

報道関係者の皆様へ

2016 年 8 月 吉日

「月に集う」と題し、月にちなんだ商品を販売いたします。

秋は四季のなかでもとくに月が美しく見える季節です。古くより、月を鑑賞する宴が催されたり、月を題材に詩歌が詠まれたり、月は人々に愛でられてきました。「月待ち」といって、飲食をしながら月が出るのを待って拝む風習もあります。そこで今秋、とらやでは「月に集う」と題し、9月から10月にかけて、月にちなんだ商品を販売いたします。この秋は、和菓子を持ち寄って、ご家族やご友人とあらためてお月見を楽しんではいかがでしょうか。

<9月より販売の商品>

薯蕷製『月下の宴』^{げっか うたげ}

草むらから立ちあがって月を愛でる兎の姿を表わした薯蕷饅頭です。



販売期間 : 2016 年 9 月 1 日 (木) ~ 9 月 15 日 (木)

販売店 : 関東地方・近畿地方の一部店舗

価 格 : 1 個 486 円 (本体価格 450 円)

※近畿地方では 10 月 11 日 (火) ~ 13 日 (木) にも販売します。

<新発売> 秋パッケージ小形羊羹

秋にゆかりの深い動物と色づく山々を描いた、季節限定のパッケージです。



販売期間 : 2016 年 9 月 9 日 (金) ~ 10 月中旬

販売店 : 全店 (一部店舗を除く)

種 類 : 小倉羊羹『夜の梅』、抹茶入羊羹『新緑』、黒砂糖入羊羹『おもかげ』

価 格 : 各 1 本 260 円 (本体価格 240 円)

生姜入焼菓子『残月』^{ざんげつ}

明け方までうっすらと残る月、「残月」。表面にすり蜜を塗り、薄雲をまとったその趣を表わしています。



販売期間 : 通年

販売店 : 全店 (一部店舗を除く)

価 格 : 1 個 303 円 (本体価格 280 円)

季節の羊羹『新更科』^{しんさらしな}

更科は信濃国 (現在の長野県) の北部の地名で、歌にもよく詠まれた月の名所です。深山にかかる満月を表わした羊羹です。



販売期間 : 2016 年 9 月中旬 ~ 10 月中旬

販売店 : 全店 (一部店舗を除く)

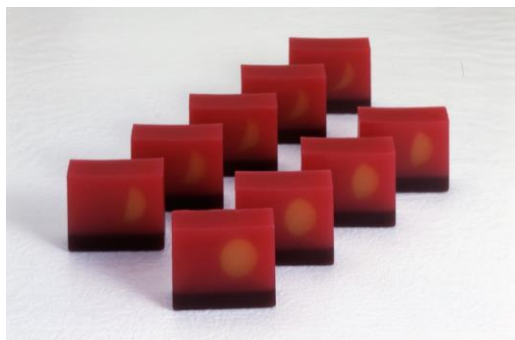
価 格 : 竹皮包 1 本 3,888 円 (本体価格 3,600 円)

ハーフサイズ 1 本 1,944 円 (本体価格 1,800 円)

<10月より販売の商品>

特製羊羹『月の眺』(大棹) 35本限定

日々移ろいゆく月の姿を、特殊な製法により一棹の中に表現しました。空に浮かぶ月が、一切れごとに姿を変えてゆくさまをお楽しみください。



販売期間：2016年10月1日(土)～なくなり次第終了

販売店：一部店舗

価格：1本 10,800円(本体価格 10,000円)

<新発売>『秋宵の月』 6日間限定での販売

澄んだ夜空に輝く満月を表わしました。きざみ栗入の栗御膳餡を、もっちりとした食感に焼きあげた生地で包んでいます。



販売期間：2016年10月8日(土)～10日(月)、
10月14日(金)～16日(日)

販売店：一部店舗

価格：1個 508円(本体価格 470円)

特製羊羹『満ちる月』(ハーフサイズ)

満月が山の稜線をなぞるように空を渡っていくさまを、透明感のある琥珀製で表現しています。



販売期間：2016年10月1日(土)～なくなり次第終了

販売店：一部店舗

価格：1本 1,944円(本体価格 1,800円)

『栗名月』

新栗をたっぷり使った餡で御膳餡を包み、茶巾絞りの形におつくりしています。十三夜に合わせて販売します。



販売期間：2016年10月11日(火)～10月13日(木)

販売店：関東地方の一部店舗・御殿場店

価格：1個 584円(本体価格 540円)

※御殿場店では10月1日(土)～31日(月)の期間、販売します。

<お月見について>

由来：お月見の風習は中国から伝わり、日本では平安時代初めごろから宮廷で8月の十五夜に月見の宴が行われるようになりました。当時の月見は詩歌、管弦を主とした風流なもので、現在のように庶民が団子を供える習慣は江戸時代後期になって始まったようです。

「中秋の名月」と呼ばれる旧暦8月の十五夜が、里芋の収穫祭にあたることから「芋名月」と呼ばれるのに対し、旧暦9月の十三夜は栗を供えるので「栗名月」と呼ばれています。

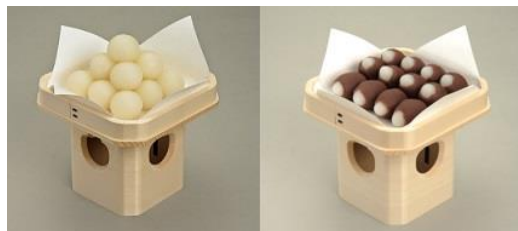
(参考：松下幸子『祝いの食文化』東京美術 1991年)

なお、旧暦8月の十五夜と9月の十三夜の月は、古来、特に美しいものとして鑑賞され、どちらか一方の月しか見ないことは「^{かたつきみ}片月見」(「^{かたみづき}片見月」)として忌まれ、両方見ることが望ましいといわれています。

※今年の十五夜は9月15日、十三夜は10月13日です。

東西での違い：江戸時代後期の『守貞謄稿』ほかによれば、月見団子を供える風習には東西で違いがあったようです。江戸では丸形の団子を三方に盛り、その数も十五夜は15個、十三夜は13個用意した例が見えます。一方京阪では十五夜のみ団子を用意したようで、形は里芋形、数は12個が基本だったといえます。

(参考：『「和菓子の東西」展』虎屋 2014年)



＊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：東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂Kタワー7階

電話：03-3408-4128 FAX：03-3796-1548

E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp