

トラヤあんスタンド 秋のおすすめ商品のご紹介

ようやく秋らしさが増し、いよいよ本格的に秋の味覚を楽しめる季節となりました。
トラヤあんスタンドから秋におすすめの商品をご紹介します。



リニューアル

あんマフィン [和栗]

あんペーストをたっぷりと味わえる秋限定のマフィン。あんペースト [黒砂糖とメープルシロップ] を練りこんだ生地をしっとりやわらかに焼きあげ、和栗のあんペーストとチーズクリームを挟みました。くるみとクランブルの食感もアクセントになり、新栗を使ったあんペーストのほっくりとした素朴な味わいとなめらかさを引き立たせます。

【価格】 701 円

【販売店舗】 トラヤあんスタンド全店

【販売期間】

2024年10月4日(金)~10月24日(木)



和栗とミルクチョコのあんケーキ

今年採れた栗のペーストと甘露煮を使ったあんケーキ。こしあん・白あん・ミルクチョコを合わせ、しっとりふっくらと焼きあげました。和栗の食感と繊細な風味をお楽しみいただける、やさしい甘さの焼菓子です。

【価格】

スライス：648 円

1箱：4,536 円

【販売店舗】 トラヤあんスタンド全店

【販売期間】 2024年10月4日(金)~10月下旬

※なくなり次第終了



あずきとカカオのフォンダン いちじくのコンポート

しっとり濃厚な「あずきとカカオのフォンダン」にいちじくのコンポートを添えました。プチプチとした果肉感が特徴のいちじくのコンポートは「あずきとカカオのフォンダン」と同じ芳醇なポートワインを使用し、甘さは控えめながらもはちみつを加えてコクのある味に仕上げています。あっさりとした口あたりの生クリームとあわせてお楽しみください。

【価格】 841 円

【販売店舗】 トラヤあんスタンド全店

【販売期間】 2024年9月20日(金)～11月14日(木)



あんパフェ [和栗]

和栗のあんペーストがたっぷりのった秋限定のあんパフェ。新栗と白あんのあんペースト・新栗の羊羹・旨みたっぷりの渋皮煮をあわせました。トッピングにはサクサク食感の小豆粉のチュイルと白玉、ミルクアイス。さっぱりとしたほうじ茶寒天ゼリーやあんペースト[黒砂糖とメープルシロップ]と一緒に、最後のひと口までさまざまな食感と味わいをお楽しみいただけます。

【価格】 901 円

【販売店舗】 トラヤあんスタンド全店

【販売期間】 2024年9月20日(金)～11月14日(木)



あんペースト [栗]

白小豆のみでつくった白あんに、和栗と洋栗のペーストをあわせて練りあげました。和栗のほっくりとした素朴な味わいと洋栗のしっかりとした風味を生かし、隠し味には柑橘系の爽やかな香りはちみつを加えました。栗の豊かな風味を感じられるあんペーストです。

【価格】 1,728 円

【販売店舗】 トラヤあんスタンド全店、TORAYA TOKYO、とらやオンラインショップ

【販売期間】 2024年9月20日(金)～11月中旬

※価格は全て税込み

<取材に関するお問い合わせ>

(株)虎屋 マーケティング部 広報担当：橋爪 佐和 (電話：03-3408-4128)

▼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