

報道関係者の皆様へ

2016 年 1 月 吉日

雛まつりにちなんだ菓子を期間限定で販売いたします。

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。

<新発売>**雛まつりパッケージ ハーフサイズ羊羹 『夜の梅』**

小倉羊羹『夜の梅』を、雛まつり限定のパッケージでご用意いたします。雛節句のお祝いや、この時季ならではのご贈答品としてお使いください。

販売期間：2016 年 2 月 4 日（木）～3 月 3 日（木）

販売店：とらや全店（一部店舗を除く）

価 格：1 本 1,512 円（税込）、重 量：NET 330g

**◆ 季節の羊羹（ハーフサイズ）『雛衣』（ひなごろも）**

平安時代、貴族の女性は衣を重ね、その色合わせの華麗さを競い楽しみました。こうした装束は「十二単（じゅうにひとえ）」とも呼ばれます。黄・緑・紅・白・紫の 5 色で、お雛様の美しく艶やかな衣を表しています。

販売期間：2016 年 2 月 4 日（木）～3 月 3 日（木）

販売店：とらや全店（一部店舗を除く）

価 格：1 本 1,944 円（税込）、重 量：NET 330g

◆ 『雛折』（ひなおり）

煉製の羊羹に、雛まつりの雛壇に飾る「左近の桜」と「右近の橘」にちなんだ意匠の道明寺羹を重ね、華やかな折箱におさめました。

販売店舗・期間：

関東・中部地方の直営店 2016 年 2 月 16 日（火）～3 月 3 日（木）

関東地方の売店・近畿地方の店舗（一部店舗を除く）

2016 年 2 月 25 日（木）～3 月 3 日（木）

価 格：1 折 2,646 円（税込）



◆ 『雛台』(ひなだい)

小形羊羹『夜の梅』と『おもかげ』を竹皮で包み、台に盛りました。雛壇に彩りを添えます。

販売店舗・期間：

関東・中部地方の直営店 2016年2月4日(木)～3月3日(木)

関東地方の売店・近畿地方の店舗(一部店舗を除く)

2016年2月15日(月)～3月3日(木)

価格：1台3,068円(税込)



◆ 『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。小さく愛らしいお菓子を詰め合わせました。箱は当社に伝わる安永5年(1776)の雛井籠(雛菓子をお届けするためのお通い箱)を模しています。一段から五段まで、好きな数だけ重ねてお使いいただけます。

販売期間：2016年2月25日(木)～3月3日(木)

販売店：生菓子取扱店(御殿場店除く)、その他一部売店

価格：各一段1,610円(税込)、二段3,057円(税込)、三段4,504円(税込)

※五段まで重ねることが可能です。

種類：

【奥】薯蕷製『笑顔饅』(御膳餡入)

真白い薯蕷饅頭についた赤い点の愛らしさから「笑顔饅」と名付けられました。

【手前右】和三盆糖製『脹雀』(ふくらすずめ)

ふっくらとして可愛らしい雀の形をした、紅白の干菓子です。

【手前左】三種詰合せ(右から)

求肥製『桃の里』(白餡餡入) 桃源郷のように桃が咲き匂う山里の情景を表しています。

煉切製『仙寿』(白餡入) 中国の伝説では、西王母(せいおうぼ)という仙女の住む園の桃は三千年に一度実り、それを食べると不老長寿を得るといわれています。桃を象った『仙寿』は、女の子の成長を寿ぐ桃の節句にふさわしい意匠です。

道明寺製『雛てまり』(白餡入) 氷餅をまぶした黄色の道明寺饅に、愛らしい桃の花の焼印を配したお菓子です。

※近畿地方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：2016年2月25日（木）～3月3日（木）

※店舗により販売期間が前後します。詳細はお問い合わせください。

販売店：とらや一部店舗、価格：1個 411円（税込）



◆ 薯蕷製『蛤形』(はまぐりがた) (白餡入)

蛤は、一対の貝殻だけがぴたりと合い、他の貝殻とは形が決して合わないことから、夫婦和合の象徴とされます。その貝を入れる貝桶は婚礼道具のひとつとされ、雛飾りの調度品にもなっています。

『蛤形』は、桃の節句にふさわしいお菓子です。

販売期間：2016年2月16日（火）～3月3日（木）

販売店：東京・京都の生菓子取扱店

価格：1個 486円（税込）



<雛まつりについて>

★ルーツ

雛まつりはもともとは「上巳^{じょうし}の節句」といわれ、三月初めの巳の日（上巳）に水辺で穢^{けが}れや災いを祓^{はら}う中国の風習にならい、厄払いをする日でした。平安時代の宮中では、この日に紙などの人形に穢^{けが}れを移して流す慣わしがありました。やがて人形は美しく作られるようになり、江戸時代には雛^{ひいな}（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。今では、雛人形を飾り、女子の健やかな成長を願う節句として定着しています。

★雛まつりのお菓子の例

◇ 草餅

蓬の葉を入れた餅。昔から、香りの強さが邪気を祓うと考えられてきました。

◇ 菱餅

雛まつりに菱餅を飾る風習は江戸時代には見られます。当時は厄除けの意味で草餅を使い、白餅との組み合わせにすることが多く、錦絵にもこの色合いの菱餅を見ることがあります。

この時季は彩り豊かな雛菓子が店頭に並び、華やかになります。

ぜひ、雛まつりのルーツに思いを巡らせながら、和菓子屋をのぞいてみてはいかがでしょうか。

＊取材に関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 広報課 奥野

住所：東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂Kタワー7階

電話：03-3408-4128

FAX：03-3408-6274

E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp