを使用した、この時季だけの限定品です。毎年楽しみにしてくださっている方も多い、秋ならではの味覚をお楽しみください。



『栗蒸羊羹』

新栗ならではの豊かな風味と食感が特徴です。

販売期間：9 月中旬～11 月中旬
(予定)

販売店：全店
価 格：竹皮包 4,305 円
(本体価格 4,100 円)
中 形 2,520 円
(本体価格 2,400 円)

写真上から

『栗蒸羊羹』(生菓子)

餡に小麦粉と葛を加え、栗の風味を大切に蒸しあげました。

『栗粉餅』(求肥包御膳餡入)

裏漉した栗と白餡を混ぜたそばろを、求肥包みの餡につけたお菓子です。

『栗鹿の子』(白餡入)

蜜漬けた艶やかな栗を餡玉につけました。

販売期間：9 月上旬～10 月 31 日 (予定)

※『栗粉餅』のみ御殿場店では～9 月 30 日

販売店：生菓子取扱店

価 格：各 1 個 567 円 (本体価格 540 円)

『栗ごよみ』

栗の風味を生かすため、新栗・砂糖・寒天のみでおつくりしています。

販売期間：9 月中旬～11 月中旬

販売店：全店

価 格：357 円
(本体価格 340 円)

★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。(※現在の『栗粉餅』とは異なります。)

* こちらのリリースに関する問い合わせ先 *

株式会社 虎屋 社長室 広報課 奥野容子

住所：東京都港区赤坂 4-9-22 電話：03-3408-4128 FAX：03-3796-1548

E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp

<http://www.toraya-group.co.jp/>