

報道関係者の皆さまへ

「TORAYA GINZA」 冬季限定メニューおよび商品 新発売のお知らせ

秋の深まりとともに、2024年も残りわずかとなってまいりました。

和菓子の楽しみの幅が広がる「一菓との出会い」をお届けする TORAYA GINZA より、今冬新発売する期間限定メニューおよび商品をご紹介します。

柚子や山椒を使用した TORAYA GINZA ならではの季節限定の生菓子や、師走の忙しい日々にも「ほっと一息ついていただきたい」という思いを込めたメニューもご用意いたしました。

冬のひとときも、TORAYA GINZA の菓子とともにお楽しみください。

<TORAYA GINZA 限定生菓子>

**期間限定 『芳冬菓(ほうとうか)』 きんとん製 御膳餡山椒入**かぐわ

柚子の香りが芳しいきんとん製です。

白餡に柚子の皮と果汁を混ぜておつくりしたそぼろの、甘みと酸味の調和した味わいと、山椒を加えた御膳餡の爽やかな風味をお楽しみいただけます。

お好みで、石臼挽きの山椒をつけてお召しあがりください。

ご提供期間:2024年12月1日～12月下旬予定

価格:飲み物付き 2,090円(税込)

※生菓子は季節によって変わります。(テイクアウト不可)

※数に限りがございます。また、状況により販売期間が変更になる場合がございます。

<TORAYA GINZA 限定あんみつ>

**期間限定 抹茶のあんみつ**

抹茶と白餡がまろやかにあわさったあんみつです。風味豊かな抹茶餡と抹茶水羊羹、白玉、花豆などさまざまな味わいをお楽しみいただけます。白蜜でお召しあがりください。

ご提供期間:2024年12月上旬～12月下旬予定

価格:単品 2,200円(税込)

※数に限りがございます。また、状況により販売期間が変更になる場合がございます。

<販売商品>

期間限定 特製『ちぐさかん』

ちぐさ(千種)とは種類が多い様子を表す古語で、『ちぐさかん』はさまざまな味をお楽しみいただける、ひとくちサイズの羊羹です。世代も国境も越えて、あらゆるお客様に羊羹を楽しんでいただきたいという思いから、伝統的な和菓子の素材に加え、果物やスパイスなども使いおつくりしています。

この度、UAE(アラブ首長国連邦)・ドバイ出身のRashid bin Shabib(ラシッド ビン シャビブ)氏・Ahmed bin Shabib(アーメッド ビン シャビブ)氏との開発のもと、中東などでの主要食材の一つである「デーツ」を使用した『ちぐさかん』をご用意いたしました。お二人が主宰する雑誌『Brownbook』のロゴマークを配した限定パッケージでお届けいたします。「デーツ」を含む3種の味わいをお楽しみください。



詰め合わせ内容は、下記の通り期間により異なります。

❑ 販売期間：2024年11月29日(金)～2025年1月5日(日)

デーツ：デーツの濃厚な甘みと滋味豊かな味わい ※砂糖を使用せず、デーツの甘みを生かしておつくりしました。
ピスタチオ：ピスタチオならではのこっくりとした甘み
バナナ：しっかりと感じられるバナナの風味

❑ 販売期間：2025年1月10日(金)～2025年2月7日(金)

デーツ：デーツの濃厚な甘みと滋味豊かな味わい ※砂糖を使用せず、デーツの甘みを生かしておつくりしました。
レモン：ストレートな酸味とほのかな苦味
抹茶：抹茶のふくよかな香りと旨味

❑ Rashid bin Shabib(ラシッド ビン シャビブ)氏および Ahmed bin Shabib(アーメッド ビン シャビブ)氏について

UAEドバイ出身の双子の都市研究者、オックスフォード大学で都市論を専攻。彼らが主宰する雑誌『Brownbook』は10年以上にわたって中東と北アフリカの都市を調査し、発行部数は100万部を超えます。2010年と2018年にアガ・カーン賞建築部門にノミネート。ナショナル・パビリオンUAEのために出版物「Anatomy of Sabkhas」を編集・執筆し、2021年のヴェネチア・ビエンナーレで金獅子賞を受賞。現在は建築協会、ニューヨーク大学、ザイド大学、ボワブシェで講義を行っています。

