

女子高生のアイデアで生まれた“新感覚”ドリンク

ストローで「飲むわらびもち」の秋の新フレーバー「ほうじ茶」

9月3日（木）販売開始、梅田・中崎町「天使のわらびもち」

株式会社びっくり（住所：大阪市北区曽根崎1-2-24参宮ビル1F、代表取締役：山下賢一）が運営する、梅田・中崎町のカフェ「天使のわらびもち」（大阪市北区中崎西3-3-3アザレア1F）で、わらびもちが入ったドリンク「飲むわらびもち」の秋の新フレーバー「ほうじ茶」を、9月3日（木）に販売開始します。

■タピオカに次ぐネクストドリンク！女子高生のアイデアで誕生した「飲むわらびもち」



1番人気の抹茶

「飲むわらびもち」
(左からミルクティー、抹茶、黒糖、ほうじ茶)

とろとろ食感の「生わらびもち」

梅田・中崎町に2020年8月1日（土）にオープンした、「とろとろ食感」の「生わらびもち」が看板商品のカフェ「天使のわらびもち」。若者が多いエリアの中崎町に出店するにあたり、伝統的な和菓子のわらびもちを洋風にアレンジしたスイーツを開発中、**アルバイトの女子高生が「とろとろすぎて、ストローで飲めちゃうのでは」と発想し、誕生した「飲むわらびもち」**。タピオカの「モチモチ食感」とは異なる、新感覚の「とろとろ食感」を味わっていただけます。

カップの底にわらびもちを入れたドリンクに、生クリームをトッピングし、スイーツのような見た目からも、人気商品となりました。オープンより、「抹茶」「黒糖」「ミルクティー」（テイクアウト：各650円、イートイン：各700円）の3種類を用意し、宇治抹茶を贅沢に使用した「抹茶」が一番人気です。さらに、わらびもちに合うドリンクを楽しんでもうらおうと、**9月3日（木）より、秋の新フレーバー「ほうじ茶」（テイクアウト：650円、イートイン：700円）を発売いたします。**

当店といたしましては、「飲むわらびもち」を、タピオカに次ぐネクストドリンクとして、梅田・中崎町からブームを発信できたらと思います。

■「天使のわらびもち」店舗詳細

所在地：大阪市北区中崎西3-3-3アザレア1F
 電話：06-6376-8558
 営業時間：11時30分～19時30分（ラストオーダー19時）
 席数：40席
 店舗面積：約43坪
 定休日：不定休



●取材に関するお問い合わせ●

株式会社びっくり 担当：関本 純

TEL：080-8867-8680 E-mail：info@harapeko-bu.com

■商品のご紹介（価格は税込）

看板商品「生わらびもち」



山菜のワラビの根の部分10kgから、わずか70gしか採れない、貴重な本わらび粉を使用しています。材料の配合や炊き方など試行錯誤を重ね、究極なやわらかさを追求し「とろとろ食感」が生まれました。食感のアクセントに、北海道・十勝産のあずきを練り込み、甘さ控え目なきな粉をたっぷりつまぶしております。

小箱（250g）：540円
大箱（500g）：1,080円
※テイクアウト商品です



わらびもちをアレンジしたスイーツやドリンクなど、約20種類の商品をご用意しております。



生わらびもちアイスセット
650円（ドリンクセット950円）
※イトインのみ



わらびもちソフト（夏季限定）
（バニラ・抹茶・黒ごま）
イトイン530円・テイクアウト480円



生クリームわらびもち 440円
※テイクアウトのみ

■若い世代が多く、“カフェ激戦区”の中崎町。店内は、ピンク色の花が満開。

中崎町は個性的なカフェが数多く集まる「カフェ激戦区」です。水色を基調とした店舗の外観や天井を飾るピンク色の花々は、まるでパティスリーのようなです。若い世代の方に、“SNS映え”する店舗で、伝統的な和菓子のわらびもちを使ったスイーツのおいしさを味わい、写真撮影を楽しみながら、ゆっくりとおくつろぎいただきたいと思ひます。わらびもちの包装紙も、小花柄で、手土産にも最適です。



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社びっくり 担当：関本 純

TEL : 080-8867-8680 E-mail : info@harapeko-bu.com