

2026 年 1 月 吉日

春の華やぎを届ける「春いろ詰合せ」新装発売

2026 年 2 月 15 日（日）より、春の限定商品「春いろ詰合せ」を新装発売いたします。リニューアルした淡い桜色の化粧箱は、羊羹と最中の鮮やかなデザインを引き立て、春の華やぎを届けます。新たな門出のお祝いや季節のご挨拶など、春の贈りものにおすすめです。



<詰め合わせ内容>

■小形羊羹：春の風景を切り取った、季節限定の新パッケージ

花鳥風月を切り取り、抽象的に表現する「菓子の意匠（菓子のデザイン）」に着想を得た本デザインは、抽象的な春の花の写真を配すことで、手にとる方の記憶にあるそれぞれの「春」が想起されるような表現に仕上がっています。種類は小倉、抹茶、黒砂糖の 3 つ。良質な原材料と職人の技術でおつくりした羊羹は、しっかりとした食感と後味のよい甘さが楽しめます。



【新装発売】春パッケージ 小形羊羹：右から

・『夜の梅』（小倉）

豊かな小豆の風味が楽しめる、とらやを代表する羊羹

・『新緑』（抹茶入）

抹茶の自然な色あいと心地よい苦みが特徴

・『おもかげ』（黒砂糖入）

西表島産黒砂糖を使った、コクのあるまろやかな味わい

■最中：日本の代表的な花をかたどった、愛らしい意匠

一輪の桜、気高い菊の花、ふっくらとした花卉の白梅。とらやの最中は、日本の代表的な花をかたどった伝統的な意匠が特徴です。熟練の職人が丹精込めておつくりするなめらかで濃厚な餡と、お米の風味が感じられるくちどけのよい皮がなじみ、とらやならではのおいしさが楽しめます。おめでたい意味を持つ菓銘は、愛らしく華やかな意匠とあわせて、贈る方の思いに花を添えます。



最中：右から

・『御代の春・紅』

皮のほのかなお米の香りが、白餡の豊かな味わいを引き立てます。

・『弥栄』

香ばしい皮と調和する、小倉餡の風味と食感を楽しめます。

・『御代の春・白』

口どけのよい皮に、なめらかで濃厚なこし餡をあわせました。

○五感で味わうとらやの最中○

- ・濃厚でなめらかな餡：最中専用炊きあげた餡は、つやがあり、濃厚でなめらかな口あたり。
- ・しっとりなじむ皮：餡との相性を大切にした最中皮は、ほのかなお米の風味と口どけのよさが特徴。
- ・意匠や菓銘とともに：「桜」・「菊」・「梅」をかたどった可愛い形に、縁起のよい銘。



商品情報

【販売期間】2026年2月15日～2026年4月上旬

【販売店舗】全店（一部店舗を除く）

【種類】小形羊羹（小倉『夜の梅』、黒砂糖入『おもかげ』、抹茶入『新緑』）
最中（小倉『弥栄』、こし餡『御代の春・白』、白餡『御代の春・紅』）

【価格】春いろ詰合せ：2,355円（税込）

春パッケージ 小形羊羹：各1本324円（税込）

最中：各1個238円（税込）

＜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：龍
電話：03-3408-4128 / FAX：03-3408-6274 メール：pr@toraya-group.co.jp