

新栗を使用した「栗菓子」販売のお知らせ

とらやでは、今年も秋の訪れを感じさせる栗菓子を9月上旬より販売いたします。その年に採れる国産の新栗のみを使用してお作りするお菓子です。この時季のみの限定品ですので、ぜひとも秋を感じながらお楽しみください。



『栗蒸羊羹』

餡に小麦粉、葛を加え、栗を入れて蒸しあげました。蒸羊羹ならではのもちもちとした食感と、厳選した新栗の風味をお楽しみいただけます。

【販売期間】2020年9月中旬～11月中旬※

【価 格】中形 2,376円（本体価格2,200円）
竹皮包 4,752円（本体価格4,400円）

一部取り扱いのない店舗もございます。



小形羊羹『新栗』

裏漉しした栗と白餡を練りあげた小形羊羹です。口の中で栗の風味がまろやかに広がります。

【販売期間】2020年10月1日（木）～11月中旬※

【価 格】368円（本体価格340円）

一部取り扱いのない店舗もございます。



季節の煉菓子『栗ごよみ』

栗の風味を生かすため、新栗・砂糖・寒天のみでお作りした煉菓子です。

【販売期間】2020年9月中旬～11月中旬※

【価 格】324円（本体価格300円）

一部取り扱いのない店舗もございます。

※なくなり次第販売を終了いたします。

生菓子（写真上から）

『栗蒸羊羹』（生菓子）

餡に小麦粉と葛粉を加え、新栗の風味を大切に蒸しあげました。

『栗粉餅』（求肥包御膳餡入）

裏漉しした栗と白餡を混ぜた生地をそぼろにして、求肥包みの餡につけた菓子です。

『栗鹿の子』（白餡入）

蜜漬けした艶やかな栗を餡玉につけました。実り豊かな秋を感じさせます。

【販売期間】

『栗蒸羊羹』2020年9月上旬～10月31日（土）

『栗粉餅』2020年9月上旬～10月31日（土）※御殿場店は10月27日（火）～10月29日（木）の販売はございません。

『栗鹿の子』2020年9月上旬～9月25日（日）※御殿場店は10月31日（土）まで販売いたします。

銀座店は2020年10月15日（木）をもって休業いたします。

【販売店舗】

生菓子取扱店（『栗鹿の子』はTORAYA AOYAMAでの販売はございません。）

【価 格】 各1個 584円（本体価格 540円）

※質の高い栗が確保でき次第販売を開始いたしますので、販売時期が遅れる場合がございます。

<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 1-2-7 赤坂Kタワー7階 担当:神田
電話：03-3408-4128 / FAX：03-3408-6274 メール：kouhou@toraya-group.co.jp