

## 第 50 回企画展 「卵・玉子・たまご！」

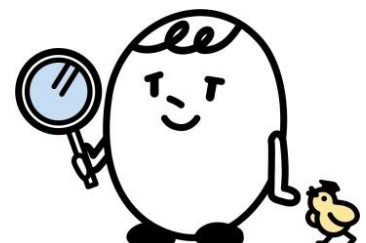
とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2024 年 11 月 1 日(金)～2025 年 2 月 26 日(水)の期間、たまごをテーマとした企画展を開催いたします。



### ◆ 概要

植物性のものが主体の和菓子の原材料のなかで、唯一の例外品ともいえるのがたまごです。世界中で料理の材料として使われ、多彩なメニューや加工品が生み出されてきました。現在日本人 1 人あたりの年間消費量はメキシコに次いで世界第 2 位で、その数はなんと 339 個！\* 日本人はたまご好きといっても過言ではないでしょう。そんな身近な食品として親しまれているたまごですが、調理によってどのように変化するのか、どのようなお菓子に用いられているのかなど、まだまだ知られていないこともたくさん。本展では、食材としてのたまごの魅力を、模型やイラストを用いて楽しくお伝えします。

\* 鶏鳴新聞社「主要国の 1 人当たり鶏卵消費量 (IEC (国際鶏卵委員会) 報告 2022 年各国データ)」より



## ◆ 基本情報

名 称 : 第 50 回企画展 「卵・玉子・たまご！」  
会 期 : 2024 年 11 月 1 日(金)～2025 年 2 月 26 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。

## ◆ 展示の見どころ

### たまごのチカラ 1・2・3

たまごを使った料理の食感といえば、どんなイメージですか？ ふるふる、ふわふわ、とろとろ…  
…。おいしいたまご料理は、「<sup>ねつぎょう こせい</sup>熱凝固性」「<sup>にゅう かせい</sup>乳化性」「<sup>きほうせい</sup>起泡性」という 3 つの調理特性の働きによって生まれます。それぞれがどのような性質をしているのか、直感的に理解できるようオブジェを作りました。これらの特性を生かしてできる、料理や加工品についても取り上げます。

### たまごをつかった和菓子

料理や洋菓子だけでなく、和菓子の材料としてもたまごは大活躍。カステラや今川焼などのよく知られているお菓子から、<sup>けいらんそうめん</sup>鶏卵素麺、ほうずいといった珍しいものまで、「ここにたまご！」と思わず言ってしまうような、イラストや画像でご紹介いたします。また、普段は TORAYA GINZA のカウンター席でしか見ることができない、店舗限定の『焼きたて 夜半の月』（いわゆるどら焼き）の製造風景も会場で公開いたします。職人の技をぜひご覧ください！

### 教えてください！たまごのお菓子マップ

日本全国に、たまごを使ったお菓子はたくさんあります。その一例を日本地図にマッピングしました。さらに、お客様が「おすすめのお菓子をを使ったお菓子」を投票できるアンケートを実施。投票されたお菓子が展示期間中にマップへ加わっていく、お客様参加型の企画です。

### **【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)