

1日最高400杯販売！大阪発・女子高生考案の「飲むわらびもち」が話題

中国地方初「とろり天使のわらびもち 岡山学南町店」8/6(金)オープン

～地元生産者とコラボ限定メニュー、第1弾は三宅農園の“白桃”が登場～

「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 岡山学南町店」(住所：岡山市北区学南町2丁目1-5)が2021年8月6日(金)、中国地方初となる12号店をオープンいたします。

■大阪発「とろとろ食感」のわらびもちが、中国地方初進出！白桃を使った「飲むわらびもち」も登場！



「生わらびもち」と「飲むわらびもち」



限定商品「ピーチじゃモン」



三宅農園の白桃

「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、中国地方初となる12号店の岡山学南町店が、2021年8月6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、ストローで飲めちゃうのでは」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400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)をはじめ、岡山学南町限定で地元生産者とコラボし、旬のフルーツを使ったフレーバーもご用意いたします。第1弾は、三宅農園(岡山市北区)の白桃を使った「ピーチじゃモン」(680円)です。わらびもちの上に、白桃を半分使ったスムージーを注ぎ、生クリームと黄桃を使ったソースを盛り付けました。

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、好みできる粉をかける「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 岡山学南町店
所在地：岡山市北区学南町2丁目1-5
電話：080-7463-4432
営業時間：11時～20時
提供方法：テイクアウトのみ
店舗面積：34.7平方メートル
定休日：年末年始



店舗イメージ



看板商品「生わらびもち」

【取材に関するお問い合わせ】

8月2日(月)以降は、店舗での取材・ご試食可能です。

とろり天使のわらびもち 岡山学南町店 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。プレーンの「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7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、黒蜜、抹茶、【岡山学南町店限定】ピーチじゃモン 各680円

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。岡山学南町店は、地元生産者とコラボし、旬のフルーツを使ったフレーバーを販売します。コラボ第1弾は、岡山市北区の「三宅農園」の白桃を使った「ピーチじゃモン」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。

■地元生産者のコラボ企画について

フルーツ栽培が盛んな岡山県の地元生産者とコラボして、旬のフルーツを使った「飲むわらびもち」のフレーバーを開発します。第1弾は岡山市北区で約70年前からフルーツ栽培を続ける「三宅農園」の白桃を使った「ピーチじゃモン」です。現在、3代目が先代からの栽培方法を引継ぎ、手間暇を惜しまず栽培をしています。白桃のほか、シャインマスカットや梨なども栽培。第2弾はシャインマスカットを使ったフレーバーを予定しております。



コラボ第1弾の
三宅農園

■「とろり天使のわらびもち」店舗情報

- 【大阪府】 天神橋店、大阪中崎町店、淀屋橋店(2021年8月10日(火)オープン)
- 【京都府】 長岡店、阪急洛西口店
- 【兵庫県】 神戸三ノ宮店、姫路店(2021年8月20日(金)オープン)
- 【東京都】 下北沢店
- 【愛知県】 覚王山店
- 【広島県】 広島店(2021年8月7日(土)オープン)
- 【福岡県】 福岡久留米店
- 【鹿児島県】 鹿児島騎射場店、鹿児島中央駅店、鹿児島天文館店
- 【沖縄県】 沖縄豊崎店(2021年8月12日(木)オープン)

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】

8月2日(月)以降は、店舗での取材・ご試食可能です。

とろり天使のわらびもち 岡山学南町店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com