

神配合！割り箸でないと掴めない？“究極とろとろわらび餅”提供 10月9日(金)「わらび屋本舗 上本町1丁目店」オープン！

～大阪・枚方発祥のわらび餅！「枚方新名物」の称号を目指し、待望の4号店目出店～

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10月9日(金)、4号店目となる「わらび屋本舗 上本町1丁目店」（住所：大阪市天王寺区上本町1-1-16、TEL：06-4304-0022）をオープンします。



究極に“とろとろ”に仕上げた「とろとろわらび餅」



神配合で“とろとろ”食感に



枚方本店は行列の絶えない人気店

◇究極に“とろとろ”に仕上げた「とろとろわらび餅」！10/9(金)上本町1丁目店オープン！

2017年大阪・枚方にオープンした「わらび屋本舗」は、10月9日(金)に4号店目となる上本町1丁目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「きな粉餅（しょう油ダレ）」（648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します。**今回の4号店目となる出店で、大阪・枚方発祥の「とろとろわらび餅」を枚方新名物商品として、枚方を盛り上げていけるよう、PRしていけたらと考えております。**※価格は税込み価格です。

◇「わらび屋本舗 上本町1丁目店」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市天王寺区上本町1-1-16
T E L：06-4304-0022
営業時間：11時～19時
店舗面積：40.8平方メートル
席 数：テイクアウトのみ
定休日：月曜（月曜が祝日の場合は翌明け平日が振替休日）10/12(月)は営業。

◇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：info@robanoana.com

◇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」。
割りばしでないと掴めないほどとろとろで、あずきが練り
こまれているわらび餅に、色も香りも濃いきな粉がたっぷり
かかっているのが特徴です。



「塩生クリーム大福」(152円)



「きな粉餅(しょう油ダレ)」
(648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」。
2020年3月には大阪・福島区に3号店をオープンし、今回
オープンする上本町1丁目店は、4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：info@robanoana.com