PRESS RELEASE

とらや

報道関係者の皆様へ

2020 年 7 月吉日

「とらや パリ店」開店 40 周年記念

「ピエール・エルメ・パリ」とのコラボレーション商品や特別展開催のお知らせ

1980 年 10 月 6 日、和菓子を通して日本文化を海外に紹介したいという思いのもと、パリの街に「とらや」の暖簾がかけられました。オープン当初は、羊羹をご覧になり「これは黒い石鹸ですか」とお尋ねになるお客様もいらっしゃるなど、和菓子はほとんど知られていませんでした。そこで、和菓子の良さは失わずに、現地の文化や嗜好も尊重した菓子をおつくりするなどの試みを重ね、今日まで商いを続けてまいりました。

このたび開店 40 周年を迎え、これまでの感謝の気持ちを込めて、9 月より順次、特別なお菓子をご用意するとともに、ギャラリーにて特別展を開催いたします。

パリ店へのご愛顧に感謝を表すためのキャラクター
「メルシー僕ちゃん」

＜①「ピエール・エルメ・パリ」とのコラボレーションによる新しいお菓子を発売＞

40 年前にパリに出店した「とらや」と、22 年前に世界一号店を日本に出店した「ピエール・エルメ・パリ」。異国の地で自国の菓子や文化を広めようと様々な取り組みを行なってきた 2 社が、「とらや パリ店」40 周年を記念してコラボレーションに取り組みました。そして今回、「ピエール・エルメ・パリ」の代表作ともいえる、“イスパハン”の風味を生かしたお菓子が出来上がりました。

“イスパハン”と和菓子との出会いは史上初となります。これまでにない、新しい味覚の体験と感動を、どうぞお楽しみください。

小形羊羹『イスパハン』

“イスパハン”の風味を生かした小形羊羹です。最初に甘酸っぱいフランボワーズがほのかに香り、食べ進めていくうちに華やいだライチの風味が口いっぱいに広がり、最後に上品なバラの香りが立ちのぼり、羊羹本来の甘みが感じられます。

パッケージには、“イスパハン”のフレーバーを表した 3 色の円を揺れるように配しています。古郡達郎氏による「ISPAHAN」の揮毫が和の雰囲気を感じさせます。

【販売期間】2020 年 9 月 1 日（火）～11 月上旬（なくなり次第販売終了。 ）

【販売店】羽田・成田空港内の一部売場を除く「とらや」店舗、オンラインショップ、「ピエール・エルメ・パリ」日本国内 12 店舗

※「とらや パリ店」では 9 月～10 月の販売予定。【内容量】1 本 50g 【本体価格】1 本 340 円、 5 本入 1,850 円

生菓子　きんとん製『イスパハン』

濃紅・薄紅・白の３色が混ざり合った、バラとライチ風味のそぼろの中に、白餡で包まれたフランボワーズ水羊羹製角芯が入っています。口の中に広がる“イスパハン”の風味をお楽しみください。

【販売期間】2020 年 9 月 26 日（土）～11 月 1 日（日）

【販売店】とらや生菓子取扱店（御殿場店を除く）、ピエール・エルメ・パリ 青山

【内容量】50g　【本体価格】 600 円

生菓子　求肥製『イスパハン』

葛で固めたとろりとしたフランボワーズジュレを、なめらかなバラとライチ風味の餡、さらにやわらかく伸びる薄紅の求肥で包み、色付けした氷餅を散らしました。食感の組み合わせが楽しいお菓子です。

【販売期間】2020 年 9 月 26 日（土）～11 月 1 日（日）

【販売店】とらや生菓子取扱店（御殿場店を除く）、ピエール・エルメ・パリ 青山

【内容量】50g　【本体価格】 600 円

＜トラヤカフェ商品＞あんペースト［イスパハン］

“イスパハン”のハーモニーをイメージした、華やかな風味のあんペーストです。

希少な白小豆でつくった白あんに、バラの上品な香り、フルーティなライチの風味、酸味のあるフランボワーズを合わせました。

【販売期間・店舗】

①2020 年 9 月 1 日(火)～11 月上旬予定（なくなり次第、販売終了。）：トラヤカフェ・あんスタンド（北青山店、新宿店、横浜店、銀座店※）、トラヤカフェ青山店

※銀座店は 9 月 29 日までの販売。

②2020 年 9 月 26 日～11 月上旬（なくなり次第、販売終了。）：

とらや 赤坂店　【内容量】110g　【本体価格】 1,200 円

＜トラヤカフェ商品＞ヨウカンアラカルト［ローズ・ライチ・フランボワーズ］

好みや気分に合わせてひとつ、ふたつとお楽しみいただける、ひとくちサイズの羊羹。“イスパハン”のフレーバーである、ローズ・ライチ・フランボワーズ 3 種類の味を詰め合わせました。

