

報道関係者のみなさまへ

2017 年 8 月 吉日

「秋パッケージ小形羊羹」新装発売、
新栗を使用した「栗菓子」販売のお知らせ

とらやでは今秋、秋パッケージ小形羊羹を新装発売いたします。また、今年も秋の風物詩である栗菓子をご用意いたします。その年に採れる国産の新栗のみを使用した、この時季だけの限定品です。秋ならではの菓子をお楽しみください。

【新装発売】「秋パッケージ 小形羊羹」

【販売期間】2017 年 9 月 1 日 (金)～10 月下旬

【種類】小倉羊羹『夜の梅』、黒砂糖入羊羹『おもかげ』、抹茶入羊羹『新緑』

【価 格】各 1 本 260 円 (本体価格 240 円)

【内容量】NET 50 g

※一部取り扱いのない店舗もございます。

＜パッケージ＞

秋らしい落ち着いた背景色に、菊、もみじ、いちょうを大胆に配しました。版画の手法を取り入れたデザインで、日本らしさを表現しています。



『栗蒸羊羹』

厳選した新栗の風味を大切に蒸しあげた、優しい甘みと素朴な食感が特色のお菓子です。

【販売期間】9 月中旬～11 月中旬 (予定) ※
(一部取り扱いのない店舗もございます。)

【内容量】中形 NET 310 g
竹皮包 NET 620g (310 g × 2)

【価 格】中形 2,376 円 (本体価格 2,200 円)
竹皮包 4,752 円 (本体価格 4,400 円)



『栗ごよみ』

栗の風味を生かすため、新栗・砂糖・寒天のみでおつくりしています。この時季ならではの味をお楽しみください。

【販売期間】9月中旬～11月中旬（予定）※
（一部取り扱いのない店舗もございます。）
【内容量】NET 53 g
【価 格】324 円（本体価格 300 円）



写真上から

『栗蒸羊羹』（生菓子）

餡に小麦粉と葛を加え、栗の風味を大切に蒸しあげました。

『栗粉餅』（求肥包御膳餡入）

裏漉しした栗と白餡を混ぜたそばろを、求肥包みの餡につけたお菓子です。

『栗鹿の子』（白餡入）

蜜漬けした艶やかな栗を餡玉につけました。

【販売期間】9月上旬～10月31日（火）（予定）※
【販売店舗】生菓子取扱店
（『栗粉餅』のみ御殿場店では9月30日（土）までの販売）
【価 格】各1個 584 円（本体価格 540 円）



※ 質の高い栗が確保でき次第販売を開始いたしますので、栗菓子は販売期間が前後する場合がございます。

●栗の豆知識

栗は日本人の食生活とつながりが深い果実。縄文時代から食べられており、『万葉集』でも山上憶良が「瓜食めば子ども思ほゆ 栗食めばまして偲はゆ…」と詠んでいます。現在のような栗菓子ができたのは、砂糖が普及した江戸時代のことで、とらやでは今から300年以上前の1700年に、『栗粉餅※』という菓子をつくった記録が残っています。

※現在の『栗粉餅』とは異なります。

〈こちらのリリースに関する問い合わせ先〉

株式会社 虎屋 経営企画室 広報課 早瀬寛太

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

www.toraya-group.co.jp