NEWSLETTER

とらや

報道関係者各位

2018年6月吉日

「とらや市　保存の知恵と道具」

「とらや市」（とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーにて開催）では、食にまつわる実用的な道具を展示・販売しています。その第6回となる「とらや市　保存の知恵と道具」を2018年6月28日（木）～11月12日（月）の期間に開催いたします。古来続く食品保存の知恵をご紹介すると共に、保存のための道具を販売いたします。

■概要■

本展では、代表的な食品保存の知恵と、その知恵を用いた身近な保存食をご紹介します。
日本で保存食がつくられるようになったのは、縄文時代早期と考えられています。常温で保管することができ、持ち運びにも便利なものが多い保存食は、日々のくらしの蓄えであるとともに、遠い土地との交易品でもありました。手に入れた食料を余すことなく使うための先人の知恵は、それぞれの土地の風土に合ったさまざまな保存食を生み出し、保存食づくりは家庭や地域の手仕事として受け継がれてきました。
近代以降は、瓶詰や缶詰が発明されたのを皮切りに、包装の面からも食品の保存性を高められるようになり、長期保存できるものの幅も大きく広がっていきました。長い時間をかけ、蓄積されてきた知恵と技術の結集として、今の私たちの食生活にも欠かせない保存食。瓶や缶など、実際にご購入いただける保存のための道具とあわせてお楽しみください。

■基本情報■

名　　称　：とらや市　保存の知恵と道具
会　　期　：2018年6月28日（木）～11月12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）
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 D-B117 東京ミッドタウン ガレリア地下1階）
電話番号　：03-5413-3541
協　　力　：服部比呂美（敬称略）

■展示の一例■

凍み餅やかつお節、羊羹など、保存性の高い食品
約 40 点を展示いたします。
また、塩蔵（えんぞう）・糖蔵（とうぞう）・乾燥・燻煙（くんえん）・発酵（はっこう）という 5 つの
代表的な食品の保存方法を、写真と共にご紹介します。

■販売品の一例■

トタン製の米びつや密封瓶など、展示で使用されて
いる製品の一部は、実際に販売もいたします。
また、関連書籍や TORAYA CAFÉ のあんペースト
［こしあん］スモール※の販売も行ないます。

※あんペースト［こしあん］スモールは TORAYA CAFÉ の商品ですが、本展の期間中、
とらや東京ミッドタウン店でも販売いたします。（数量限定　税込み 648 円）

■協力■

服部比呂美（はっとりひろみ）

静岡県沼津市出身。博士（民俗学）。独立行政法人東京文化財研究所無形文化遺産部客員研究員を経て、現在は國學院大學准教授。著書に『子ども集団と民俗社会』（岩田書院）、『暮らしに息づく伝承文化』（芸術学舎，共著）など。※敬称略

【とらや 東京ミッドタウン店】

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などを開催しています。「とらや市」では、生活の中の伝統的な道具の実用性や美しさを、改めてみつめ直すきっかけをお届けしたいという思いから、食にまつわる実用的な道具を展示・販売してまいりました。

＜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　　担当：早瀬寛太
電話：03-3408-4128 / FAX：03-3408-6274　　メール：kouhou@toraya-group.co.jp