

割り箸でないと掴めない？“究極とろとろわらび餅”で話題！ 2/18(金)高槻エリア初「わらび屋本舗 高槻店」オープン 大阪・枚方発祥のわらび餅！コロナ禍でも人気衰えず1日平均300箱売り上げる“神配合”わらび餅

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2月18日(金)、16号店目となる「わらび屋本舗 高槻店」（住所：大阪府高槻市南平台3-28-11）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

◇究極“とろとろ”食感の「とろとろわらび餅」！2/18(金)待望の高槻店オープン！

2017年大阪・枚方にオープンした「わらび屋本舗」は、2月18日(金)に16号店目となる高槻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）です。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800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。

コロナ禍でも人気衰えることなく、時には行列ができるほどの人気ぶりとなっております。2020年9月には、通販も開始し、近隣にお住いの方だけでなく、全国で当店自慢のわらび餅をお楽しみ頂けるようになりました。

当店といたしましては、大阪・枚方発祥の新たな大阪名物を目指し、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 高槻店」店舗詳細

住 所：大阪府高槻市南平台3-28-11
T E L：072-690-7611
営業時間：10時～19時
店舗面積：243平方メートル
席 数：テイクアウトのみ
定休日：年中無休

◇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

とろとろ状態のわらび餅の美味しさに気づき、商品開発に着手。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。



「栗きんとん生クリーム大福」
(1個=216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」。コロナ禍でも人気不衰え、大阪では、福島や上本町のほか、東天満、吹田市、貝塚市(3店舗)、大阪狭山市、藤井寺市に出店。さらに、京都府・京田辺市や兵庫県・神戸、三重県・鈴鹿などにも出店するなど、ご愛顧いただいているお客さまのおかげで、少しずつ店舗を拡大しております。

これからも名物である「とろとろわらび餅」を中心に、皆さまに愛される和菓子をお届けしてまいります。

◇わらび屋本舗 HP▶<https://warabimochi.osaka.jp/>

◇わらび屋本舗 通販▶<https://warabiyahonpo.shop-pro.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