

## 名古屋初出店！大阪発「とろとろ食感」の「生わらびもち」が話題 「とろり天使のわらびもち 覚王山店」7/2(金)オープン

～ 女子高生考案！1日最高300杯販売の飲むスイーツ「飲むわらびもち」も～

### ■メディア内覧会のお知らせ■

日時：6月28日(月) 13時～17時

場所：とろり天使のわらびもち 覚王山店（名古屋市千種区末盛通1丁目1-6）

「とろとろ食感」の「生わらびもち」が看板メニューの和菓子店「とろり天使のわらびもち 覚王山店」（住所：名古屋市千種区末盛通1丁目1-6）が7月2日(金)、名古屋初となる10号店をオープンいたします。

### ■名古屋初出店！大阪発「とろとろ食感」の「生わらびもち」や女子高生考案「飲むわらびもち」も



和モダンをイメージした店内(イメージ)



「生わらびもち」と「飲むわらびもち」

「とろとろ食感」の「生わらびもち」が看板商品の和菓子店「とろり天使のわらびもち」は2020年8月、大阪・中崎町(現在、天神橋に移転)に1号店を出店しました。関西を中心に東京、九州にも出店し、名古屋初進出となる10号店の覚王山店が、2021年7月2日(金)にオープンいたします。

爪楊枝が刺さらない程の柔らかさで、お箸で食べていただく「生わらびもち」(小箱600円、大箱1,080円)は、「和三盆」「あずき」の2種類。珍しい「とろとろ食感」のわらびもちは、手土産に最適です。

**アルバイトの女子高生が「とろとろすぎて、ストローで飲みちゃうのでは」と発想し誕生した飲むスイーツ「飲むわらびもち」。**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た“映える”見た目と新食感が話題となり、**1日最高300杯販売する人気メニューとなりました。**フレーバーは「ミルクティー」「黒蜜」「抹茶」(各680円)の3種類をご用意しております。

そのほか、カップに入ったわらびもちの上に生クリームをのせ、好みできな粉をかける「クリームわらびもち」(4個入り1,800円)は「プレーン」「ほうじ茶」「黒胡麻」の3種類をご用意しております。

※価格は全て税込です

### ■店舗概要

店名：とろり天使のわらびもち 覚王山店  
所在地：名古屋市千種区末盛通1丁目1-6  
電話：070-8559-0285  
営業時間：11時～20時  
提供方法：テイクアウトのみ  
店舗面積：30.84平方メートル  
定休日：年末年始



「生わらびもち」



「飲むわらびもち」パッケージ

### ■ 取材に関するお問い合わせ ■

とろり天使のわらびもち 覚王山店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com

## ■商品のご紹介（価格は全て税込）



### 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。爪楊枝が刺さらない程にやわらかいため、割りばしを添えて提供しています。プレーンな「和三盆」、食感のアクセントに北海道・十勝産のあずきを練り込んだ「あずき」の2種類をご用意しております。たっぷりたまぶした甘さ控え目なきな粉と一緒に召し上がりください。

小箱(200g) : 600円      大箱(400g) : 1,080円  
+50円で黒蜜追加

わらびもちをアレンジしたスイーツを6種類ご用意しております。



「ミルクティー」「抹茶」「黒蜜」(左から)

### ・飲むわらびもち

【ミルクティー・抹茶・黒蜜】 680円  
+50円で豆乳に変更

とろとろ食感のわらびもちをストローで飲む新食感のドリンクです。伝統的な和菓子のわらびもちに生クリームとドリンクを合わせ、洋風スイーツにアレンジしました。一番人気フレーバーは黒蜜です。



「ほうじ茶」「プレーン」「黒胡麻」(左から)

### ・クリームわらびもち

プレーン(4個)、ほうじ茶(4個)、黒胡麻(4個)  
ミックス(プレーン2個、ほうじ茶1個、黒胡麻1個)  
各1,800円

カップに入ったわらびもちの上にたっぷり純生クリームをのせました。プリンのような洋風わらびもちです。お好みできな粉をかけながら、味の変化もお楽しみいただけます。お子様にも人気の商品です。

## ■「とろり天使のわらびもち」店舗情報

- 【大阪府】 天神橋店（大阪市北区天神橋5丁目7-28）  
大阪中崎町店（大阪市北区中崎西2丁目4-35）
  - 【京都府】 長岡店（長岡京市開田4丁目7-1イズミヤ長岡店1階）  
阪急洛西口店（京都市西京区川島六ノ坪町59-2）
  - 【兵庫県】 神戸三ノ宮店（神戸市中央区三宮町3丁目6-2）
  - 【東京都】 下北沢店（世田谷区北沢2丁目28-5）
  - 【福岡県】 福岡久留米店（久留米市日吉町14-36）
  - 【鹿児島県】 鹿児島騎射場店（鹿児島市荒田2-41-6）  
鹿児島中央駅店（鹿児島市中央町1-1アミュプラザ 鹿児島プレミアム7階）  
鹿児島天文館店（鹿児島市東千石町3-26三幸ビル） ※2021年7月2日（金）オープン
- 年内中に30店舗まで展開を予定

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 ■

とろり天使のわらびもち 覚王山店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com

## 「天使のわらびもち 覚王山店」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2021年6月28日 (月) 13:00~17:00
- ◇場所 : 名古屋市千種区末盛通1丁目1-6
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、  
試食・撮影用料理のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

**2021年6月26日 (土) 17:00**までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

**当日体調の優れない方やご都合の合わない方は、別日程のご取材も対応いたします。**

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

---

来店時間

時頃

---

御社名

---

貴媒体名/番組名

---

御名前

計 ( ) 名

---

掲載・放送予定日

2021年 ( ) 月 ( ) 日

---

TEL

---

E-mail

---

当日携帯電話

---

御撮影

有 (スチール/ムービー) ・ 無

---

備考

---