

とらやと楽しむ寅年

虎をモチーフにした新商品のご案内

株式会社 虎屋（代表取締役社長：黒川光晴、所在地：東京都港区赤坂 4-9-22）は、令和 4 年（2022）の干支「寅」にちなんだ新商品を販売いたします。

【とらやと楽しむ寅年】

2022 年は 12 年ぶりの寅の年。とらやでは、屋号の虎にちなみ、虎をモチーフにした新しい羊羹をおつくりします。時期によって色目が変わる、寅年ならではの羊羹をお楽しみください。

★「とらやと楽しむ寅年」スペシャルサイトも公開中！

<https://www.toraya-group.co.jp/toraya/campaign/tiger2022/>

《4 月の虎》

虎豆入蒸羊羹『子虎跳ねる』 こ と ら は

模様の入り方が虎に似ているといわれる虎豆^{とらまめ}を黄の蒸羊羹に散らし、黒の蒸羊羹と重ね合わせました。虎豆を、元気にじゃれあう虎の子どもたちに見立て、『子虎跳ねる』と名付けました。

虎豆のほくほくとした食感とやさしい甘み、そして蒸羊羹の弾力がほどよく感じられる食感との相性の良さをお楽しみください。



【販売期間】 2022 年 4 月 16 日～5 月上旬

無くなり次第終了

※一部取り扱いのない店舗もございます。

【価 格】 中形 2,160 円（本体価格 2,000 円）

＜お菓子の小話＞

虎豆を使った羊羹は、とらやでは初の試みです。とらやの蒸羊羹は、餡に小麦粉や葛粉を混ぜて蒸しあげています。煉羊羹より日保ちは短いものの、蒸羊羹ならではの食感をお楽しみいただけます。

《6月の虎》

とらはやて 特製羊羹『虎颯』



虎は一日に千里往って千里還るといわれ、勇猛かつ
靈妙な動物として知られています。『虎颯』は、風を
切って颯爽と走る虎の縞模様を、黄の琥珀羹と黒の
煉羊羹の直線を組み合わせて表現した羊羹です。

【販売期間】

2022年6月1日～6月中旬 無くなり次第終了

※一部取り扱いのない店舗もございます。

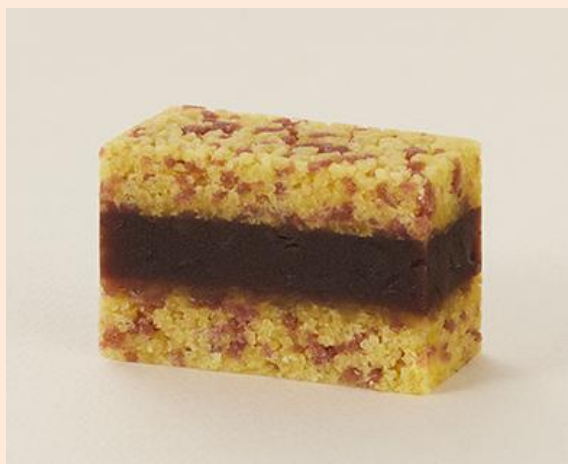
【価 格】 中形 1,944円（本体価格1,800円）

＜お菓子の小話＞

菓銘の由来でもあることわざ「虎は千里往って千里還る」。これと、「虎^{うそぶ} 嘯けば風騒ぐ」という2つの
言葉を合わせた造語「千里起風^{せんりきふう}」の印判が、とらやの暖簾に押されています。風を切って走る勇猛果敢
な虎に、躍進への願いを託したのかもしれません。

《9月の虎》

つきよ とら 湿粉製棹物『月夜の虎』



黒砂糖入の小倉羊羹を、そぼろ状にした黄と黒の餡で
挟み、蒸しあげました。

小倉羊羹はふけゆく夜の静けさを、黄と黒のそぼろ
は、月光に照らされ、一段と美しく神々しく見える虎
を思い起こさせる、情緒あふれる意匠です。

【販売期間】

2022年9月1日～9月中旬 無くなり次第終了

※一部取り扱いのない店舗もございます。

【価 格】 中形 1,944円（本体価格1,800円）

＜お菓子の小話＞

黒砂糖入の小倉羊羹が入った湿粉製棹物も、とらやでは初めておつくりしました。定番の煉羊羹『おも
かげ』と同じ、西表島産の黒砂糖を使っています。丸みのあるやさしい味が特徴です。

＜取材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担当 黒川さゆり 住所：東京都港区元赤坂1-5-8 虎屋第2ビル 3階
電話:03-3408-4128 FAX:03-3408-6274 E-mail:kouhou@toraya-group.co.jp WEB:www.toraya-group.co.jp