





東京工場



京都工場



御殿場工場・虎屋総合研究所



富士山の裾野に位置する御殿場工場

和菓子の歴史とともに



京都店敷地内に現存する江戸時代の土蔵



「御饅頭所」の看板
(仁治2年: 1241)



菓子のお届けに使用した青貝井籠



江戸時代の菓子の記録



江戸時代の菓子見本帳



江戸時代の菓子木型

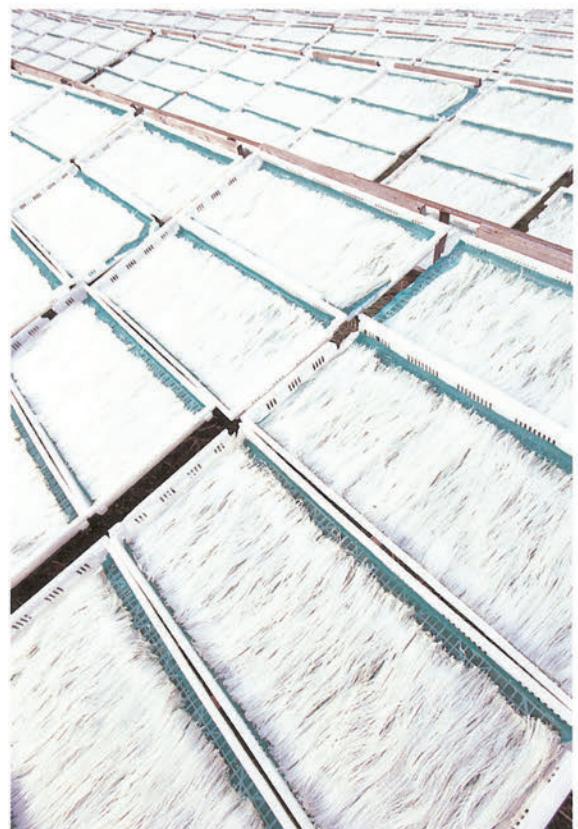


和菓子文化を紹介する虎屋ギャラリー

厳選された素材が
虎屋の味を支える

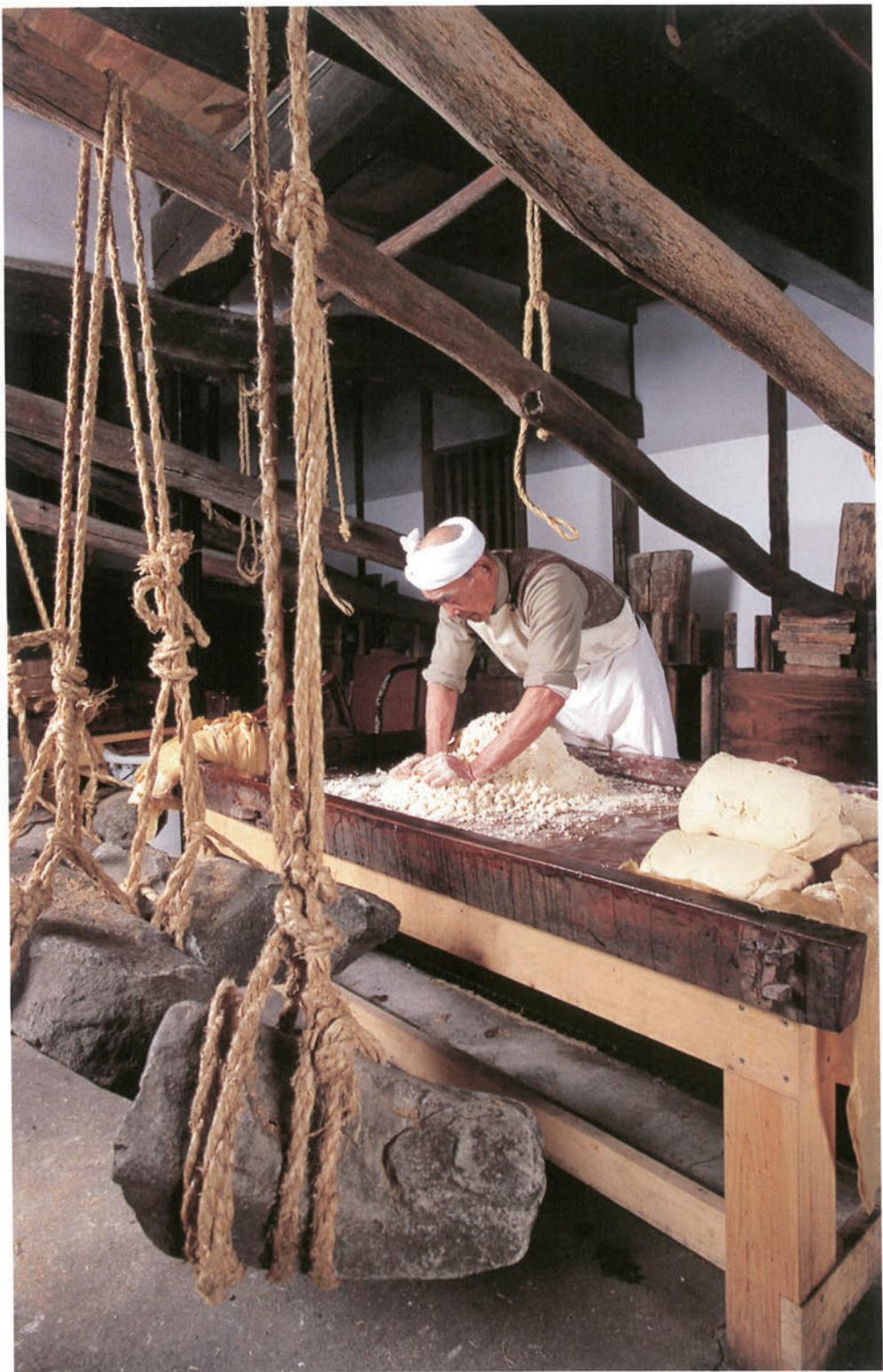


北海道十勝の小豆畠



奈良県大宇陀町の吉野葛製造

岐阜県山岡町の寒天製造

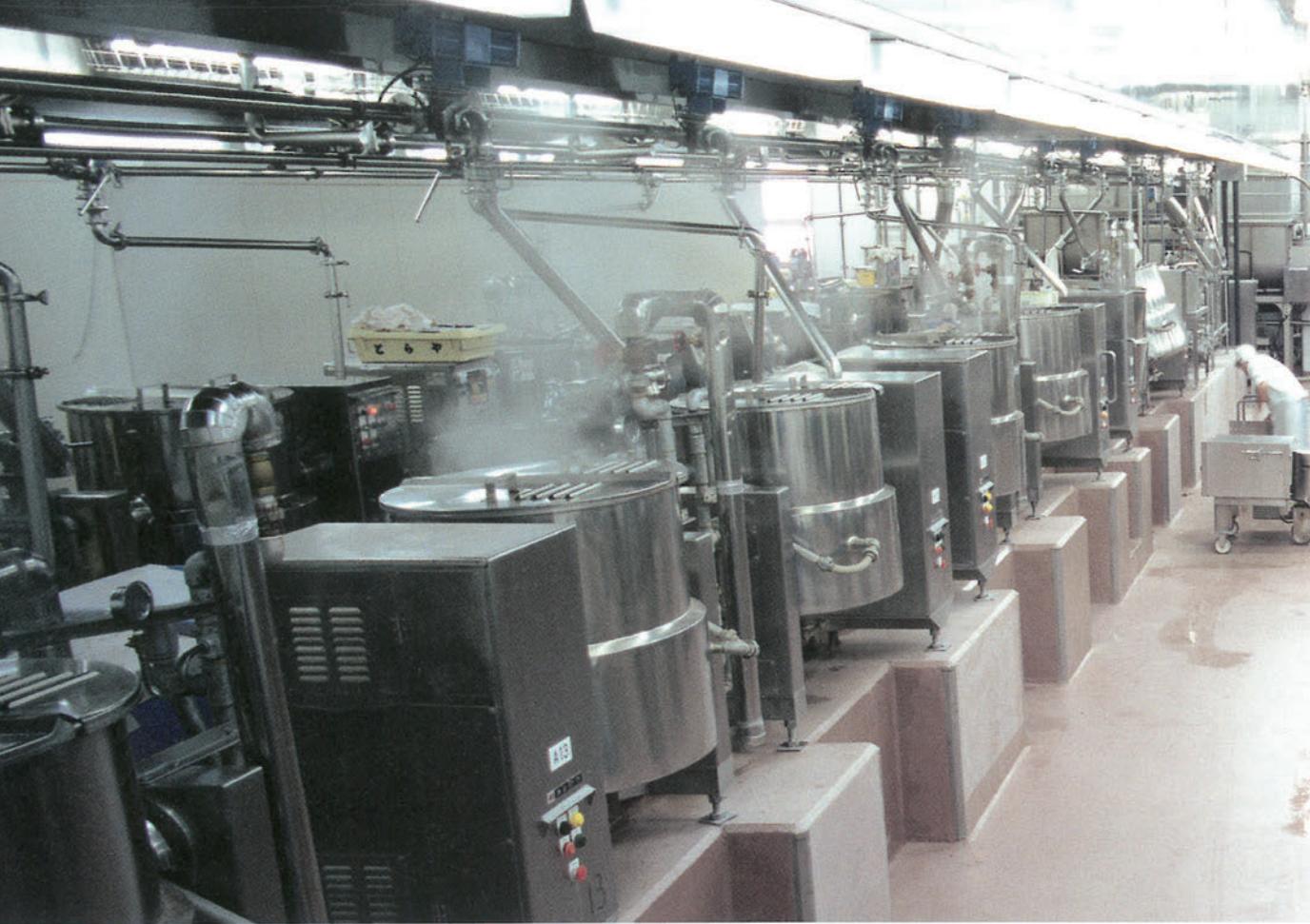


徳島県上板町の和三盆糖製造

匠の技と
最新設備でつくる和菓子



原材料から製品まで科学的に分析する



伝統の技術を最新設備で実現した製餡ライン



