

報道関係者の皆様へ

2022 年 6 月 吉日

とらや 夏のおすすめ商品のご案内

暑さが厳しくなると、見た目の涼やかさや、のどごしも爽やかな甘味に涼を求めたくなります。
これからの季節におすすめの商品をご紹介します。

「水羊羹」

とらやの水羊羹は、しっかりとした食感とコクのある味わいが特徴です。味は 4 種類。
すっきりとした甘みのこし餡の「御膳」、豆の食感を大切にした「小倉」、香り豊かな抹茶と白餡でおつくりした「抹茶」、沖縄・西表島産黒砂糖のコクとまろやかな味わいが楽しめる「黒砂糖」をご用意しています。

**【種類】** 御膳(こし餡)、小倉、抹茶、黒砂糖**【販売期間】** 2022 年 4 月 7 日～8 月下旬 ※多少前後する場合がございます。**【価 格】** 各 1 個 324 円 (本体価格 300 円)**【内容量】** NET 55 g

※一部取り扱いのない店舗もございます。

「夏パッケージ 小形羊羹」

涼やかな青い海を悠々と泳ぐ魚たちを描いた鮮やかなデザインの夏限定パッケージです。お好きな柄を詰め合わせて、海の広がりを感じていただくのもおすすめです。

【種類】 小倉羊羹『夜の梅』、黒砂糖入羊羹『おもかげ』、抹茶入羊羹『新緑』**【販売期間】** 2022 年 6 月 1 日～8 月下旬

※多少前後する場合がございます。

【価 格】 各 1 本 292 円 (本体価格 270 円)**【内容量】** NET 50 g

※一部取り扱いのない店舗もございます。



「夏羹」（なつかん）

国産の果物と寒天を使い、素材のもつ自然なおいしさを生かしておつくりした「夏羹（なつかん）」。

深い紫色が美しく、凝縮したぶどうの果実味が感じられる

「ぶどう」、桃の繊細な甘みとやさしい香りを生かした「もも」、

瀬戸内産レモンの爽やかな酸味とほのかな苦みが楽しめる

「れもん」、きゅんと甘酸っぱく、どこか懐かしい味わいが

特徴の「あんず」の4種類をご用意いたします。



【種類】ぶどう、もも、れもん、あんず

【販売期間】2022年6月20日～8月下旬 ※多少前後する場合がございます。

【価格】各1個 324円（本体価格 300円）

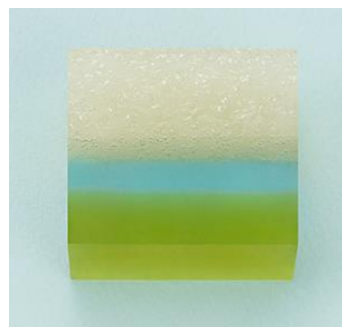
【内容量】NET 50g

※一部取り扱いのない店舗がございます。

琥珀製「沖の空」（おきのそら） <新発売>

『沖の空』は、「海の日」にちなんだ生菓子です。緑と青の琥珀羹に、レモンを入れた道明寺羹を重ね合わせました。きらめく海と白い雲が織りなす光景を表した意匠が、沖に広がる夏の情景を思わせます。涼やかな琥珀羹とレモン入道明寺羹のさわやかな味わいをお楽しみください。

（上段：レモン入道明寺羹、中段：青琥珀羹、下段：緑琥珀羹）



【販売期間】2022年7月15日～18日 ※今年の「海の日」は7月18日

【販売店舗】生菓子取扱店

【価格】1個 572円（本体価格 530円）

【内容量】NET 50g

「土用餅」（どようもち）

土用の入りには、暑さ負けをしないよう、砂糖や小豆入りの餅を食べる習慣があります。とらやの『土用餅』は、餅を餡で包んだお菓子です。

【種類】黒糖餡、小倉餡（京都地区のみ販売）

【販売期間】2022年7月18日～20日

【販売店舗】生菓子取扱店ならびに一部店舗

【価格】各1個 324円（本体価格 300円）



※土用とは、暦の立春・立夏・立秋・立冬のそれぞれ前の18日間を指しますが、現在は立秋の前の夏の土用がよく知られています。今年の土用の入りは7月20日、土用の丑は7月23日です。

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 橋爪

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 E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp

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

<Instagram> [@toraya.confectionery](https://www.instagram.com/toraya.confectionery)