

割り箸じゃないと掴めない!?究極に“とろとろ”なわらび餅を提供 3月27日(金)「わらび屋本舗 福島店」オープン! ～ 1日最大300箱売り上げる「とろとろわらび餅」が看板商品 ～

株式会社口バの穴（住所：大阪府枚方市東田宮1-17-22 代表取締役：鈴木将司）は3月27日(金)、3号店目となる「わらび屋本舗 福島店」（住所：大阪府大阪市福島区福島5-6-33 井上ビル1階、TEL：06-6486-9039）をオープンします。



究極に“とろとろ”に仕上げる「とろとろわらび餅」



神配合で“とろとろ”食感に

◇名物は神配合で“とろとろ”に仕上げた「とろとろわらび餅」！3/27(金)福島店オープン！

2017年大阪・枚方にオープンした「わらび屋本舗」が、3月27日(金)に3号店目となる福島店をオープンします。当店は、枚方に本店を構え、また製造も枚方で一貫して行っている和菓子店です。名物は、特別な加工材料をほぼ使用せず、配合のバランスや炊き方にこだわり、可能な限り“とろとろ”な食感に仕上げた「とろとろわらび餅」（プレーン 小=540円、中=756円、大=1,080円）。その名の通り、爪楊枝が刺さらない程とろとろな食感なので、お召し上がりの際には割り箸を添えて提供しています。冷蔵庫に入れても固くならない独自開発のとろとろ食感は、リピーターも多く、1日で最大300箱売り上げた実績をもつ当店自慢の看板商品となっています。食感のアクセントになるよう小豆を使用し、わらび餅が見えないほどたっぷりきな粉をまぶすのも特徴です。

そのほか、枚方本店でも販売している「塩生クリーム大福」（1個=152円）や「みたらし団子」（5本入り=450円～）「ごま生クリームわらび餅」（1個=330円）など、常時10種類以上の商品を揃えてお客様をお迎えます。当店といたしましては、当店自慢の「とろとろわらび餅」を召し上がっていただき、本当のわらび餅の美味しさを知ってもらえたら…と思っています。

※価格は税込み価格です。

◇「わらび屋本舗 福島店」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市福島区福島5-6-33 井上ビル1階
T E L：06-6486-9039
営業時間：11時～19時
店舗面積：45.35平方メートル
席 数：テイクアウトのみ
定休日：日曜

◇取材に関するお問い合わせ◇

わらび屋本舗 担当：藤森 TEL：072-800-1761 E-mail：fujimori@vortex-co.jp

◇わらび餅を中心に10種類以上の商品を揃える「わらび屋本舗」※価格は全て税込みです



【商品名】とろとろわらび餅
【味】プレーン
【容量/価格】 小=540円
 中=756円
 大=1,080円

「作りたての美味しさをお客様に味わっていただきたい」
一心で、何百回と配合を調整し続けようやく、とろとろの
配合を導き出し、商品化に至った「とろとろわらび餅」。
家族や友人への手土産はもちろんのこと、自分へのご褒美
にもオススメの一品です。



「塩生クリーム大福」(152円)



「みたらし団子」
(5本入り1箱=450円~)



「純生クリームわらび餅」(330円)

◇わらび屋本舗について

2017年11月に大阪・枚方に本店を構え、2019年1月に
愛知・長久手に2号店をオープンした「わらび屋本舗」。
今回オープンする福島店で3号店目となります。催事出店
も多く、2019年は全国各地で参加しました。

名物は究極の神配合で作りに上げる「とろとろわらび餅」。
リピーターも多く地元にお住いの方を中心に愛されるお店
です。

◇わらび屋本舗 HP URL
=<https://warabimochi.osaka.jp/>



わらび屋本舗 枚方本店

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
何かご不明な点ございましたらお気軽にご連絡くださいませ。

◇取材に関するお問い合わせ◇

わらび屋本舗 担当：藤森 TEL：072-800-1761 E-mail：fujimori@vortex-co.jp