PRESS RELEASE

とらや

報道関係者の皆様へ

2018 年 8 月吉日

「新栗まつり」と題して、新栗を使った秋ならではの菓子を販売いたします。

とらやでは、秋の風物詩である栗菓子を 9 月以降順次販売いたします。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。この秋は、とらやの栗菓子とともにお楽しみください。

＜赤坂店リニューアルオープンを記念して新発売＞小形羊羹『新栗』

裏漉しした新栗と白餡を煉りあげておつくりした、まろやかな栗の風味をお楽しみいただける羊羹です。

［パッケージデザイン］

新店舗を設計してくださった建築家 内藤廣氏に、栗の絵を描いていただきました。5 本入のパッケージには、内藤氏が描いた赤坂店のスケッチを配しています。(限定生産につき、なくなり次第販売終了いたします。)

販売期間：2018 年 10 月 1 日（月）～11 月中旬

販売店：全店

価格：1 本 368 円、 5 本入 1,944 円

生菓子『栗粉餅』

裏漉しした栗と白餡を混ぜた生地をそぼろにして、求肥包みの餡につけた菓子です。秋の味覚を代表する栗の味と香りをお楽しみください。

販売期間 ：2018 年 9 月上旬～10 月 31 日

販売店 ：生菓子取扱店（御殿場店は 10 月 19 日～21 日には販売いたしません） 価 格：584 円

生菓子『栗蒸羊羹』

餡に小麦粉と葛粉を加え、栗の風味を大切にして蒸しあげました。

販売期間 ：2018 年 9 月上旬～10 月 31 日

販売店 ：生菓子取扱店（TORAYA AOYAMA を除く）

価 格 ：584 円

生菓子『栗鹿の子』

蜜漬けした艶やかな栗を用いた、実り豊かな秋を感じさせる菓子です。

販売期間 ：2018 年 9 月上旬～10 月 31 日

販売店 ：生菓子取扱店

価 格 ：584 円

『栗蒸羊羹』

栗の風味を大切に蒸しあげました。新栗の豊かな風味と、蒸羊羹ならではの食感をお楽しみください。

販売期間 ：2018 年 9 月中旬～11 月中旬 販売店：全店

価 格 ：竹皮包 4,752 円（NET 310ｇ×2）

中形 2,376 円（NET 310g）

＜京都地区にて 3 日間の限定＞羊羹製『重陽』

9 月 9 日の「重陽」は、「栗節句」とも呼ばれ、栗を食べる習慣がありました。羊羹製の生地で風味豊かな栗餡を包み、けしの実をまぶしました。

販売期間　：2018 年 9 月 7 日（金）～9 日（日）
販売店　　：京都地区の生菓子取扱店、ジェイアール京都伊勢丹
価　格　　：1 個　584 円

＜関東地方にて 3 日間の限定＞桃山製『重陽』

きざみ栗の入った風味豊かな栗餡を包んだ桃山製の菓子です。きざみ栗の食感とともにお楽しみください。

販売期間　：2018 年 9 月 7 日（金）～9 日（日）
販売店　　：関東地方の生菓子取扱店
価　格　　：1 個　584 円

＜十三夜に合わせ 3 日間限定＞生菓子『栗名月』

裏漉しした栗と白餡を混ぜた生地で御膳餡を包み、茶巾絞りにした菓子です。10 月 21 日の十三夜に合わせて販売します。

販売期間　：2018 年 10 月 19 日（金）～10 月 21 日（日）
販売店　　：生菓子取扱店、その他一部店舗
価　格　：1 個　584 円

『栗ごよみ』

栗の風味を生かすため、新栗・砂糖・寒天だけでおつくりした煉菓子です。

販売期間　：2018 年 9 月中旬～11 月中旬
価　格　　：1 個　324 円
※取り扱いのない店舗もございます。

＜虎屋菓寮でも栗まつり＞

「栗あんみつ」

栗餡と栗水羊羹、蜜栗をのせた秋ならではのあんみつです。和三盆糖蜜とご一緒にお召しあがりください。

＜販売期間・店舗＞10 月 1 日～10 月 31 日：銀座店、帝国ホテル店、新宿伊勢丹、横浜そごう
10 月 1 日～11 月 30 日：東京ミッドタウン店、TORAYA TOKYO
10 月中旬～11 月 30 日：京都一条店
価格　：1,296 円～1,728 円※取り扱い店舗により価格・内容が異なります。

「栗汁粉」

栗と白餡を合わせた、風味豊かなお汁粉です。
販売期間：11 月 1 日～11 月 30 日
販売店舗：銀座店、帝国ホテル店、新宿伊勢丹、横浜そごう
価　格　　：1,404 円～1,620 円
※取り扱い店舗により価格・内容が異なります。

「栗おこわ」

厳選した新栗を用いたおこわを特別におつくりしました。秋の味覚をお楽しみください。

販売期間：10 月の土日祝限定

販売店舗：赤坂店

価格：1,836 円

＜栗のこだわり＞

とらやのこだわりは「新栗」のみを使うことです。栗の風味を一番に感じられる、その年に採れたばかりの栗だけを使用しています。栗の出来・特徴は年により変わってくるため、確認のために毎年産地訪問を行なっています。

実際に新栗を試食し、風味の強弱や色、粘り、大きさなどを確認・判断した上で、菓子に使用しております。

※質の高い栗が確保でき次第、栗菓子の販売を開始いたしますので、販売期間は前後する場合がございます。また、栗の確保の状況により、商品が変更になる場合もございます。

※価格はすべて、税込みです。

＜特設サイトを開設します＞

2018 年 9 月上旬～11 月下旬（予定）の期間、特設サイトを開設いたします。

https://www.toraya-group.co.jp/toraya/campaign/2018/autumn/ （2018 年 9 月上旬より有効となります）

＊こちらのリリースに関する問い合わせ先＊
株式会社 虎屋 企画室 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：okuno@toraya-group.co.jp