

第 46 回企画展 「お米と和菓子」

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2022 年 9 月 2 日(金)～2023 年 1 月 11 日(水)の期間、和菓子の材料であるお米をテーマとした企画展を開催いたします。



写真は右から、道明寺粉、新引粉、新粉、白玉粉。

◆概要

日々の主食として、日本の食卓に欠かせないお米。和菓子づくりにおいても大切な材料で、団子や大福、煎餅といった身近なおやつから、茶席で用意される上生菓子まで、さまざまな形で使われています。

本展では、和菓子に用いるお米に注目しました。見た目や食感の異なる何種類もの米粉は、うるち米・もち米からどのように生まれ、どう使用されるのでしょうか。その全体像を一望できるお米マップや、和菓子の製造動画などを通して、変幻自在なお米の魅力をお伝えします。シンプルに見えて実は奥深い、お米と和菓子の関係をどうぞお楽しみください。

◆基本情報

名 称 : 第 46 回企画展「お米と和菓子」

会 期 : 2022 年 9 月 2 日(金)～2023 年 1 月 11 日(水)

場 所 : とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー

(東京都港区赤坂 9-7-4 D-B117 東京ミッドタウン ガレリア地下 1 階)

電話番号 : 03-5413-3541

※休 日・営業時間はとらや 東京ミッドタウン店に準じます。最新情報は[とらや公式ホームページ](#)をご確認ください。

◆主な展示内容

お米はこんなところに使われている！

和菓子には、一見すると、お米が材料になっているとは気づかないものがあります。生地から表面の飾りまで、どこにお米が使われているのかを図解します。

お米マップ

もちこ 糯粉や白玉粉といった、とらやで使用している 10 種類以上の米粉や、最中皮などの米製品を、展示台全面を用いたオリジナルマップでご紹介します。お米から米粉へ、さらに和菓子へ、どのように姿を変えていくのか、その広がり全体像を目で楽しみながら実感いただけます。

お米の和菓子ができるまで～『初霜』

うるち米からできる新粉と、もち米からできる新引粉の両方を使用した生菓子『初霜』(期間中販売、下記参照)。職人による製造の様子を、動画でご紹介します。

知ってる？豆知識ならぬ米知識！

江戸時代の菓子製法書に記された白玉粉の話や、お米を原料とした和菓子以外の製品など、豆知識ならぬ「米知識」を集めました。

◆限定販売菓子

お米を使った生菓子を期間限定で販売いたします。

①外良製『秋日和』

【販売期間】10月1日(土)～15日(土)

【価格】1個 540円(本体価格 500円)

②餅製『幸笑み』

【販売期間】10月16日(日)～31日(月)

【価格】1個 540円(本体価格 500円)

③外良製『初霜』

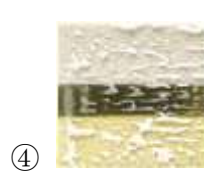
【販売期間】11月1日(火)～15日(火)

【価格】1個 540円(本体価格 500円)

④押物製『夕吹雪』

【販売期間】11月16日(水)～30日(水)

【価格】1個 540円(本体価格 500円)



【とらや 東京ミッドタウン店】

和菓子だけではなく、和のさまざまな魅力や価値も広くお伝えしたいという想いから、ギャラリーを併設し企画展を開催しています。想いを同じにする方とパートナーを組み、ふろしきや漆、磁器などをテーマに、これまで企画展を実施してまいりました。これからも、日本文化の伝統や奥深さを発信していきます。



<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 東京都港区元赤坂 1-5-8 虎屋第2ビル3階 担当:小谷(おだに)
電話: 03-3408-4128 / FAX: 03-3408-6274 メール: kouhou@toraya-group.co.jp