

フランス名産の「ミラベル」を使った 特製羊羹『ミラベルのめぐみ』新発売のお知らせ

和菓子のとらやでは、フランス名産の果物「ミラベル」の風味を生かした特製羊羹『ミラベルのめぐみ』を、とらやオンラインショップならびに一部店舗にて、新発売いたします。夏の終わりから秋にかけて旬を迎える味わいを羊羹に仕立てました。季節の移ろいとともに楽しみください。



<新発売> 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から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。

季節の贈りものにはもちろんのこと、親しい人との団らの時間や、秋の気配を感じながらゆったりと過ごすご自身の時間にもおすすめです。色づいたミラベルの実を具象的に描いたパッケージデザインとともに楽しみいただけましたら幸いです。

【とらやオンラインショップでの販売】

先行受付期間：2024年7月12日(金)～8月13日(火)

お届け期間：2024年8月18日(日)～9月3日(火)

※受付期間中であっても、限定数に達した場合は受付を終了いたします。

【店舗での販売】

販売期間：2024年8月18日(日)～9月3日(火)

販売店舗：赤坂店、TORAYA GINZA、東京ミッドタウン店、京都一条店

※上記販売店は、併設の虎屋菓寮でもメニューとして提供いたします。

(赤坂店・京都一条店の両菓寮では、店頭販売もごさいます。)

※販売店以外の店舗への取り寄せは致しかねます。またなくなり次第、終了いたします。



価格：1本 2,376円(本体価格2,200円)

【ミラベルについて】

「ミラベル」は西洋すももの一種。フランス北東部のロレーヌ地方の名産品です。

やさしい甘みと爽やかな香りが特徴の果物で、「ロレーヌの宝石」とも呼ばれます。

夏の終わりから秋にかけての短い期間に収穫され、生食のほか、タルトやコンフィチュールにして楽しまれています。

産地のひとつ「Metz(メツ)」では、毎年8月末頃に、「Fêtes de la Mirabelle(ミラベル祭り)」が催されるほど愛される果物です。

【パッケージデザインについて】

日本ではめずらしい果実にも親しみを抱いていただけるよう、「ミラベル」の実をやわらかな色合いで具象的に描きました。



<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 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