

報道関係者の皆様へ

2014 年 8 月 吉日

季節の羊羹（竹皮包）と最中をリニューアルいたします。

株式会社虎屋（代表取締役社長：黒川光博、所在地：東京都港区赤坂 4-9-22）は、2014 年 9 月 1 日（月）より、季節の羊羹（竹皮包）と最中をリニューアルいたします。

●季節の羊羹（竹皮包）－1 本の羊羹を 2 つに分けました－

これまで季節の羊羹（竹皮包）は 1 本の状態で密封をしていましたが、9 月 1 日販売の『新更科』より、召し上がりやすいよう、中身を 2 つに切り分けて密封するとともに、ハーフサイズでの販売を開始いたします。



<新発売>

季節の羊羹（竹皮包）ハーフサイズ

価 格：税込 1,944 円

（本体価格 1,800 円）

重 量：NET 330 g

「もう少し小さいサイズがあったら…」
というお客様のお声にお応えした、ハーフサイ
ズの羊羹です。四季折々の情景を気軽にお楽し
みいただけるお菓子として、ご自宅用や、ちょ
っとした贈りものにも最適です。



<中身を 2 つに分けました>

季節の羊羹（竹皮包）

価 格：税込 3,888 円

（本体価格 3,600 円）

重 量：NET 330 g × 2

中身をふたつに分けて密封しました。伝統
の竹皮の装いはそのままに、食べきりやす
いサイズの羊羹をふたつ、お包みします。

※どちらも、2014 年 9 月 1 日（月）より、とらや全店にて販売。

～地域限定も同時にリニューアル～

<赤坂本店限定>特製羊羹『千里の風』

<御殿場限定>季節の羊羹『四季の富士』



価格：竹皮包 税込 3,888 円（本体価格 3,600 円）

<新発売> ハーフサイズ税込 1,944 円（本体価格 1,800 円）

重量：竹皮包 NET 330 g ×2、ハーフサイズ NET 330g

●最中－小ぶりの最中が3色揃いますー

桜と梅を表わした『御代の春』。そこに、菊をかたどった『弥栄』（小倉餡入）が加わり、様々な詰合せをお楽しみいただけるようになりました。

平和が続くことを祝う、おめでたい菓銘の『御代の春』、「いよいよ栄えに栄える」という意味をもつ『弥栄』。これからの「敬老の日」やおめでたいシーンでの贈りものにお使いいただけます。

商品名 : 最中
種類 : <写真右より>御代の春 紅（白餡入）、弥栄（小倉餡入）、御代の春 白（こし餡入）
商品価格：各 1 個 税込 195 円（本体価格 180 円）
重量 : NET 30 g
2014 年 9 月 1 日（月）より、とらや全店にて販売。



<詰合せ例>



＊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/>