





おいしい和菓子を
喜んで召し上がって頂く

虎屋は室町時代後期に京都で創業し、五世紀にわたり和菓子屋を営んできました。

虎屋の経営理念は「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」。これは、創業から今日に至るまで、虎屋に脈々と流れてきた姿勢でもあります。いつの時代も、職人の熟練した技術でお客様に喜んでいただける菓子をおつくりしたい、そして、日々ひたむきに菓子に向き合い、上質な菓子やサービスを提供できる菓子屋でありたいと思っています。

当店で販売している菓子の中には、元禄8年(1695)の菓子見本帳に記録が残る菓子など古くからおつくりしているものも多くあります。時代を超え、菓子とともに、そこに込められた文化や物語をお客様にお届けすることは、菓子屋だからこそできることであり、わたしたちにとって大きな喜びです。しかしながら、長らくご愛顧いただいている菓子であっても、時代と共に技術が進化している中、現状に満足することなく、日々試行錯誤を繰り返し、よりよい菓子づくりを追求しています。昨日良かったものが今日も良いとは限らない。常にそういう思いを持ち続けることで、わたしたちの技術は進歩し、新しい菓子が生まれていきます。

虎屋の500年の歴史を振り返ると、さまざまな変革期がありました。そして、今わたしたちが生きている時代も、まさしくその只中にあります。人と人をつなぐコミュニケーションの手段も大きく変化を遂げ、世界各地の情報、技術、素材などを容易に入手できる時代です。このような時代の中にあるわたしたちは、500年間受け継がれてきた伝統を大切に守りながらも、今手に入る最高の原材料と技術を用い、よりおいしい菓子をおつくりし、世界中のお客様にお届けする。それこそが、わたしたちの大切な使命だと思っています。

「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」。この言葉を常に問い続け、今もこれからも、愚直に、誠実に、菓子づくりに励んでまいります。

株式会社 虎屋

代表取締役社長 黒川 光晴

積み重ね、磨かれる技術

虎屋が和菓子づくりにおいて何よりも大切にしていること、

それは「技術」です。

おいしさをより高め、そして美しい姿に仕上げること。

そのこだわりを貫く、職人の技術があります。

例えば、饅頭づくりにおいては、

おいしさの基となる素材の個性の見極め方、

生地の揉み方・蒸し方を習得した後に餡を包む修練があります。

良い食感と美しさを求めて、皮の厚さを均一にし、

目に見えない底にまで意識を向け、一つひとつ丁寧に仕上げます。

そして饅頭の表面の絵付け。

良い色を出す焼き印の温度の見極めや押し付ける加減、

筆の入れ方、描く強さやスピードを自在に操る技術。

これらを習得し、ようやくお客様にお出しできる姿の

饅頭になるのです。

菓子づくりの先には、それを手にしてくださるお客様がいらっしゃる。

お客様が実際に召しあがる場面を思い描きながら、

細部まで妥協せず誠実に菓子をおつくりしています。



自然の命をうつす心と技術

菖蒲あやめを描いた薯蕷饅頭『菖蒲饅』(1918年初出)。

花は焼き印を押し、緑の葉は一筋ずつ筆で描きます。この葉を描くとき、職人は、下から上へと勢いよく、大地から天に向かって力強く伸びる葉の姿そのままに筆を入れていくのです。

