

報道関係者の皆様へ

2014年1月吉日

雛まつりのお菓子

3月3日は雛まつり。女の子の健やかな成長を願う行事として古くより親しまれてきました。とらやでは、雛まつりにちなんだ菓子を期間限定で販売いたします。今年の雛まつりは、ぜひ可愛らしい雛菓子とともに楽しみください。



◆ 『雛折』（ひなおり）

「左近の桜」と「右近の橘」をあしらった道明寺菓子を、華やかな折箱におさめました。

販売期間：2014年2月16日～3月3日

販売店：とらや全直営店・全売店
(一部店舗を除く)

価格：1折2,573円



◆ 小形羊羹 『ひいな』

内裏雛・三人官女・桜橘を可愛らしく描いた雛まつり限定のパッケージでお楽しみください。

販売期間：2014年2月4日～3月3日

販売店：とらや全店

価格：各1本 252円
5本入 1,365円
10本入 2,625円

種類：写真右から

小倉羊羹『夜の梅』

蜂蜜入羊羹『はちみつ』

黒砂糖入羊羹『おもかげ』

※価格はすべて税込です。

◆ 『雛井籠』（ひなせいろう）

「雛」には「小さい、愛らしい」という意味もあります。小さく愛らしい菓子を小箱にお詰めしました。一段から五段まで、お好きな数だけ重ねてお使いいただけます。



販売期間：2014年2月25日～3月3日

販売店：とらや一部店舗

価格：各一段 1,565 円

二段 2,972 円

三段 4,379 円

※五段まで重ねることが可能です。

【奥】薯蕷製『笑顔饅』（御膳餡入）

【手前右】和三盆糖製『^{ふくらすめ}脹雀』

【手前左】三種詰合せ

右から、求肥製『桃の里』（白餡餡入）

煉切製『仙寿』（白餡入）

道明寺製『雛てまり』（白餡入）

※京都地区では一部内容が異なります。



◆ 『桜餅』（さくらもち）

小麦粉を水溶きし、薄くのばして焼いた生地で御膳餡を包み、塩漬けした桜葉で巻きました。桜葉の香りが春の訪れを感じさせます。

販売期間：2014年2月25日～3月3日

※店舗により販売期間は前後します。

販売店：とらや一部店舗

価格：1個 399 円



◆ 『雛台』（ひなだい）

小形羊羹『夜の梅』と『おもかげ』を竹皮で包み、台に盛り付けました。雛壇に彩りをそえます。

販売期間：2014年2月4日～3月3日

販売店：とらや全店（一部店舗を除く）

価格：1台 2,982 円



◆ 季節の羊羹 中形 『雛衣』(ひなごろも)

お雛様のあでやかな装束を五色の色合せで表わした羊羹です。

販売期間：2014年2月4日～3月3日

販売店：とらや全店

価格：1本2,048円

★雛まつりのルーツ、上巳の節句

雛祭りは「上巳の節句」とも呼ばれ、その起源は、三月初めの巳の日（上巳）に水辺で穢れや災いを祓う中国の習慣といわれています。平安時代の宮中では、この日に紙などの人形に穢れを移して流す禊が行なわれました。やがて人形は美しく作られるようになり、雛（人形）遊びと融合して室内に飾る雛人形へと変わっていきました。

★どうして桃なの？

上巳の節句は桃の節句ともいわれます。ちょうどさかりの桃の花を愛でることもありますが、桃花酒を飲むのは、病を除き長寿を願うといった祓いの意味もあるのです。

中国では、桃は邪気を祓い、百鬼を制すと信じられていました。また多くの実を結ぶ多産な木であることから、桃はおめでたいものとされてきたのです。

とらやの雛菓子にも、桃の形をかたどった『仙寿』、桃の花が咲き乱れる里の風景を表わした『桃の里』などがあります。

雛まつりは五節句の中でも、女性にとって特別な日。ご家族ではもちろん、お友だち同士で集まって、パーティーをするのもおすすめです。雛菓子はおもたせとしても、喜ばれます。今年はお雛様とともに雛菓子を楽しみながら、日本の伝統行事に触れる機会にしてみませんか。

＊取材に関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 広報課 馬場

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/>