

報道関係者の皆様へ

2019 年 8 月 23 日

新栗を使った新商品も販売、とらや「新栗まつり」のご案内

とらやでは、秋の風物詩である栗菓子と、栗にちなんだグッズを 9 月以降順次販売いたします。この時季だけの限定品で、秋をお楽しみください。

＜栗菓子のこだわり＞ とらやでは、栗の風味を最もよく感じられる、その年に採れた国産の新栗だけを使用しています。栗の出来・特徴は年により変わるため、毎年産地訪問を行ない、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。

＜新発売＞ ファッション・テキスタイルブランド「ミナ ペルホネン」デザインの生菓子和グッズ**【生菓子】 浮島製『栗灯』**

抹茶入りの浮島生地で、そばろ状の御膳餡と蜜漬け栗を挟みました。卵のコクと抹茶の風味とともに栗を楽しめる、ふわとした口当たりのお菓子です。手でそっと持ち上げてお召しあがりください。指先からもやわらかさを感じいただけます。

**【販売期間・店舗】**

2019 年 10 月中の金・土・日曜日（14 日（祝・月）も販売） 赤坂店、東京ミッドタウン店、新宿伊勢丹

2019 年 10 月 23 日（水）～28 日（月） 阪急うめだ本店（9 階祝祭広場）、2019 年 10 月 29 日（火） 京都一条店

【価格】 584 円（本体価格 540 円）、【NET】 50g

【ふろしき】 2 種類ご用意いたします。**① kurikasan (くりかさね) 写真左**

末広がりな栗のフォルムを組み合わせた『kurikasan』。有機的な曲線を描く幾何学模様の風呂敷です。

② kurikom (くりこもん) 写真右

ふくやかな栗がころころと転がっているような景色を描きました。栗を形作るのは小さな“クリ”の文字。遊び心溢れる 1 枚です。



【販売期間】 2019 年 10 月 1 日（火）～10 月 31 日（木）※限定数につき、売り切れ次第終了となります。

【販売店】 ①②一部店舗では販売いたしません。

【サイズ】 ①②いずれも約 50cm×50cm

【素材】 綿 100% 【価格】 ①1,980 円（本体価格 1,800 円） ②1,320 円（本体価格 1,200 円）

【巾着】

甘くふつくと実った栗のような巾着。本体と裏地はシルク、栗の座にあたる部分は柔らかなレザーを使用しています。

秋らしい深みある配色と、森の生き物たちが揺れる“forest parade”のレースで、森の景色を抜き出したような巾着を作りました。

【種類】 dark brown、mustard、green、navy の 4 種類

※お一人様各色 1 点までの販売とさせていただきます。

【販売期間・店舗】

2019 年 10 月 1 日（火）～10 月 31 日（木） 赤坂店、東京ミッドタウン店、新宿伊勢丹、京都一条店

2019 年 10 月 23 日（水）～10 月 28 日（月） 阪急うめだ本店（9 階祝祭広場）

※限定数につき、売り切れ次第終了となります。

【サイズ】 約 20cm×20cm 【素材】 本体・裏地：シルク 100%、巾着底部：カーフレザー

【価格】 11,000 円（本体価格 10,000 円）



※minä perhonen(ミナ ペルホネン) について

皆川明氏が設立したブランド。物語を感じさせる独創的なテキスタイルを使用した服を中心に、家具や食器など多岐に渡り手がけており、その高いデザイン性が注目されています。これまでも特製羊羹『花晴』・『光雲』をご考案くださっています。

【羊羹】 <新装発売> 小形羊羹『新栗』

裏漉しした栗と白餡を煉りあげた小形羊羹です。

口の中で栗の風味がまろやかに広がります。

販売期間：2019 年 10 月 1 日（火）～11 月中旬

※一部店舗では販売いたしません。

価 格：1 本 368 円（本体価格 340 円）、
5 本入 1,944 円（本体価格 1,800 円）



【羊羹】『栗蒸羊羹』

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：2019 年 9 月中旬～11 月中旬

※一部店舗では販売いたしません。

価 格：竹皮包 4,752 円（本体価格 4,400 円・NET 620g）
中形 2,376 円（本体価格 2,200 円・NET 310g）

【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。



販売期間：2019 年 9 月上旬～10 月 31 日(木)

販売店：生菓子取扱店

※御殿場店は 10 月 9 日～11 日の期間は販売しません。

価 格：584 円（本体価格 540 円）

【生菓子】『栗鹿の子』

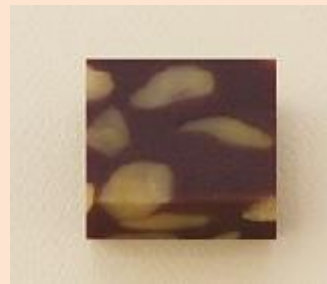
蜜漬けした艶やかな栗を用いた、実り豊かな秋を感じさせる菓子です。



販売期間：2019年9月上旬～10月31日（木）※TORAYA AOYAMAでは10月16日（水）～31日（木）のみの販売です。
販売店：生菓子取扱店
価格：584円（本体価格 540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：2019年9月上旬～10月31日（木）※TORAYA AOYAMAでは10月15日（火）までの販売となります。
販売店：生菓子取扱店
価格：584円（本体価格 540円）

<10月11日の十三夜に合わせ3日間限定で販売>

【生菓子】『栗名月』

裏漉した栗と白餡を混ぜた生地で作った御膳餡を包み、茶巾絞りにした菓子です。



販売期間：2019年10月9日（水）～11日（金）
販売店：生菓子取扱店（京都地区を除く）
価格：584円（本体価格 540円）

【季節の煉菓子】『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：2019年9月中旬～11月中旬 ※一部店舗では販売いたしません。 価格：324円（本体価格 300円）

<虎屋菓寮のメニュー>

「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。和三盆糖蜜と一緒に召しあがりください。

販売期間：2019年10月1日（火）～11月30日（土）
販売店：東京ミッドタウン店、銀座店、帝国ホテル店、新宿伊勢丹、横浜そごう、TORAYA TOKYO
2019年10月16日（水）～11月30日（土）京都一条店
価格：1,540円（本体価格 1,400円）



「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・祝日限定
販売店：赤坂店
価格：1,870円（本体価格 1,700円）
※おつくりできる数に限りがございます。



<虎屋菓寮にてスタンプラリーを開催！>

虎屋菓寮・喫茶11店舗にてスタンプラリーを開催いたします。菓寮を巡って、こだわりの栗菓子・栗メニューをお楽しみください。



<概要> 対象商品（新栗を使用した菓子、メニュー）を含む、本体価格1,000円以上をご注文いただいたお客様にスタンプを1つ捺印します。スタンプを3つ集めていただくと、好きな小形羊羹（本体価格240円）1本をプレゼントいたします。

※1日1店舗につき1スタンプのみ。（同日でも、別の店舗へのご来店であればもう1スタンプ捺印可。）

<開催期間> 2019年10月1日（火）～10月31日（木）

<開催店舗> 虎屋菓寮 赤坂店、東京ミッドタウン店、銀座店、帝国ホテル店、新宿伊勢丹、TORAYA TOKYO、TORAYA AOYAMA、横浜そごう、御殿場店、京都一条店、京都四條南座店

※ふろしき、巾着、菓寮メニューを除く物販の菓子につきましては、8%の税率で記載しております。

菓子を菓寮でお召し上がりの際は 10%が適用されますので、ご了承ください。

＊こちらのリリースに関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 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：03-3408-6274 E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp