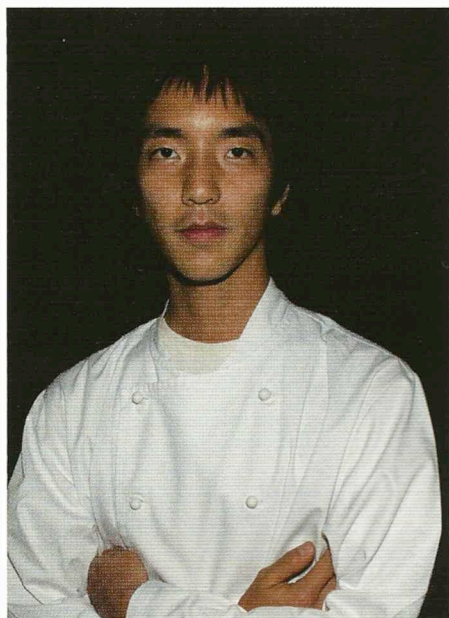


和菓子  
とらや  
黒川 光晴



黒川 光晴

1985年3月13日生まれ  
トヨタフランス パリ店製造担当

■プロフィール  
マサチューセッツ、バブソン・カレッジを卒業後、2008年、株式会社虎屋入社。東京工場製造課勤務。2010年に渡仏。「トヨタフランス」パリ店製造担当となる。

Mitsuharu Kurokawa

Born 13 March 1985  
Artisan of Toraya Paris

Profile:  
Graduated from Babson College in Massachusetts. In 2008 entered Toraya, Inc. and worked at its manufacturing facility in Tokyo. Artisan at Toraya France Paris branch

少し甘く、少し硬く、後味が良い

和菓子屋にとって餡は命。

とらや伝統の味は「少し甘く、少し硬く、後味が良い」。

心をこめて和菓子をつくり続ける。

とらやは1520年代に京都で創業。1586年頃からは皇室御用を勤め、1869年の東京遷都に伴い、天皇家への御用のため製造基盤を東京に立ち上げた。和菓子を通して日本文化を世界に紹介すべく、1980年にパリへ進出。500年にわたり先人が引き継いできた和菓子への敬意をもって、世界の人に和菓子を提供していきたい。師匠の教え「正速考心」- 正確に、速く、考えて、心をこめてつくる - を胸に、常に学びながら自分らしい和菓子づくりを心がけている。とらやの伝統である、「少し甘く、少し硬く、後味が良い」を守り、自分自身の技能を磨き続けていきたい。自らの和菓子への一途な想いが、食べた人にも美味しさとして伝わる瞬間が、何よりも嬉しい。

世界中の人々が口にして『人生最高!』と感じるような和菓子をつくり、その魅力を広く伝えたい。具体的な目標の一つとしてアフリカで小豆を栽培したいと考えている。

和菓子を通して世界に通ずる人間になりたい。

Slightly Sweet, Slightly Firm,  
With Good Aftertaste

Anko (sweet bean paste) is the heart of Japanese confectionery (wagashi). With our motto, "slightly sweet, slightly firm, with good aftertaste", we dedicate ourselves into making the finest confectionery of all.

Toraya was founded in Kyoto in the 1520s. Around 1586 it became a purveyor to the Imperial court. In 1869, upon the movement of imperial capital to Tokyo, we built the production center in the city in order to continue serving for the imperial household. To introduce Japanese culture to the world through confectionery, Toraya extended its operation to Paris in 1980. We wish to pay homage to our predecessors 500 years of craftsmanship by sharing our confections with the world. We are taught by our masters to learn constantly, to conduct ourselves with "accuracy, speed, thought and soul," to create sweets that express ourselves. I will continue polishing my skills while preserving Toraya's tradition of "slightly sweet, slightly firm, with good aftertaste." I am never happier when I discover that the customers love our sweet: this is my motivation to make Japanese confections.

I would like to create confections that make the people of the world to feel it's the best moment of their life when they taste it. I also have a specific goal to start growing azuki beans in Africa. Finally, I would like to become an influential individual who can appeal universally through the dedication to wagashi.



山路の秋

Yamaji no Aki



とらや 赤坂本店  
東京都港区赤坂 4-9-22  
電話 03-3408-6157  
<http://www.toraya-group.co.jp>

Toraya Akasaka  
4-9-22 Akasaka Minato-ku Tokyo  
Tel. +81-3-3408-6157