

報道関係者の皆様へ

2019年3月吉日

端午の節句にちなんだ菓子販売のお知らせ

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、香りの強い蓬や菖蒲などを軒に挿すなどして邪気祓いが行なわれていましたが、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。とらやでは、男の子の健やかな成長を願う端午の節句にちなんだ菓子を順次販売いたします。

◆小形羊羹 『五月（さつき）のぼり』

あやめ、兜、鯉のぼりを描いた限定パッケージです。

種 類 : (写真右から) 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: 2019年4月7日(日)～5月5日(日)
販 売 店: 全店
価 格 : 各1本 260円、5本入 1,404円
この他にも詰め合わせをご用意しております。
※限定生産につき、販売終了が前後する場合がございます。



◆季節の羊羹 『菖蒲（あやめ）あわせ』

咲き競うあやめを思わせる優美な色合せの羊羹です。菓銘は5月5日の端午の節句に、菖蒲（しょうぶ）の根の長さを競い、歌などを詠んだ平安時代の遊戯にちなんでいます。

販売期間: 2019年4月上旬～5月上旬
販 売 店: 全店
価 格 : 中形 1本 1,944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。



※価格はすべて税込みです。

◆『柏餅(かしわもち)』

なめらかな口あたりの御膳餡と、まろやかな風味の味噌餡。
それぞれの味わいをお楽しみください。

種 類：御膳餡、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：2019年4月21日（日）～5月5日（日）

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。詳細はお問い合わせください。

販売価格：各1個 303円



※写真は関東地方・御殿場の柏餅です。

＜柏餅の由来＞

柏餅が端午の節句菓子として定着するのは、江戸時代からといわれています。柏は新芽が出るまで古い葉を落とさないことから、家系が絶えない意があるとされ、人々に好まれました。

◆『粽(ちまき)』

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）

※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。



※写真は関東地方・御殿場の粽です。

販売期間：2019年5月1日（水）～5月5日（日）

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。

価 格：各1本 411円、3本束 1,232円 5本束 2,052円

＜粽の由来＞

粽の歴史は古く、紀元前の中国にはすでにあつたとされます。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られていませんでした。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。

取材に関する問い合わせ先

株式会社 虎屋 社長室 奥野容子

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

メール：okuno@toraya-group.co.jp

URL：www.toraya-group.co.jp