

夏におすすめ、梅の希少品種「露茜」を使った商品販売のお知らせ

株式会社 虎屋（代表取締役社長：黒川光博、所在地：東京都港区赤坂 4-9-22）は、今までにない梅の味わいをお楽しみいただける、新商品「梅氷^{うめごおり} 露茜^{つゆあかね}」と、「夏羹^{なつかん} うめ」を夏季限定で販売いたします。



◆新発売「梅氷^{うめごおり} 露茜^{つゆあかね}」

小倉餡か白小倉餡をお選びいただき、素材の味を生かした「露茜蜜」を添えてご提供いたします。蜜の美しい薄紅色や、そのさわやかな酸味と餡との組み合わせをお楽しみください。

【販売期間】2019 年 7 月 1 日（月）～7 月 31 日（水）

【販売店】虎屋菓寮全店

※TORAYA AOYAMA では販売いたしません。

【価格】税込 1,188 円（本体価格 1,100 円）

※TORAYA TOKYO、帝国ホテル店は税込 1,404 円（本体価格 1300 円）



◆「夏羹^{なつかん} うめ」

夏羹は、国産の果物を使い、自然なおいしさを生かした夏季限定の商品です。「夏羹 うめ」は「露茜」の自然な美味しさを生かし、寒天でやわらかな食感に仕上げました。梅の豊かな香りと甘みの中に、さわやかな酸味が広がります。

【販売期間】2019 年 7 月 1 日（月）～8 月中旬

※売切れ次第、終了となります。

【販売店】「梅氷 露茜」販売店ならびに一部の百貨店

【価格】税込 324 円（本体価格 300 円）

◆露茜について

「露茜」は、ウメとスモモを交配したウメの新品種です。全国でも限られた地域でしか栽培されていない希少品種で、実の中まできれいな紅色になり、完熟するとフルーティーな香りが漂います。虎屋では「夏羹」に使用しておりますが、このたび、その味わいをさらに多くの方にお楽しみ頂きたいと考え、菓寮メニューに取り入れることにいたしました。



取材に関する問い合わせ先

株式会社 虎屋 社長室
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
<https://www.toraya-group.co.jp/>