

報道関係者の皆様へ

2021年8月吉日

「月と和菓子」と題して
お月見におすすめの和菓子を販売いたします。

秋は空気が澄んでいることから、月が煌々と輝き、美しく見える季節です。中秋の名月 旧暦8月の十五夜は、里芋の収穫期にあたることから「芋名月」と呼ばれ、旧暦9月の十三夜は栗を供えるので「栗名月」と呼ばれています。とらやでは、この「月」と「実り」の季節に合わせ、月にちなんだ和菓子や、今年採れたばかりの栗をつかった和菓子をご用意いたします。和菓子をおともに、ゆったりとした気分で美しい月を愛でてはいかがでしょうか。

●月にちなんだ和菓子

新発売「和菓子缶 月と虎」(つきととら)

月を愛でる虎をモチーフにした限定デザインの缶に、お月見におすすめのお菓子を詰め合わせました。販売期間によって、詰合せの内容が異なります。

<詰合せ①>2021年9月15日～9月30日販売

【内容】小形羊羹×6本(小倉×2、黒砂糖・抹茶・はちみつ・紅茶×各1本)、最中『弥栄』×2個、『残月』×2個 【価格】1缶 3,327円

<詰合せ②>2021年10月1日～10月31日販売※なくなり次第終了

【内容】小形羊羹『新栗』×6本、最中『弥栄』×2個、『残月』×2個 ※写真の詰合せは②の内容です。

【価格】1缶 3,780円

**季節の羊羹『新更科』(しんさらしな)**

こし餡の煉羊羹で山を、白餡の煉羊羹で夜空に浮かぶ月を表しました。更科とは信濃国※の北部にあり、古来、名月の里として名高い地です。深山にかかる満月を表したこの意匠は、大正時代の当社の菓子見本帳にも描かれています。※現在の長野県

【販売期間】2021年9月上旬～10月中旬

【価格】竹皮包1本 3,888円、中形1本 1,944円

**生姜入焼菓子『残月』(ざんげつ)**

「残月」とは、明け方まで空に残っている月を指します。生地の表面に塗られたすり蜜が、薄雲のかかった明け方の月を思わせます。しっかりとした歯ごたえの皮のなかには、たっぷり詰まった濃厚なこし餡が。ほんのり香る生姜とこし餡とが醸し出す、絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【販売期間】通年

【価格】1個 303円



薯蕷製『月下の宴』(げっかのうたげ)

草むらから立ちあがって月を愛でる兎を表した薯蕷饅頭。つくね芋を使ったしっとりとした生地の中には、希少な白小豆を使用した白小倉餡が詰まっています。

【販売期間】2021年9月16日～9月30日

【販売店】関東・中部・近畿地方の一部店舗

※1. 店舗によって販売期間が異なります。

※2. 中部・近畿地方の一部店舗では10月16日～18日にも販売します。 【価格】486円



最中『弥栄』(やさか)

「最中」という名称は、その形が満月に見えることから「最中の月」(中秋の名月)に由来し名付けられたといわれています。『弥栄』は菊をかたどった丸い茶色の皮に小倉餡を詰めた最中です。

【販売期間】通年

【価格】1個 216円



特製羊羹『満ちる月』(みちるつき)

月が山の稜線をなぞるように空を渡っていくさまを表しています。琥珀製でおつくりした満月の輝きが美しい羊羹です。

【販売期間】2021年10月1日～なくなり次第終了

※オンラインショップは10月3日お届け分より受注

【販売店】赤坂店、京都一条店、オンラインショップ

【価格】1本 1,944円



白小豆入羊羹『月の暁』(つきのあかつき)

暁のはかない月の光を思わせるような繊細な色合いの羊羹です。当社独自品種の白小豆「福とら白」でおつくりしており、まろやかで上品な味わいと、ほのかな豆の風味をお楽しみいただけます。

【販売期間】通年

【販売店】赤坂店

【価格】1本 4,536円 ※数量限定

●お月見について

由来: お月見の風習は中国から伝わり、日本では平安時代初めごろから宮廷で旧暦8月の十五夜に月見の宴が行なわれるようになりました。当時の月見は詩歌、管弦を主とした風流なもので、現在のように庶民が団子を供える習慣は江戸時代後期になって始まったようです。(参考: 松下幸子『祝いの食文化』東京美術 1991年)

