

## 愛媛初出店！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 松山店」10月14日(木)オープン ～女子高生考案！1日最高450杯販売の飲むスイーツ「飲むわらびもち」も～

「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 松山店」(住所：愛媛県松山市大街道3丁目8-2)は2021年10月14日(木)、42号店としてオープンいたします。

### ■愛媛初出店！とろとろ食感の「生わらびもち」が話題、女子高生考案の「飲むわらびもち」も



とろとろ食感の「生わらびもち」



「生わらびもち」と「飲むわらびもち」

1日最高600個販売する「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)に初出店し、現在、関西を中心に関東、東海、中国、四国、九州にも店舗を展開しております。2021年10月14日(木)、42号店目の松山店が松山ロープウェイ商店街にオープンいたします。店内には、750年の歴史がある愛媛県伝統特産品「菊間瓦」の窯元「小泉製瓦」の「菊貞」ブランドの皿を使い、地元の伝統工芸品に触れ親しんでいただきたいと思います。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450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。11月～12月頃、松山店限定フレーバー「紅まどんな」の発売を予定しています。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種類フレーバー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 松山店  
所在地：愛媛県松山市大街道3丁目8-2  
電話：070-4477-1122  
営業時間：10時～19時  
提供方法：テイクアウトのみ  
店舗面積：約20坪  
定休日：年末年始  
Instagram：[https://www.instagram.com/tenshino\\_wabimochi\\_matsuyama/](https://www.instagram.com/tenshino_wabimochi_matsuyama/)



看板商品「生わらびもち」



愛媛県伝統工芸品「菊間瓦」

【取材に関するお問い合わせ】

10月11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 松山店 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。たっぷりともぶした砂糖不使用の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、黒蜜、抹茶      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。11~12月頃には、愛媛県産の「紅まどonna」を使った松山店限定のフレーバーの発売を予定しております。



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

公式HP <https://www.torori-tenshi-no-warabimochi.com/>

- 【大阪府】 天神橋店、中崎町店、淀屋橋店、内環南巽駅前店、蒲生四丁目店、茨木店、石橋阪大前店  
【京都府】 長岡天神店、洛西口店      【滋賀県】 守山店、長浜店  
【兵庫県】 神戸三ノ宮店、姫路店、明石店、伊丹店、阪神尼崎店      【千葉県】 茂原店  
【東京都】 下北沢店、市ヶ谷店、渋谷店、自由が丘店、秋葉原店（10月9日）      【富山県】 富山桜町店  
【静岡県】 静岡セノバ前店      【愛知県】 覚王山店、熱田店      【徳島県】 徳島店（10月9日）  
【香川県】 高松店      【愛媛県】 松山店（10月14日）【岡山県】 岡山学南町店、津山店（10月14日）  
【広島県】 広島店、広島福山店（10月23日）      【山口県】 防府駅前店（10月16日）  
【福岡県】 久留米店、福岡天神店（10月8日）      【熊本県】 熊本味噌天神店      【宮崎県】 都城店  
【長崎県】 長崎店、佐世保店      【鹿児島県】 騎射場店、鹿児島中央店、天文館店、鹿児島鹿屋店  
【沖縄県】 イーアス沖縄豊崎店      ※（ ）内のオープン日は予定です

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 】      10月11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 松山店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com