

端午の節句にちなんだ菓子販売のお知らせ

とらやでは、端午の節句にちなんだ菓子を 4 月上旬より順次販売いたします。

<端午の節句>

現在は「子どもの日」として知られる端午の節句は、もとは厄除けを行なう日でした。平安時代には、香りの強い蓬^{よもぎ}や菖蒲^{しょうぶ}などを軒に挿すなどして邪気祓いが行われていましたが、江戸時代に入ると菖蒲が尚武^{しょうぶ}に通じることから、鯉のぼりや武者人形、兜などを飾る、男子の節句へと変化していきました。

◆ 『粽^{ちまき}』

粽の歴史は古く、紀元前の中国にはすでにあったとされます。香りのある葉で包むことから邪気を祓う意味があり、日本では、平安時代には宮中で端午の節句の厄除けとして用意されるようになりましたが、この頃の粽はまだ甘みがつけていませんでした。葛や外郎の生地を使った甘い菓子として親しまれるようになるのは、江戸時代以降のこととされています。



<とらやの粽のこだわりポイント>

4 枚の笹の葉を使い、生地を手作業で包んでいます。柔らかい熱々の生地を、冷める前に手早く包めるようになるには年数を要します。笹の葉を一枚一枚ほどこしながら、爽やかな香りをお楽しみください。

種 類 :

羊羹粽 小豆の風味豊かな粽です。葛に餡を練り合わせておつくりしました。

水仙粽 葛製のお菓子を「水仙」と呼んでいます。葛のなめらかな食感をお楽しみいただけます。

白下糖入外良粽 白下糖※を用いた、コクのある風味が特徴の粽です。(関東地方・御殿場のみ)

外良粽 砂糖を溶かし新粉を混ぜ、蒸しておつくりした粽です。もっちりとした食感をお楽しみいただけます。
(名古屋・関西地方のみ)

販売期間: 2018 年 5 月 1 日 (火) ~ 5 月 5 日 (土) ※販売開始日は店舗により異なります

販 売 店: 生菓子販売店、ほか一部店舗

価 格: 各 1 本 411 円、3 本束 1,232 円 (税込み)

写真は関東地方・御殿場の粽です。

※竹糖(砂糖黍の一種)の搾り汁をアクを取りながら煮詰め、冷却したものの。

◆ かしわもち 『柏餅』

端午の節句菓子として柏餅が作られるようになったのは、江戸時代のこと。柏は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄につながると、家の継続を重視する江戸の武家を中心に用意されるようになり、やがて庶民にも広まっていったと考えられています。



<とらやの柏餅のこだわりポイント>

餅には厳選した米粉を使用。関東地方の餅製の柏餅は、米粉の味を楽しんでいただくため、砂糖は加えておりません。この米粉を蒸しあげ、しっかりと搗くことにより、弾力と歯ごたえのある餅が生まれます(関西地方は外良製です)。餅と中の餡が一体になった美味しさをお楽しみください。

種類：御膳餡（こし餡）、味噌餡 ※関東地方・御殿場は餅製、関西地方は外良製です。

販売期間：2018年4月21日（土）～5月5日（土）

販売店：生菓子販売店、ほか一部店舗 ※販売開始日は店舗により異なります。

販売価格：各1個 303円（税込み） ※写真は関東地方・御殿場の柏餅です。

あやめ

◆ 季節の羊羹『菖蒲あわせ』<新装パッケージで販売>



咲き競うあやめを思わせる優美な色合せの羊羹です。

販売期間：2018年4月上旬～5月上旬

販売店：全店

価格：1,944円（税込み）

※限定生産につき、販売終了が前後する場合がございます。

さつき

◆ 小形羊羹『五月のぼり』



あやめ、鯉のぼり、兜を描いた限定パッケージの小形羊羹です。

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』

販売期間：2018年4月7日（土）～5月5日（土）

販売店：全店

価格：各1本 260円

※限定生産につき、販売終了が前後する場合がございます。

取材に関する問い合わせ先

株式会社 虎屋 企画室 広報課
東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂Kタワー7階
メール：okuno@toraya-group.co.jp

担当：奥野容子
電話：03-3408-4128 / FAX：03-3408-6274
www.toraya-group.co.jp