

自由研究のアイデアにもおすすめ！  
特別展「夏休み！寒天博士になろう」

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2025年6月27日(金)～9月17日(水)の期間、寒天をテーマとした特別展を開催いたします。



#### ◆ 概要

この夏、「寒天」について楽しみながら学んでみませんか？

とらやの羊羹に欠かせない素材の一つが「寒天」です。今回の展示では、寒天の原材料や歴史、製造方法などを写真・映像で分かりやすくご紹介。和菓子屋ならではの視点で、その魅力に迫ります。

寒天は、羊羹だけでなく、夏の涼やかなお菓子やデザートにも欠かせない材料です。幅広い世代に人気のあんみつや海外の寒天スイーツ、透明感あふれる生菓子などもあわせてご紹介いたします。親子で来場される方には、自由研究のアイデア探しにもおすすめです。

#### ◆ 基本情報

名称：特別展「夏休み！寒天博士になろう」  
会期：2025年6月27日(金)～9月17日(水)  
場所：とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー  
(東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア地下1階)  
電話番号：03-5413-3541

※休日・営業時間はとらや 東京ミッドタウン店に準じます。

最新情報はとらや公式ホームページをご確認ください。

## ◆ 展示内容

### 寒天ってどんな食べ物？～誕生のきっかけは残りもの？～

寒天は、テングサ属の海藻を主原料とした、日本発祥の食べ物です。その誕生のきっかけは、残りものところてん！？といった伝承や、「寒天」の名づけ親など、知っているようで知らない寒天についてのあれこれをご紹介します。



寒天製造風景 画像提供：水野寒天

### 寒天のつくり方～実は冬場の大変な作業～

海で採れた海藻を原材料として、意外にも海から遠く離れた長野県や岐阜県でつくられる寒天。寒暖差の厳しい気候を生かした独特の製法を、写真パネルや映像でご覧いただけます。寒天づくりの要となる、冬の天日干し風景も必見です。

### 寒天の固まり方～図解で分かりやすく紹介～

寒天が固まる仕組みを、図やキーワードで解説。同じく夏の和菓子でよく使われる葛との違いにも触れ、素材の特性を比較しながら学べます。自由研究のヒントにもなるでしょう。



寒天を使った生菓子  
『若葉蔭』（わかばかげ）

### 寒天を使ったお菓子～羊羹以外の活用例～

羊羹以外にも、あんみつや海外の寒天スイーツまで、幅広い活用例を紹介。さらに、食品サンプルや、写真パネルで、生菓子の涼し気な意匠の数々をお楽しみいただけます。

このほか会場には、海藻をモチーフにした立体パネルや、寒天の東の実物も！海を思わせる空間で写真を撮るなど、学習だけではない楽しみ方もできる展示です。

### **【とらや 東京ミッドタウン店】**

和菓子だけではなく、和のさまざまな魅力や価値も広くお伝えするため、ギャラリーを併設しています。ふろしきや漆、磁器などをテーマに、これまで企画展を実施してまいりました。



<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](mailto:pr@toraya-group.co.jp)