上から下に描く方が効率は良いし、どちらから描いても

一見して違いは分からない。

しかし、伸び伸びと成長

するさまを表現する。

それがこの菓子に命を

吹き込むための技なのです。

「あきらめない」から

生まれる新たな技術

虎の疾走感を黄と黒の斑模様まだらで表した羊羹

『千里の風』(1994年初出)は、社内コンテスト

から生まれました。当初、この複雑な模様は、

「意匠としては素晴らしいが、実現は無理」と

されました。しかし、職人たちはあきらめません。

熟練者が個々の技を

重ねて試行錯誤を繰り返し、

とうとう新しい技法を

編み出し、商品化に至りました。

困難にひるまず挑んでこそ、

技術は進歩し、新しい菓子が

生まれていくのです。



恵みを生かし、ともに歩む

和菓子の原材料は、小豆をはじめとした天然素材。

そのよしあしは、菓子のできあがりに影響するため、
最良の原材料を安定的に確保することが重要です。

しかし栽培が難しく、手間のかかる希少なものは
生産が減る傾向にあります。

虎屋は、大いなる自然の恵みを授かっていることへの感謝を忘れません。

素材本来の持ち味を生かし、保存料や香料等の添加物を避け、
最もおいしい状態で召しあがっていただくことを第一に、
菓子をおつくりしてきました。

それが実現できるのは、良い菓子をつくるうえでの
素材の重要性を理解し、

手間をかけて生産してくれる人々の存在があつてこそ。

日本の伝統的な食材を大切に育み、

存続させたいという思いから、契約栽培の体制をとるなど、
産地との連携を継続しています。

天の恵みと、ともに歩む生産者への感謝を忘れない。

それが虎屋の基本姿勢です。



地域産業活性化への取組み

癖がなく、コクのある味わいが特徴とされる沖縄県西表島産の黒砂糖。厳しい生産環境の下、苦勞して生産した黒砂糖が菓子の味に生きていることや、お客様が喜んでくださっていることを、生産者の方々と共有したい。

お客様には和菓子をを通して黒砂糖の良さをお伝えしたい。そうしたい思いから、黒砂糖入羊羹の産地販売を実施。産地の活性化に少しでも役立つことを願っています。

希少原材料への取組み

白小豆は、小豆のなかでも特に栽培が難しく、手間のかかる品種です。この希少な原材料を質良く安定的に確保し続けるため、虎屋では昭和初期より契約栽培の体制をとっています。産地では嘱託社員による栽培指導や支援を実施。本社からも社員が定期的に産地を訪れ、農業指導や支援を取り入れたコミュニケーションを図るなど、生産者とともに素材づくりに取り組んでいます。2018年2月、虎屋が使用している白小豆は農林水産省により「福とら白」として品種登録されました。民間による小豆の品種登録は初となります。



職人の手と目が生きる製造工程

おいしさの質をさらに高めたい。

この思いをもって製造工程の最適化を進め、
職人の手仕事と機械、

それぞれの良いところを融合してきました。

例えば、人の手より機械の方が優れているような、

安定性や持続性が求められる作業には、独自の機械を導入。

羊羹^ねを煉る工程も、工夫を重ねた末に、最適な機械を開発しました。

一方、火入れや仕上げの加減などは、

職人の経験と五感がものを言います。

ばらつきのある天然の原材料を用い、

その日の気温や湿度にも影響を受ける菓子づくりにおいて、

常に一定に仕上げるためには、手仕事が不可欠なのです。

そのため、現在でも敢えてオートメーション化はせず、

要所では必ず人の手を入れて細やかな按配をしています。

熟練の職人が、自らの手仕事と機械を一本化して、おいしさを極めていく。

その独自の発想は、質の向上とともに、確かな量産体制をもたらしています。



おいしさを確かなものに

「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」

という経営理念をより高い次元で追求するため、

2003年、御殿場工場に隣接する研究所にて

「素材の基礎研究」「菓子の品質研究」「商品開発に

よる新価値創造」の三本柱で総合研究を始めました。

素材の特性から菓子の味や食感まで、

「おいしさ」を科学的に検証し、数値化しています。

こうした研究は、新たな商品や技術の開発、

より確かな食の安全性確保など、今日の虎屋に

広く生かされています。また、この研究成果は、

和菓子業界全体の発展や、社会の食の安全に

向けても役立てていただきたいと思います。



「安全」と「もったいない」の 両立を目指して

お客様に安心しておいしさを味わっていただけるように、
万全を期すこと。

食を扱う企業として、この責任を胸に刻み、どこまでも正直に、
この課題に取り組んでいます。

その一環として、独自の品質管理基準を設定し、
原材料はもとより菓子づくりの全工程から

お客様にお届けするまで厳重に商品管理を行ない、
品質保持に努めています。

さらに、食べものを大切にする

「もったいない」という発想も忘れていません。

食を大事に安心して召しあがっていただくための

取り組みは、賞味期限の見直しや、

製品情報の積極的な開示など、

具体的に実を結んでいます。



食を大事にする取り組み

食の安全が強く問われたとき、自分たちの菓子づくりが本当にお客様のためになっているのかという、根源的なところから問い直し、今やるべきことは何かを議論しました。

そして改めて、品質に対し確信がもてるだけの検査を徹底的に行ないました。

その結果、私たちは自社製品に誇りと責任をもち、2009年、羊羹の賞味期限を延長することとしました。それは、まだ十分に食べられるにもかかわらず捨ててしまっている廃棄の量(食品ロス※1)を減らすことにもつながります。