なお、旧暦8月の十五夜と9月の十三夜の月は、古来、特に美しいものとして鑑賞され、どちらか一方の月しか見ないことは「片月見」(「片見月」)として忌まれ、両方見ることが望ましいといわれています。

※2021年の十五夜は9月21日(火)、十三夜は10月18日(月)です。

●栗を使った和菓子



『栗蒸羊羹』(くりむしようかん)

蒸羊羹のもっちりとした食感と、新栗の豊かな風味を感じられる、秋だけの味わいです。

【販売期間】2021年9月中旬～11月中旬予定

【価格】竹皮包1本4,752円、中形1本2,376円



小形羊羹『新栗』(しんぐり)

裏漉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】2021年10月1日～11月中旬

【価格】1本 368円 ※なくなり次第終了



生菓子『栗粉餅』(くりこもち)

裏漉した栗と白餡を混ぜた栗餡をそばろにして、求肥包みの御膳餡に付けました。口に含むと栗の風味がふわっと広がります。

【販売期間】2021年9月上旬予定～10月31日

【販売店】生菓子取扱店※御殿場店は、10月16日～18日の販売はありません。

【価格】584円



生菓子『栗鹿の子』(くりかのこ)

白餡のまわりに、蜜漬けした栗を付けたお菓子です。新栗の色合い、食感、風味が楽しめ、今年の栗の出来がよくわかります。

【販売期間】2021年9月上旬予定～10月31日

【販売店】生菓子取扱店

【価格】584円



生菓子『栗蒸羊羹』

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。

【販売期間】2021年9月上旬予定～10月31日

【販売店】生菓子取扱店

【価格】584円



生菓子『栗名月』(くりめいげつ)

新栗をたっぷり使った餡で御膳餡を包み、茶巾絞りの形にしました。ぎゅっと詰まった栗餡の舌触りをお楽しみください。十三夜に合わせて販売します。

【販売期間】2021年10月16日～18日

【販売店】関東・近畿地方の一部店舗、御殿場店

【価格】584円

季節の煉菓子『栗ごよみ』(くりごよみ)

裏漉した栗と砂糖、寒天のみでおつくりしました。
渋皮をあえて残して栗の風味を際立たせています。

【販売期間】2021年9月中旬～11月中旬予定

【価格】1個 324円



●虎屋菓寮の特別メニュー



新発売 栗氷(くりごおり)

和三盆糖蜜をかけた氷に、栗水羊羹と、月見団子を思わせる白玉を添えました。さらに月明かりに見立て、すりおろした蜜栗を散らしています。底に潜んだ栗餡と合わせてお楽しみください。

【販売期間】2021年9月下旬頃～10月18日

【販売店】赤坂店、東京ミッドタウン店、帝国ホテル店、TORAYA TOKYO、新宿伊勢丹、横浜そごう、京都一条店、京都四條南座店 【価格】1,430円



「栗あんみつ」

今年採れた国内産の栗でおつくりした、栗餡や栗水羊羹、蜜栗をのせた秋限定のあんみつです。白蜜か和三盆糖蜜をお選びいただけます。(写真は和三盆糖蜜)

【販売期間】2021年10月1日～11月30日

【販売店】東京ミッドタウン店、帝国ホテル店、TORAYA TOKYO、新宿伊勢丹、横浜そごう、京都一条店、京都四條南座店 【価格】1,540円

※1 価格はすべて税込です。

※2 販売店舗詳細が書いていない商品は、成田空港内の店舗ならびに羽田空港内の一部店舗を除いた、全国のとらや店舗で販売いたします。

★スペシャルサイト「月と和菓子」を公開します。

月にちなんだ和菓子の販売情報や、9月～10月の月のカレンダー、月見にちなんだ歴史上のエピソードなどをご紹介します。<https://www.toraya-group.co.jp/toraya/campaign/2021/autumn/> (2021年9月7日公開予定)

★インスタグラムでも、月見にちなんだお菓子を投稿いたします。[@toraya.confectionery](https://www.instagram.com/toraya.confectionery) をぜひご覧ください。

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 奥野

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：okuno@toraya-group.co.jp

HP：<https://www.toraya-group.co.jp/>