

報道関係者の皆様へ

2015 年 10 月 吉日

特別展「体がよろこぶ和菓子」を開催いたします。

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2015 年 11 月 2 日（月）～11 月 30 日（月）の期間中、特別展「体がよろこぶ和菓子」を開催いたします。今回のパートナーは、130 年にわたり漢方薬を扱うシンガポールの老舗・余仁生（ユーヤンサン）社です。

■展示概要■

小豆、山芋、生姜 ー。和菓子の素材の中には、古くから体によい成分を含むと考えられているものがあります。本展では、そうした素材を使った和菓子を、とらやが大正時代に作成した菓子見本帳の絵図とともにご紹介いたします。

また、余仁生社の協力を得て、美容と健康によいとされる「燕の巣」を用いた和菓子を新たにおつくりしました。どうぞあわせてお楽しみください。

< 展示菓子の例 >

小倉羊羹『夜の梅』（素材：小豆）、餅製『品川餅』（素材：胡桃）

求肥製『落葉の霜』（素材：けしの実）、餅製『草入小笠餅』（素材：蓬）

■特別展 基本情報■

名 称： 特別展「体がよろこぶ和菓子」

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： 2015 年 11 月 2 日（月）～11 月 30 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： 余仁生社



餅製『品川餅』

大正時代の
菓子見本帳より
より『品川餅』

■限定商品■

本企画展にあわせ、余仁生社の「燕の巣」を使った菓子を新たにおつくりしました。

燕の巣入『燕舞羹』（えんぶかん）

卵白を使った淡雪羹と「燕の巣」入りの琥珀羹、青い琥珀羹を3層に重ね、白い雲、空を舞う燕、東南アジアの美しい海を表現しました。「燕の巣」の繊細な食感と、ココナッツオイルが豊かに香る淡雪羹のなめらかな口あたりをお楽しみください。



販売期間：2015年11月2日(月)～30日(月)

販売店：東京ミッドタウン店・銀座店・帝国ホテル店

価格：税込 972 円（本体価格 900 円）

※各店舗併設の虎屋菓寮でもお召し上がりいただけます。お飲み物付の場合価格が異なります。

菓寮限定メニューもご用意いたします。

旬の食材の安納芋と豆乳を使った芋羊羹を、濃厚な御膳餡ソースと「燕の巣」とともにお召し上がりいただけます。

販売期間：2015年11月2日(月)～30日(月)

提供店：虎屋菓寮 東京ミッドタウン店

価格：税込 1,944 円（本体価格 1,800 円）

■余仁生社（Eu Yan Sang International Ltd.）について■

【創業】1879 年

【代表者】Mr. Richard Eu

【本社所在地】Eu Yan Sang Centre

21 Tai Seng Drive, Singapore 535223

【連絡先】

Tel: +65 6225 3211、Fax: +65 6225 8276

Email: info@euyansang.com、Website: www.euyansang.com



【歴史】余仁生社は、1879 年にマレーシアではじまりました。「人をいたわる（仁生）」を理念に掲げ、最高品質の漢方薬を扱っています。代表商品である「燕窩（燕の巣）」をはじめ、全ての商品は徹底した品質管理のもとにつくられています。中国伝統医学を代表する老舗として、アジア圏で確固たる信頼を築き上げ、中国、香港、マレーシア、シンガポール、オーストラリアにおいて広く事業を展開しています。

本特別展では、人々の健康と長寿のために尽くす気持ち、品質に妥協しない姿勢に共鳴し、文化を超えた交流が実現しました。

■とらや 東京ミッドタウン店■



2007年にオープンした「とらや 東京ミッドタウン店」は、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思いから、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、ふろしきや漆、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
住所：東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂Kタワー7階
[Tel:03-3408-4128](tel:03-3408-4128)、E-mail：okuno@toraya-group.co.jp