さらに、羊羹の安全面を厳正に検証したうえで、賞味期限超過後にお召しあがりいただける期間もお知らせすることにしました。

「安全」と「もったいない」の両立を目指して、商品をご提供していきたいと虎屋は考えています。

※1：環境省によると、2018年度の国内の食品廃棄物は年間約2,531万トンに達し、そのうち食品ロス(※1)は年間約600万トンに上ると推計されている。

お客様とともに。

それぞれのご満足のために

虎屋では、お客様お一人おひとりに真摯に向き合い、

思いにお応えすることを大切にしています。

お客様のご要望はそれぞれ異なり、

同じお客様でも少し前と今とではお考えが

変わられることもあります。

時代によってもまた、求められるサービスは変わります。

だからこそ私たちは、目や耳、心を研ぎ澄まして、

目の前にいらっしゃるお客様の思いをくみ取り、

声には出されないお気持ちにまで

少しでも寄り添えるようでありたい。

虎屋でのひとときがゆたかな余韻を

残すものとなることを目指し、

学びとたゆまぬ努力を重ねて

いきたいと思います。



あつら 誂え菓子の提供

ご要望を伺って、そのつど和菓子を誂える形式は、虎屋の商いの原点。今日では、

「虎屋 WAGASHI・HAUTE COUTURE（和菓子オートクチュール）」として受け継がれています。それは、素材からかたち・色・菓銘にいたるまで、お客様のご要望を最大限にくみ取り、一緒に考え、「その方だけの和菓子」をおつくりするというもの。

専門の職人が、技と心を込めて、一つひとつの菓子を仕上げていきます。

知識や技術の習得

虎屋では、多様なご要望に応じて、最適なご提案ができるよう、和菓子についてはもちろん、年中行事や進物体裁の勉強、名入れ・水引の結び方・包装の練習などを通じて知識や技術を高めています。



新しい喜びのかたち。

お一人でも、ご家族やお友達同士のときも。
お子様や文化の違う海外の方にも。
できたての菓子を召しあがっていただいたり、
日本の文化やものづくりの心意気に触れていただいたり。
おいしい菓子とともに、
喜びが広がる体験を創造すること。
それは、常に新しい発想で提案を続けていく
虎屋の挑戦でもあるのです。



赤坂店

赤坂は、東京での商いの基盤を築いた大切な地。
2018年に低層の建物に生まれ変わりました。
[2018年リニューアルオープン]



虎屋菓寮 京都一条店

いにしえ
古より商いを続けている地。
脈々と流れる虎屋の精神があります。
[2009年リニューアルオープン]



東京ミッドタウン店

ギャラリーを併設し、和菓子にとどまらず、
 広く日本文化の魅力をご紹介します。
 [2007年オープン]



とらや工房

「和菓子屋の原点」を今の時代に再現。
 素朴な菓子を自然の中でお楽しみください。
 [2007年オープン]



トラヤあんスタンド

「あんのある生活を」。毎日楽しめる、
 虎屋の餡を使った新しい菓子を提案します。
 [2003年オープン／2021年ブランドリニューアル]



パリ店

1980年、虎屋の和菓子は海を渡り、フランス・パリへ。
 和菓子文化は着実に根づいています。
 [2015年リニューアルオープン]

時代とともに、
間断なく。

今に向き合い、拓く

創業から今日まで、
虎屋は、その時代、時代に
できる限りの努力を重ね、
時には斬新な発想と
果敢な選択によって
道を切り拓いてきました。
その結果として、
21世紀の今を生きる企業として
歩みをつないでいるのです。



大正14年正月 店頭風景

室町時代後期

京都にて創業、
御所の御用を始める。

虎屋の創業年は、はっきりしていません。記録によると、後陽成天皇ご在位中(1586~1611)より、京都で御所の御用を勤めていたことから、少なくとも室町時代後期には、菓子屋として商いをしてきたと考えられます。