❑ 文化の共融点を観察するメディア『Brownbook』について

Brownbookは、主に中東および北アフリカ地域の文化に焦点を当て、地域内外の文化の共融点を観察、紹介するメディアです。Rashid bin Shabib(ラシッド ビン シャビブ)氏とAhmed bin Shabib(アーメッド ビン シャビブ)氏たちが2007年に創刊し、これまでに71号の雑誌を制作しています。この雑誌は、伝統と現代、地域とグローバル、古典的な文化と新しいクリエイティブな動きが交差する場所を探り、その融合を視覚的、言語的に伝えています。Brownbookは、単なる文化紹介の枠を超え、異なる要素が交わる場所でどのように新しい文化が生まれ、成長するかを探るメディアです。

※2024年11月29日～2025年1月26日の期間、無印良品 銀座「ATELIER MUJI GINZA」にてお二方の活動をご紹介する企画展「New Circulation 展」が開催されます。展示期間中は無印良品 銀座でも特製『ちぐさかん』を数量限定にて販売いたします。展示に関する詳細はこちらをご覧ください：<https://atelier.muji.com/jp/exhibition/6872/>

【TORAYA GINZA の特徴】

テーマは、「一菓との出会い」

永きに渡り培ってきた職人の技術と「とらやの味」を生かし、
和菓子の楽しみの幅が広がる「一菓」とのひとときを、お届けいたします。

□ 繊細な味わいを、最もおいしい瞬間に

つくりたてならではのおいしさを追求した菓子を召しあがっていただくため、職人がお客様の目の前で
おつくりするカウンター席を設けております。(カウンター席は予約制)
その場でお召しあがりいただける喫茶だからこそご提供できる味わいを、お楽しみください。

□ 素材で、和菓子をより自由に

伝統的な和菓子の素材だけにこだわらず、TORAYA GINZA 限定のさまざまな味わいを探求します。
素材の個性ととらやの餡の相性を見極めながら、店内だけでお召しあがりいただける生菓子のほか
果物やスパイスなどを使った TORAYA GINZA 限定の商品もご用意いたします。

<基本情報>

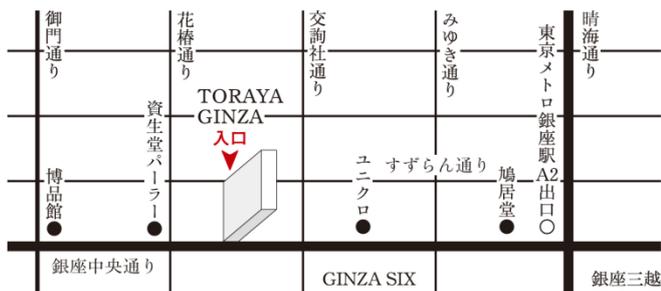
TORAYA GINZA (トラヤ ギンザ)

住所 : 東京都中央区銀座 7-8-17 虎屋銀座ビル 4階

営業時間 : 11:00~19:00 (ラストオーダー18:30) / 定休日 : 元日、毎月第2月曜日 (祝日の場合は第3月曜日)

席数 : 42席 (室内30席 テラス席12席)

アクセス : 東京メトロ銀座線・日比谷線・丸の内線 銀座駅 A2出口より徒歩5分



リニューアルオープン時のリリースについては、
以下のQRコードよりご覧ください。



<入口のご案内>

ビル (TORAYA Ginza Building) の入口は、中央通りより1本入った「すずらん通り」の中ほどにございます。

1Fのエントランス(エレベーターホール)は、白い壁の奥に広がる、朱色の左官壁が特徴です。

TORAYA GINZA へはエレベーターをご利用いただき、4階へお越しく下さい。



(すずらん通りに面した1Fエントランス)

<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担当 橋爪佐和 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 FAX: 03-3408-6274 E-mail: pr@toraya-group.co.jp WEB: www.toraya-group.co.jp

▼取材に関するお問合せは、下記よりお願いいたします▼

https://user.pr-automation.jp/pr-automation/coverage_request.php?key=4tZtuRO4b7eZ94LrSLfLxg%3D%3D