【販売期間】2020 年 9 月 1 日(火)～2020 年 11 月中旬予定（なくなり次第、販売終了。）

【販売店舗】トラヤカフェ・あんスタンド（北青山店、新宿店、横浜店、銀座店※）、トラヤカフェ青山店、とらや（赤坂店、グランスタ東京、TORAYA TOKYO）、オンラインショップ　※トラヤカフェ・あんスタンド銀座店は 9 月 29 日までの販売。

【本体価格】 各 2 個　計 6 個入　 920 円

トラヤカフェでは、“イスパハン”の風味を生かしたカフェメニューも販売予定です。こちらは後日情報を配信いたします。

●“イスパハン”について

ピエール・エルメ氏が生み出した数々のフレーバーの一つであり代表作。バラ・ライチ・フランボワーズの 3 つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇ります。ピエール・エルメ・パリでは、パティスリー（生ケーキ）、マカロン、マドレーヌ、クロワッサン、コンフィチュール（ジャム）など、さまざまな形で展開しています。

●「ピエール・エルメ・パリ」について

日本国内に 14 店舗、海外 39 店舗を展開する、ピエール・エルメ氏のパティスリーブランド。同氏は、21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛される。 2016 年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。

＜②フランス・パリにちなみ、新たにおつくりした特製羊羹を発売＞

カカオ珈琲羊羹『昼下がりのカフェ』

カカオ入りの煉羊羹、白煉羊羹、そしてコーヒー入りの煉羊羹の取り合わせから生まれた、黒・白・茶からなる縦縞模様の羊羹です。

パリの街角の風景といえばカフェ。コーヒーとカカオの組み合わせは、昼下がりのカフェでのひと時を思い起こさせてくれるでしょう。

ぜひパリのカフェにいる気分でお楽しみください。

【販売期間】2020 年 9 月 26 日（土）～11 月 1 日（日）（※なくなり次第、販売終了。）

【販売店】羽田・成田空港内の一部売場を除く「とらや」店舗、オンラインショップ

【内容量】 1 本 330g 【本体価格】 2,000 円

＜③特別展の開催＞

「虎屋 赤坂ギャラリー」ならびに「虎屋 京都ギャラリー」において、「とらや パリ店」40 周年を記念した特別展を開催いたします。

「虎屋 赤坂ギャラリー」

「ようこそ！お菓子の国へ ―日本とフランス 甘い物語―」展

「ピエール・エルメ・パリ」をパートナーに迎え、和菓子とフランス菓子をテーマにした展示を開催します。

会期：2020 年 9 月 26 日（土）～2021 年 4 月 11 日（日）

場所：東京都港区赤坂 4-9-22 とらや 赤坂店 地下 1 階

「虎屋 京都ギャラリー」

「京の伝統産業 × Paris × Wagashi」展

京都の若手職人が「パリ」をテーマに、和菓子を楽しむための様々な作品を制作。伝統木版・京焼・漆工芸など、パリの風薫る作品の数々を展示します。

会期：2020 年 9 月 26 日(土)～2020 年 11 月 1 日（日）　※休館日：9 月 28 日（月）・10 月 26 日（月）
場所：京都市上京区一条通烏丸西入広橋殿町 400 虎屋菓寮 京都一条店横
協力：京の伝統産業わかば会

※展示内容の詳細は後日お知らせいたします。

＜とらや パリ店について＞

和菓子を通して日本文化を紹介したいとの思いのもと、1980 年にオープン。羊羹や最中、季節の生菓子などの伝統的な和菓子に加え、パリ店オリジナル菓子もご用意しております。サロン・ド・テ（喫茶）では、和風ランチメニューもお楽しみいただけます。

●店舗 基本情報

店舗名　：とらや パリ店
所在地　：10,rue Saint-Florentin 75001 Paris FRANCE
電話番号：01-42-60-13-00
営業時間：平日と土曜の 11:00～19:00 日曜、祝日休業。
アクセス　：地下鉄コンコルド駅下車（1、8、12 番線）または
　　マドレーヌ駅下車（8、12、14 番線）
客席数　：38 席
内装設計：田根剛氏。漆喰と木材仕上げに職人技が光る、クラフトマンシップを表現した内装です。

＊こちらのリリースに関する問い合わせ先＊
株式会社 虎屋 マーケティング部 広報 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：okuno@toraya-group.co.jp