1869年

御所御用を継続するため
東京へ進出。

1869年、東京遷都。京都で長年御所の御用を勤めてきた虎屋は、新天地・東京へ進出するか、それとも京都に残るかの、難しい決断を迫られました。苦渋の末、十二代店主・光正みつまさは、明治天皇の遷都にお供し、京都の店はそのままだに東京へ進出。以後、東京は事業の要となっていきます。

1947年

戦後復興から経済成長へ、
企業化へのあゆみ。

第二次世界大戦後の1947年、十六代店主・光朝みつともは虎屋を株式会社化。1962年には百貨店に初出店し、以降、工場新設や店舗拡大を進めます。一方、虎屋文庫設立やパリ出店など、和菓子文化の発信にも注力。現在の事業規模に至る軌道が整備された時期です。

1805年

経営不振を店制改革で
乗り越える。

景気低迷や、京都の天明の大火(1788)などにより、虎屋の商いは悪化の一途をたどりました。危機的な状況のなか、1805年、経営改革の一環として、九代店主・光利みつとしは天正年間(1573~1592)にまとめられた「掟書」を書き改めます。店に勤める者が守るべき基本的な姿勢や考え方、行動規範を記したもので、今日の虎屋にも通ずる精神が見てとれます。

1923年

関東大震災を機に経営手法を
再考、店頭販売を開始。

1923年の関東大震災によってもたらされた情勢不安たけおに際して、十五代店主・武雄は経営方法を見直しました。それまでの御用伺いに加え、店頭販売を開始、広告やダイレクトメールも展開して顧客拡大に努めます。また自動車による配達もこの時期に始めました。

1991年

現代的経営への転換と
事業強化に着手。

1991年、代表取締役社長に就任した十七代店主・光博みつひろは、事業の「絶対性の問い直し」「お客様志向への転換」「計数的思考」という観点で、新たな手法による経営の見直しを積極的に行ないます。同時に、社内の人事制度や研修制度の充実に次々と図っていきました。

多様で、強い「個」を育む

常に変わりゆく時代のなかで生きていくためには、
虎屋が柔軟で機敏でなければなりません。
異なる意見にも積極的に耳を傾け、
取り込んで、変わることをためらわない。
もてる知識や経験を惜しみなく伝えあう。
機を逃さず素早く動く。
そうした虎屋を担うのは、社員にほかなりません。
そのためにも、社内には社員一人ひとりが最大限に力を発揮できる
仕組みと制度が重要だと考えています。
そしてそれは、誰もが参画し活躍できる場、
個々の意欲を高める社内制度として具体化し実現しています。
優れたプレイヤーが創造性ゆたかに役割を果たし、
連携しながらゴールを目指すチームスポーツのように、
虎屋は、強い個の総和である会社でありたい。
そのためにも、多様な個性と才能を見出し育める、
組織と風土を追い求めています。



虎屋の人事育成制度

社員が社業にかかわる知識や技能を磨くだけでなく、一社会人、一個人としても、よりゆたかに働ける企業でありたいと考えています。「企業と個人の成長と充実」を方針とし、さまざまな制度を導入。時代や社会の動きを見据え、制度設計を積極的に行なっています。

社員自己啓発支援制度

Egg 21(1992年導入)

留学、ボランティア、チャレンジ…。

自分の夢と働くこと。

虎屋には、そのどちらも実現できる制度があります。

最長2年の休暇付与や奨学金の援助、期間中の給与

(8割)支給などで個人を支援。たとえ社業に直接

関係のない分野でも、真剣に知見を広め、励むことは

「個」の活力につながると考えています。

● スクール支援

社員の自由な研究のための国内就学、

もしくは海外留学を支援。

● ボランティア支援

ボランティア活動による社会貢献を支援。

● トライ支援

社員の活発な自己啓発を期待し、

多様で自由な研究や能力開発を支援。

子の教育休暇制度(2000年導入)

親にとって、子育ては大切な人生の一部です。

しかし、仕事をもつ親は学校教育に参加しにくい

という現状もあります。社員には、父母会などの

学校行事にもっと参加し、親として、

また一社会人としての発言もできるようで

あつてほしいと考え、教育のための休暇を

推奨しています。子一人につき、年3日間の

有給休暇を取得できるユニークな制度を設け、

これまでに多くの社員が利用しています。

ひとつつながりに考える。

つくる人と食べる人、そして大地と

安全でおいしい和菓子をつくり続けるためには、
良質な素材が育まれる環境を保全することも大切です。
虎屋は古くより、自然との共生を大切にしています。
根幹にあるのは、日本の自然・風土や
生産者によって生かされてきたという感謝の念。
そして、これから先も変わらず喜んでいただける和菓子をお届けしたいという思いです。
今さえ良ければそれでよいという考えはありません。
先人たちが大切に守ってきたこの自然を未来へとつないでいくという責任感を伴っています。
これからも、大地と生産者・お客様までをひとつつながりに考え、未来に向けた取り組みを続けていきます。