季節の羊羹の流し込み作業



製品を見守る確かな目



自動化された羊羹充填ライン



安定した製品作りにかかせない品質検査

伝統の技を今に伝える





蜜を塗る



棹菓子を切る



葛で包む



そぼろをのせる



焼印を押す

日本文化を世界へ



ニューヨーク店



パリ店

虎屋の味を発信する

や
ら
と



赤坂店



赤坂店



虎屋菓寮（赤坂店）



銀座店



一条店



虎屋菓寮（京都店）

『虎屋の五世紀』通史編の刊行によせて

株式会社虎屋代表取締役社長 黒川光博
虎屋十七代店主

本書は私どもの初めての社史となります。書名を『虎屋の五世紀』とし、副題を「伝統と革新の経営」といたしました。創業以来四八〇年をかぞえる虎屋の歴史を顧みますと、深刻な経営の危機に直面したこともありましたが、そのような時でも前向きの姿勢を失わず、常に努力と新しいことに挑戦する革新の心を持ちつづけて乗り越えてきたことがわかります。この努力と革新の積み重ねが虎屋の伝統となっているのです。副題の「伝統と革新の経営」は、その精神を表わしたものです。

社史とは、歴史の長さのみを誇るものではないと考えています。そこで、今回の社史刊行に際しては、お客様に美味しい和菓子を喜んで召し上がっていただくことを第一に心がけてきた虎屋の姿について、史料に即して明らかにすることを基本方針としました。そのため江戸時代を前史として、明治時代から現在にいたる虎屋の近現代史を経営という視点から捉えなおすとしたものです。

私は、五世紀におよぶこれまでの歩みを整理して、後世に残すことの責任を感じてきました。本書の刊行によって責任の一端を果たすことができますれば幸いに思います。今後とも過去を教訓としつつも過去にとらわれることなく、強い使命感と責任感をもつて虎屋の新しい歴史を作り続けてまいる所存です。

最後になりましたが、現在の虎屋がありますのも、多くのお客様のご愛顧、和菓子業界をはじめ関係各位のご指導あつてのことです。本書がそうした方々のご恩に報いる一助ともなれば幸いに存じます。

二〇〇三年十一月吉日