

報道関係者各位

2017年8月吉日

やわらか羊羹『ゆるるか』御膳 新発売のお知らせ

株式会社 虎屋（代表取締役社長：黒川光博、所在地：東京都港区赤坂 4-9-22）は、やわらか羊羹『ゆるるか』御膳（こし餡）を新発売いたします。2017年9月7日（木）より、限られた店舗で販売予定です。

やわらか羊羹『ゆるるか』御膳（こし餡）

【販売期間】2017年9月7日（木）～9月下旬（予定）※1

※2 一部直営店では同日より通年販売いたします。

【内容量】55g

【賞味期限】製造から180日

【価格】378円（税込）

※1 百貨店の一部店舗で販売いたします。こちらでは限定生産につき、なくなり次第販売を終了いたします。

※2 〈通年販売店舗〉2017年9月7日（木）より販売開始予定
東京ミッドタウン店、東急プラザ赤坂店、元赤坂一丁目店、銀座店、帝国ホテル店、日本橋店、御殿場店、京都一条店、京都四条店、TORAYA TOKYO、ご注文承りセンター、オンラインショップ



羊羹をいつまでもお楽しみいただきたい

弊社は、2001年からご高齢の方に対する理解を深めるため、様々な取り組みを行っており、2015年より「高齢者を大切にする企業の実現」を会社の中期的な目標のひとつとして掲げています。

ご高齢の方の中には、年を重ねるにしたがい、噛む力・飲み込む力が徐々に弱くなり、今まで好んで食べていたものが食べづらく感じる方もいらっしゃいます。やわらか羊羹『ゆるるか』は、羊羹の味わいをいつまでも楽しんでいただきたいという思いから、予てより交流のある青梅慶友病院様のご協力のもと、誕生しました。

原材料は小豆、寒天、砂糖のみで、程よくやわらかな食感と、餡の風味がしっかりと感じられる羊羹らしい味わいが特徴。ご高齢の方のみならず、あらゆる世代の方に、あたらしい羊羹を味わっていただければと願っています。

「ゆるるか」とは？

「ゆるるか」は『源氏物語』や『枕草子』などにも見られる言葉で、「ゆるやか」と同じ意味あいです。

ご高齢になられても、ご家族、ご友人、お孫さんとご一緒に和菓子を囲んで、ゆったりとした豊かな時間をお過ごしいただきたい。やわらか羊羹『ゆるるか』には、そんな思いを込めました。

ユニバーサルデザインフードを取得しています

「ユニバーサルデザインフード」とは、日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。日本介護食品協議会が制定した規格により、食品の「かたさ」や「粘度」によって4つの区分に分かれ、表示されています。

『ゆるるか』は「舌でつぶせる」区分で、かたさの目安としては「全がゆ」と同等、飲み込む力の目安としては、「水やお茶が飲み込みづらいことがある」方を想定しています。



＜取材に関する問い合わせ先＞

株式会社虎屋 経営企画室広報課 東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂 K タワー7階 担当：早瀬寛太
電話：03-3408-4128 / FAX：03-3408-6274 メール：kouhou@toraya-group.co.jp www.toraya-group.co.jp