生産者とのつながりを深める

1995年より行なっている原材料体験研修では、長野・岐阜の寒天や群馬の白小豆、沖縄の黒砂糖といった原材料の生産者のもとを製造部門の社員が訪ね、数日間滞在。実際に種蒔や収穫をし、生産者の苦勞や原材料の特性を肌で感じています。同時に、菓子づくりへの思いを生産者と共有し、お客様に喜んでいただくという一点に向かって、ともに良いものづくりに取り組んでいます。



副産物の有効利用

小豆から餡をつくる際、煮た豆の皮が残ります。餡を生産している各工場では、この豆の皮の有効利用を進めています。御殿場工場では、飼料として有価で売却しており、国産の豆のみを使った有用な物として、飼料の品質にこだわりを持っている畜産農家で利用されています。京都工場では、近隣の処理施設に委託し、バイオガス発電に利用されています。



新しい包装形態のご提案

贈答文化を大切にしつつ、過剰な部分は見直しています。例えば小形羊羹については、包装紙がなくても進物にお使いいただける体裁をご提案しています。

工場における省エネルギー

羊羹を煉りあげる熱源は蒸気であり、主要な工場の全てで、高効率ボイラーを採用し、エネルギーの削減を図っています。さらに、東京工場、御殿場工場では、温室効果ガス削減のため、灯油から都市ガスへ、よりクリーンなエネルギーへの燃料転換を実施しています。

豊かな未来をつくるために。

地域とともに、社会とともに

創業以来500年、虎屋が時代を超えて
和菓子づくりを続けてこられたのは、
地域の皆様や社会のご理解とご協力があったからこそ。
わたしたちは、長い歴史をともに刻んできた地域や
社会に対して感謝し、未来も手を携え、
ともに歩んでいきたいと考えています。
持続可能で豊かな未来をつくるために、
わたしたちは、「今できること」「今すべきこと」は何なのかを考え、
和菓子文化の普及はもちろんのこと、自然との共生、地域貢献、
文化・芸術・スポーツ支援などの社会貢献活動にも
積極的に取り組んでいます。



御殿場地区の清掃活動

御殿場工場は富士山の裾野に位置し、豊かな自然と地域の恵みを受けながら、和菓子をおつくりしています。そこで同工場では2002年より、地域の皆様への感謝と、富士山の麓の環境保全を目的に、地域の清掃活動を毎年実施しています。毎回、従業員の有志60名程度が参加し、工場周辺の道路およそ15kmを清掃しています。2015年には、長年にわたって継続的に活動を実施してきたことが認められ、静岡県環境衛生自治推進協会連合会より、「環境衛生模範団体」として表彰をいただきました。これからも、地域と自然への感謝の気持ちを忘れずに、活動を続けてまいります。



京都地区モデルフォレスト事業

京都工場は、2008年南丹市八木町北広瀬に『自然環境と調和する工場』をコンセプトとして竣工しました。CSR活動の一環として、京都府、南丹市、八木町南北広瀬生産森林組合と、「森林の利用保全に関する協定」を2011年に締結し、地域の方々と連携して広葉樹林の整備や間伐材の利用など、森林の利用保全を推進するための活動を行なっています。モデルフォレスト活動に参加することは、自然の恵みを生かして和菓子をつくっているわたしたちの使命です。



車いすテニスへの協力

虎屋は、1988年より「関東車いすテニス大会」に協力。この大会は“手づくり”をモットーに、参加者全員で作り上げ、楽しむことを目指しています。車いすに乗れば誰でも参加できるシステムが導入されているほか、ジュニアクラスの試合も実施。虎屋グループは大会協賛のほか、毎年15～20名の社員が大会運営のボランティアとして参加しています。また2015年より、関東車いすテニス協会と共に、車いすの子供達とご家族が楽しめる「ファミリーキッズテニス講習会」を毎月1回開催しています。

