

割り箸でないと掴めない？“究極とろとろわらび餅”で話題！ 12月10日(木)「わらび屋本舗 東天満店」オープン 大阪・枚方発祥のわらび餅！新商品「栗きんとん生クリーム大福」も発売開始

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12月10日(木)、6号店目となる「わらび屋本舗 東天満店」（住所：大阪府大阪市北区天満橋1-3-6）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



新商品「栗きんとん生クリーム大福」

◆究極に“とろとろ”に仕上げた「とろとろわらび餅」！12/10(木)東天満店オープン！

2017年大阪・枚方にオープンした「わらび屋本舗」は、12月10日(木)に6号店目となる東天満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。

また、東天満店出店のタイミングに合わせ、新商品「栗きんとん生クリーム大福」（1個=216円）も発売開始。人気の高い「塩生クリーム大福」と「抹茶クリーム大福」に続き、柔らかいもちもち食感の大福で栗きんとんと生クリームを包み込んだ商品です。お客様にはお口いっぱいに栗きんとんと生クリームの味が広がる幸せを体験してもらえたら、と思います。**当店といたしましては、大阪・枚方発祥の「枚方の新名物」として、より多くの皆様**

に、神配合のわらび餅をはじめとする当店の和菓子をお楽しみいただければと考えております。

※価格は税込み価格です。

◆「わらび屋本舗 東天満店」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市北区天満橋1-3-6
T E L：072-800-1761（2021年1月まで本社電話番号にて対応）
営業時間：11時～20時
店舗面積：70.56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）12/14(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」。
割り箸でないと掴めないほどとろとろの食感で、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)



枚方本店は行列の絶えない人気店

◇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、
2020年10月には大阪・上本町に4号店を、愛知・名古屋
に5号店をオープン。今回オープンする東天満は、6号店
目となります。催事出店も多く、2020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ま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