

報道関係者の皆様へ

2015 年 8 月吉日

「とらやパリ 35 周年祭」を開催します。

2015 年 10 月、「とらや パリ店」は開店 35 周年を迎えます。
これを記念し、日本でも限定商品の販売と、パリ店を感じる展示を行います。



現在の「とらや パリ店」



開店当初の「とらや パリ店」

<とらや パリ店について>

1980 年 10 月 6 日、「和菓子を通して日本文化を紹介したい」との想いで、「とらや パリ店」はオープンしました。

当初は抹茶に砂糖を入れるお客様がいらしたり、羊羹を黒い石鹼と間違われてしまうなど、文化の違いを痛感。それでも、フランスの方々に和菓子を身近に感じていただけるよう、日本文化としての和菓子の良さを失わずに、現地の文化や嗜好も尊重して、菓子をおつくりしてきました。

今では、「20 年以上通い続けています、癒しの場所よ」「内装が美しく、美味しくて、静かで…毎日のランチスポット」「あべ川餅が大好き」など、現地の方もたくさんお越しくださいます。

35 年目となる今年、18 年ぶりの全面改装をおこない、新たな店舗で、これからも皆さまのお越しをお待ちしております。

●店舗 基本情報

店舗名 : とらや パリ店 <2015 年 6 月 22 日 (月) リニューアルオープン>

所在地 : 10, rue Saint-Florentin 75001 Paris FRANCE

電話番号 : 01-42-60-13-00

営業時間 : 平日と土曜の 10:30~19:00 日曜、祝日休業。

※本年度は夏季休業はございません。

アクセス : 地下鉄コンコルド駅下車 (1、8、12 番線) または
マドレーヌ駅下車 (8、12、14 番線)

客席数 : 38 席

内 装 : DGT 田根剛氏による設計。コンセプトは、和菓子づくりにも通じる「クラフトマンシップ」。

職人の手技が生きる、アイボリーの漆喰と明るい木目を基調とした内装です。



＜新発売＞ パリ店 35 周年を記念し、新しい菓子をおつくりしました。

＜新発売＞ 小形羊羹 『ラムレーズン』

香り豊かなラムレーズンを刻み入れた煉羊羹です。
パリ店 35 周年を記念しておつくりしました。
パッケージは、フィリップ・プチ＝ルーレ氏※に
描きおろしていただきました。

販売期間 : 2015 年 9 月 24 日 (木) ～10 月下旬

販売店 : 全店 (一部店舗を除く)

価 格 : 1 本 260 円 (本体価格 240 円)



※フィリップ・プチ＝ルーレ氏
1953 年パリ生まれ。
1970 年代より、イラストレー
ター、ユーモアデッサンの作家
として活躍。シンプルで軽妙
なタッチで人気がある。

＜新発売＞ 生菓子 羊羹製『ローズ・ド・パリ』



35 周年を記念して、パリ店スタッフが考案しました。パリジェンヌに愛されて
いるローズウォーターを使った、バラの香りをお楽しみいただける生菓子
です。

販売期間 : 2015 年 10 月 1 日 (木) ～10 月 31 日 (土)

販売店 : 東京ミッドタウン店、銀座店、TORAYA TOKYO、京都一条店、
新宿伊勢丹、横浜そごう、京都高島屋、大丸京都店

価 格 : 1 個 486 円 (本体価格 450 円)

＜新発売＞ 35 周年をお祝いして、新しいスタイルの羊羹を発売します。

『Yokan à la carte』 (ヨウカンアラカルト)

定番の味から、新しい味まで、ひとくちサイズのカラフルな羊羹 5 種を
瓶に詰めています。

「羊羹を日常のなかで、もっと気軽に楽しんでもらいたい」という想いで
おつくりしました。好みや気分に合わせて、色々な味を少しずつ
お召しあがりいただけます。会話のおともや旅のおやつ。

仕事の合間にひと息ついて、ひとつ、ふたつとお楽しみください。

種 類 : こし餡、抹茶、白味噌、塩キャラメル、トマト琥珀

内容量 : 15 個 (5 種×各 3 個)

販売期間 : 2015 年 10 月 1 日 (木) ～10 月下旬

販売店 : 東京ミッドタウン店、京都一条店、銀座三越、日本橋三越、池袋西武、渋谷東急東横、
横浜高島屋、新宿伊勢丹、名古屋高島屋、梅田阪急、TORAYA CAFÉ 六本木ヒルズ店

価 格 : 税込 1,944 円 (本体価格 1,800 円)



<パリ店オリジナル商品・30周年記念として誕生した羊羹も販売します。>

<パリ店オリジナル商品> 生菓子『ポワールキャラメル羊羹』

自家製のキャラメルを混ぜ合わせた羊羹に、洋梨のブランデー
“ポワールウィリアム”が香る洋梨のコンポートを入れました。

販売期間 : 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

販売店 : 『ローズ・ド・パリ』と同じ。

価 格 : 1個 486円(本体価格 450円)



<パリ店オリジナル商品>『羊羹 au ショコラ』



羊羹にビターチョコレートとラム酒を加え、グラニュー糖をまぶした
お菓子です。

販売期間 : 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

販売店 : 東京ミッドタウン店、銀座店、TORAYA TOKYO、
銀座三越(10月14日～販売)

価 格 : 1箱9個入 1,512円(本体価格 1,400円)

<パリ店 30周年の際に誕生> 特製羊羹 中形『エッフェル塔の夕暮れ』

パリ市内の夕暮れの風景を橙の琥珀羹と黒の煉羊羹で表わしました。

エッフェル塔や凱旋門を思わせる意匠です。

販売期間 : 2015年9月24日(木)～10月中旬

販売店 : 全店(一部店舗を除く)

価 格 : 1本 2,106円(本体価格 1,950円)



※上記の商品はパリ店でも販売いたします。(『エッフェル塔の夕暮れ』を除く) 販売期間が日本と異なりますので、詳細はお問い合わせください。

<東京ミッドタウン店ギャラリーにて、「パリ35」展を開催します。>

期間中、パリ店にまつわる展示を行います。フィリップ・ブチ＝ルーレ氏のイラストによる、パリ市街地のジオラマの展示や、パリ店の様子を映像などでご紹介。パリ店の「これまで」と「これから」を感じていただける展示です。

■「パリ35」展 基本情報■

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)

電 話 : 03-5413-3541

会 期 : 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

時 間 : 11:00～21:00(店舗営業時間と同じ)

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 : okuno@toraya-group.co.jp