高齢者を大切にする 企業を目指して

2001年より高齢者専門の療養型病院・青梅慶友病院にて、
ご高齢の方々と和菓子を通じた交流を重ねてきました。

2013年からは、慶友病院、および

慶成会老年学研究所(現 黒川由紀子老年学研究所)との
共同プロジェクト「豊かな高齢社会のために貢献できること」を
スタートさせ、これを契機に、

2015年より会社の目標のひとつとして

「高齢者を大切にする企業を実現する」を掲げています。

おいしい和菓子をいつまでも楽しんでいただけるように、

商品の開発やご高齢の方に寄り添った

サービスを実現するために、

社員一人ひとりが取り組んでいます。



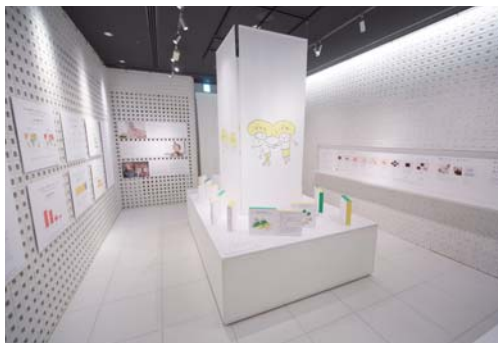
やわらか羊羹『ゆるるか』

年齢を重ねるに従って、噛む力・飲み込む力が徐々に弱くなり、今まで好んで食べていたものが食べづらく感じる方もいらっしゃいます。『ゆるるか』は、「羊羹の味わいをいつまでも楽しんでいただきたい」、「ご高齢者とそのご家族の方々が過ごされる、和やかなひとときに寄り添える菓子をつくりたい」という思いから、2014年7月より開発に着手。2017年9月、販売に至りました。

※「ゆるるか」は、ユニバーサルデザインフードです。



高齢者疑似体験の研修風景



企画展「いつまでも甘くたのしく」展示風景

社内での取り組み

「豊かな高齢社会のために貢献できること」プロジェクトで生まれた、たくさんのアイデアを実現するため、2014年、社内にプロジェクト推進チームを立ち上げ、慶成会老年学研究所(現 黒川由紀子老年学研究所)と連携し、社員への老年心理学研修を実施。そのほか、店頭での接客、パッケージ変更、設備見直しなど、多くの新たな活動を推進しています。

企画展「いつまでも甘くたのしく」

東京ミッドタウン店ギャラリーにて、第36回企画展「いつまでも甘くたのしく」を開催しました。(開催期間: 2016年3月23日~5月30日)「豊かな高齢社会」をテーマに、多様性に溢れるご高齢者の姿を、さまざまな形でご紹介しました。

和菓子とお茶を囲むサロン活動「お茶っこ会」

ご高齢者向けに、和菓子を楽しんでいただく会を定期的で開催しています。ご高齢者の孤立防止や外出機会の創出、コミュニティ形成のお手伝いを目的に行なっています。定年再雇用の社員が中心となり、2012年3月より、東日本大震災の被災地にて和菓子とお茶を囲む会「お茶っこ会」をスタート。その後、2015年からは都内でも実施し、2021年4月現在、全国約230ヶ所で開催、累計約9000名の方々にご参加いただいています。

今日に息づく日本文化を。

和菓子、そして日本の心

四季折々の風情をいつくしむ、日本の心が息づいた和菓子。

茶道や古典芸術と結びつきながら発展し、

さまざまな年中行事や習わしのなかで人々の暮らしを

ゆたかに彩ってきました。

虎屋は、長い歳月にわたる商いを通じ、

この和菓子文化の開花と成熟を見つめ続けてきました。

日本最古といわれる菓子見本帳や、当時の様子を窺い知る

ことができる注文記録をはじめ、

千点を超える史料・器物を所蔵しています。

これらからは、時代を超えても色あせることのない、

菓子に託された真心や美意識を感じることができます。

そうした時代の折々に培われてきた和菓子と日本文化の魅力を、

今に生きる人々と分かち合い、さらに次の世代へと伝えて

いくことは大切な使命のひとつだと考えています。

そして、和菓子を通して、暮らしのなかに

さらなるゆたかさや味わいを感じていただければ幸いです。



雛井籠 安永5年(1776)

