

報道関係者の皆様へ

とらや パリ店 45 周年を記念した限定商品販売 <第 1 弾>

株式会社 虎屋(代表取締役社長：黒川光晴、所在地：東京都港区赤坂 4-9-22)は、2025 年 10 月 6 日(月)に「とらや パリ店」が 45 周年を迎えることを記念し、限定商品を販売いたします。



とらや パリ店 45 周年のテーマは「Voyage —素材との出会い—」

パリの街に「とらや」の暖簾がかけられたのは、1980 年のこと。
和菓子を通して日本文化を海外に紹介したいという思いで海を渡ったとらやにとって、
パリへの出店は旅のはじまりでした。

オープン当初は、羊羹をご覧になり「これは黒い石鹸ですか」とお尋ねになるお客様もいらっしゃいました。
そこで、「和菓子のよさはそのままに、現地の文化や嗜好を尊重した菓子づくりを」という発想のもと、
パリ店ではフルーツやチョコレートといった素材も用いてまいりました。

異国への旅のはじまりから 45 年。これまでのご愛顧への感謝を込めて、
フランスで出会った数々の素材を用いたお菓子をご用意しました。
日仏をめぐる甘い旅 (Voyage) をお楽しみいただけると幸いです。

■フランスで出会った素材を用いたお菓子の詰め合わせ

NEW パリ店 45 周年詰合せ ボン ヴォヤージュ

新発売の羊羹 2 種をお詰めした、オンラインショップ限定の詰め合わせです。

船旅に出てさまざまな素材と出会う船乗りたちや、フランスにちなんだモチーフのイラストレーションを散りばめた特別な箱をご用意します。

「ボン ヴォヤージュ (Bon voyage)」とは、フランス語で「よい旅を」という意味。フランスを旅する気分でお楽しみください。

内容：カカオオレンジ羊羹『ノワールの調べ』1 本、小形羊羹『ボムカルバドス』8 本、専用手提げ袋付き

価格：6,372 円 (税込)

販売店舗：とらやオンラインショップ

予約・販売期間：

先行受付 2025 年 8 月 5 日 (火) ～31 日 (日) ※

お届け期間 2025 年 9 月 5 日 (金) ～10 月 15 日 (水)

※予定数に達し次第、先行受付期間中であっても販売終了の可能性がございます。



詰め合わせ内容

NEW カカオオレンジ羊羹『ノワールの調^{しら}べ』

軽やかな苦味のカカオ入煉羊羹と、オレンジピールを散らした煉羊羹を重ね合わせました。「ノワール（Noir）」とはフランス語で「黒」を意味します。2 層のノワールが奏でる、餡、カカオ、オレンジピールの調和した味わいをお楽しみください。

NEW 小形羊羹『ポムカルバドス』

ポム（Pomme／フランス語で「りんご」）と、ノルマンディー地方名産のりんごの蒸留酒「カルバドス（Calvados）」の組み合わせはパティスリーでも見られます。りんごの華やかな酸味と、それを引き立てる餡の風味を、刻んだりんごの食感とともに楽しみてください。

<予告>

カカオオレンジ羊羹『ノワールの調べ』、小形羊羹『ポムカルバドス』は、それぞれ店頭でも 9 月より販売予定です。また、パリにちなんだ生菓子もご用意します。詳細は、後日ご案内いたします。

■フランスの旬の素材を使ったお菓子

上記以外にも、フランスにちなんだ素材を使ったお菓子をお作りします。



特製羊羹『ミラベルのめぐみ』

「ミラベル」は西洋すももの一種で、フランスでは夏の終わりと秋にかけての短い期間に収穫され市場に並びます。

『ミラベルのめぐみ』は、ミラベルの風味を生かした琥珀羹に白煉羊羹を重ね合わせたものです。ミラベルの豊かな香りとほのかな酸味、それらと白餡との調和をお楽しみください。冷やしていただきますと、よりおいしく召しあがっていただけます。

価格：2,376 円（税込）

販売店舗：全店（一部店舗を除く）

販売期間：2025 年 8 月 16 日（土）～9 月中旬※



NEW あんペースト [ミラベル]

白あんにミラベルのピューレを合わせて練りあげました。西洋すももの一種であるミラベルの爽やかな香りとやさしい甘みに、レモン果汁とオードヴィを加えて華やかな味わいに仕上げました。

価格：1,728 円（税込）

販売店舗：全店（一部店舗を除く）

販売期間：2025 年 8 月 16 日（土）～9 月中旬※

※いずれの商品も、なくなり次第終了いたします。

■とらや パリ店について

和菓子を通して日本文化を紹介したいとの思いのもと、1980 年にオープン。羊羹や最中、季節の生菓子などの伝統的な和菓子に加え、パリ店オリジナル菓子もご用意しております。
サロン・ド・テ（喫茶）では、和風ランチメニューもお楽しみいただけます。

店舗 基本情報

店舗名：とらや パリ店

所在地：10, rue Saint-Florentin 75001 Paris FRANCE

電話番号：+33(0)1 42 60 13 00

営業時間：

平日 11:00～18:30、ラストオーダー：18:00

土曜 11:00～19:00、ラストオーダー：18:15

日曜・祝日休業。

アクセス：地下鉄コンコルド駅下車（1、8、12 番線）または マドレーヌ駅下車（8、12、14 番線）



パリを彩る羊羹

出店当初は、「黒い石鹸」と間違われることもあった羊羹。試行錯誤を重ね、1984 年にはパリの方々に馴染み深いフルーツ、コーヒーなどを使った華やかな羊羹が生まれました（現在は販売終了）。以来、パリ店では、フルーツを使った羊羹をおつくりしています。いちじくや洋梨、ベリーなど、季節ごとに変わるさまざまな味が楽しめるのは、パリ店だけ。パリを訪れた際には、ぜひ、同店ならではの羊羹もお試してください。



いちじく羊羹



ポワールキャラメル羊羹



レッドベリー羊羹

<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 黒川さゆり 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 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=4tZtuR04b7eZ94LrSLfLxg%3D%3D