

2021年3月1日(月)「トラヤカフェ」および「トラヤカフェ・あんスタンド」が
「トラヤあんスタンド」へリニューアル

株式会社虎玄(代表取締役社長:黒川光晴、所在地:東京都港区元赤坂1-5-8)は、2021年3月1日(月)、「トラヤカフェ」および「トラヤカフェ・あんスタンド」を統合し、名称を「トラヤあんスタンド」へと変更いたします。同時に、商品をリニューアルすることをお知らせいたします。

あんのある生活を
TORAYA AN STAND

2021年3月1日、
トラヤカフェが
トラヤあんスタンドに変わります。



2003年に“とらやがつくるもうひとつのお菓子”を提案する「トラヤカフェ」がスタートしました。2016年からは、あんをより気軽に楽しんでいただきたいという想いで、「トラヤカフェ・あんスタンド」を展開してまいりました。18年目を迎える本年、とらやのあんを、より多くみなさまにお試しいただきたいという想いから、2つの名称を統合し、あんを中心に据えた「トラヤあんスタンド」へと変更いたします。

コンセプト:

あんのある生活を

小豆からつくる植物性のやさしい甘みのあん。

毎日たのしめる、とらやのあんを使ったお菓子を提案します。

あんをもっと気軽に、もっとたのしめるお菓子を「トラヤあんスタンド」からお届けします。

【トラヤあんスタンド 店舗一覧】

- ・北青山店
- ・青山一丁目店(2021年3月1日リニューアルオープン 前:トラヤカフェ青山店)
- ・新宿店
- ・横浜店

リニューアル商品のご紹介

●あんペースト



お菓子としてだけでなく、あんがわたしたちの生活の一部に溶けこむような商品をつくれないうかという思いから2003年に誕生した「あんペースト」がリニューアルします。通年販売は2種類で1サイズ(内容量155g)に統一し、ラベルデザインも変更します。賞味期限は1年と長くなり、長期保存が可能になりました。

4月からは、とらやでの取り扱い店舗を拡大します。

【販売期間】通年

【価格】各972円(税込)

【販売店舗】とらやあんスタンド全店舗、オンラインショップ

<NEW!> (画像右)あんペースト[こしあん]

小豆の風味をより感じていただけるよう、小豆・砂糖・寒天のみでつくりました。シンプルだからこそ引き立つあんの味わいをお楽しみいただけます。

(画像左)あんペースト[黒砂糖とメープルシロップ]

こしあんに、黒砂糖とメープルシロップを加え丁寧に練りあげました。あんの風味に、深みある甘さがプラスされた、コクのある味わいです。

○通年販売の上記2種類に加え、期間限定のあんペーストを年間6種類のラインナップで販売します。

(サイズと内容量は通年販売と同じ1サイズ155g)

●あんケーキ

2003年のとらやカフェオープン時より、あんと素材のつながりを大切につくり続けてきた焼菓子を、「あんケーキ」として2種類販売します。



<NEW!>

あんケーキ[カカオ]、[抹茶]、[レモン]、[ミルクチョコ]

より気軽にあんをお楽しみいただけるように、食べやすいサイズと食感に焼きあげた「あんケーキ」を新しく販売します。それぞれ個性ある味と食感が特徴です。

【販売期間】通年

【価格】各324円(税込)

【販売店舗】とらやあんスタンド全店舗、オンラインショップ

(画像右から)

あんケーキ[カカオ]

こしあんと小倉あんに、チョコレートを含ませ、焼きあげました。黒砂糖、シナモン、ポートワインと一体となった濃厚な味わいが魅力です。チョコレートは、あんと合わせた時の味と香りのバランスにこだわり、4 種類のカカオマスをブレンドしています。

あんケーキ[抹茶]

希少な白小豆でつくった白あんに、抹茶とホワイトチョコレートを含ませ、焼きあげました。旨味と渋みを生かした2 種類の抹茶の風味をぎゅっと詰めこんだやさしい味わいが魅力です。

あんケーキ[レモン]

希少な白小豆でつくった白あんに、レモンを含ませ、しっとりやわらかく焼きあげました。皮ごとピュレにした国産レモンの香りがふわっと広がります。白あんの甘さとレモンのさわやかな酸味と苦みのバランスをお楽しみください。

あんケーキ[ミルクチョコ]

こしあんに、フランス産のミルクチョコレートを含ませ、焼きあげました。黒砂糖も加え、深みあるやさしい味わいに。表面は軽く、中はしっとりした食感です。



あずきとカカオのフォンダン

抹茶と白あんのケーキ

スペシャルティとして作り続けてきた「あずきとカカオのフォンダン」と、人気の「抹茶と白あんのケーキ」を、素材を見直しリニューアルします。専用ギフトボックス入りでの販売です。

【販売期間】通年

【価格】あずきとカカオのフォンダン 3,888 円(税込)

抹茶と白あんのケーキ 3,240 円(税込)

【販売店舗】トラヤあんスタンド全店舗、オンラインショップ

(画像下)あずきとカカオのフォンダン

2003 年オープン当初からのスペシャルティ。こしあんと小倉あんに、チョコレートを含ませ、しっとり濃厚に焼きあげました。あんと合わせた時の味と香りのバランスにこだわり、新しく厳選した 4 種類のカカオマスをブレンドしたチョコレート、黒砂糖、シナモン、ポートワインを加え、華やかな香りでお楽しみいただけます。

(画像上)抹茶と白あんのケーキ

希少な白小豆でつくった白あんに、抹茶とホワイトチョコレートを含ませ、ふっくらと焼きあげました。2 種類の抹茶の旨味と渋みを生かし、より抹茶の風味が感じられるようになりました。白あんのやさしい味わいと、抹茶の豊かな風味をお楽しみいただけます。

<取材に関するお問い合わせ>

株式会社 虎屋 マーケティング部 広報担当: 黒川さゆり

電話: 03-3408-4128 FAX: 03-3408-6274 MAIL: kouhou@toraya-group.co.jp