和菓子文化の伝承と創造の
一翼を担う虎屋文庫

1973年に開設した虎屋文庫は、虎屋に伝わる古い文書や文献、器物を保管するとともに、和菓子関連の史資料の収集管理をしています。これらを元に研究を行ない、ホームページでの情報発信や、『和菓子を愛した人たち』（山川出版社）、『ようかん』（新潮社）などの書籍を通して、広く和菓子の魅力をお伝えしています。また、和菓子のおもしろさ・奥深さを紹介する資料展を赤坂ギャラリーで開催。「源氏物語と和菓子」「和菓子の歴史」など、その切り口はさまざまです。このほか、和菓子の専門研究の発展に寄与すべく、学術雑誌『和菓子』の発行も行なっています。



赤坂ギャラリー(再開御礼!「虎屋文庫の羊羹・YOKAN」展)



東京ミッドタウン店ギャラリー(YUKATA展)



京都ギャラリー(土蔵が見守る京のとらや展)

赤坂ギャラリー

東京ミッドタウン店ギャラリー

京都ギャラリー

赤坂ギャラリー、および東京ミッドタウン店ギャラリーでは、和菓子や日本文化の魅力を発信する展示やワークショップを開催しています。日本の伝統の奥深さを新しいかたちで伝えていきたいという思いに共鳴する方々と手を携えた企画展では、つくり手と使い手の距離がより近くなればと考えています。また、京都ギャラリーでは、「和菓子」と「京都」をテーマに、虎屋創業の地、京都ならではの催しを行なっています。企画展では、虎屋が所蔵する、掛軸や茶道具といった美術品のほか、着物の羽裏や版画など、京都の伝統工芸を紹介しています。

会社概要

社名 株式会社 虎屋
創業 室町時代後期
資本金 2,400万円
代表者 代表取締役社長 黒川光晴
事業内容 和菓子製造販売
所在地 〒107-8401
東京都港区赤坂 4-9-22
※各事業所はホームページをご覧ください。
www.toraya-group.co.jp

工場

東京工場

〒107-0051 東京都港区元赤坂 1-5-8
主な生産品:生菓子・焼菓子・干菓子・特注品など

御殿場工場

〒412-0008 静岡県御殿場市印野 1581
主な生産品:羊羹・最中・水羊羹・季節の羊羹など

京都工場

〒629-0114 京都府南丹市八木町
北広瀬城谷口 68-3
主な生産品:羊羹(小形羊羹)・焼菓子・最中など

グループ企業

TORAYA FRANCE S.A.R.L (トラヤフランス)

10, rue Saint-Florentin 75001
Paris FRANCE
(パリ1区サンフロランタン通り10番)
事業内容:飲食店営業、パリ店

株式会社 虎玄(こげん)

〒107-0051 東京都港区元赤坂 1-5-8
虎屋第二ビル3階
事業内容:飲食店営業、不動産賃貸など
トラヤあんスタンド
とらや工房、東山旧岸邸(静岡県御殿場市)

店舗 直営店

赤坂店

〒107-8401 東京都港区赤坂 4-9-22
電話:03-3408-2331

東京ミッドタウン店

〒107-0052 東京都港区赤坂 9-7-4 D-B117
東京ミッドタウン ガレリア地下1階
電話:03-5413-3541

銀座店

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-8-6
※現在建て替えのため、休業しております。

日本橋店

〒103-0027 東京都中央区日本橋 1-2-6
電話:03-3271-8856

帝国ホテル店

〒100-0011 東京都千代田区内幸町 1-1-1
帝国ホテル本館地下1階アーケード内
電話:03-3597-2077

御殿場店

〒412-0043 静岡県御殿場市新橋 728-1
電話:0550-83-6990

京都一条店

〒602-0911 京都府京都市上京区烏丸通一条角
広橋殿町415
電話:075-441-3111

京都四條南座店

〒605-0802 京都府京都市東山区大和大路四條下ル
電話:075-561-5878

TORAYA TOKYO

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1
東京ステーションホテル2階
電話:03-5220-2345

その他の店舗

北海道・宮城・新潟・東京・埼玉・神奈川・千葉・群馬
茨城・静岡・愛知・京都・大阪・兵庫・広島・香川・愛媛
福岡・熊本・鹿児島
全約70店舗

