

わらび餅ブームに新たな風！「揚げわらび餅」が誕生 奈良に和菓子店「さくら茶屋」3/1(火)開店

～揚げ時間15秒！賞味期限38秒の「揚げわらび餅」。自家製醤油タレに浸した「こがね餅」も～

株式会社サクラブルーミング（住所：奈良県奈良市本守町5-1 代表取締役：藤原 肇）は3月1日(火)、和菓子店「さくら茶屋 奈良本店」（住所：奈良県奈良市本守町5-1）をグランドオープンします。



新感覚わらび餅！揚げ時間15秒の「揚げわらび餅」



箸で掴むのが困難なほど
とろとろに仕上げたわらび餅

◇わらび餅の食感を絶妙に残した「揚げわらび餅」が目玉！3/1(火)にさくら茶屋オープン！

3月1日(火)にオープンする和菓子店「さくら茶屋」は、日本の国花「桜」の花びらが舞い踊る様子を表現し「職人の“おもてなし”の気持ちがつまった和菓子を世界中の人に食べてもらいたい」という想いを込めて命名しました。店頭には並ぶのは、自家製の醤油タレに浸した「こがね餅」（660円）や、箸で掴むのが困難なほどとろとろに仕上げた「とろとろわらび餅」（中、500円）など約10種類の和菓子を取り揃えています。

名物は、甘さ控えめの桜あんを練り込んだわらび餅を、15秒間揚げて仕上げる「揚げわらび餅」（330円）です。高温・短時間で仕上げ、わらび餅の食感を絶妙に残しつつも、サクサクモチツとした「新食感のわらび餅」に仕上げました。黒糖で作った自家製の黒蜜と、きな粉をかけて提供します。出来立てを美味しく召し上がっていただきたい思いから、賞味期限は38秒としています。

奈良発の和菓子店として、今後奈良産の食材を積極的に採用し、和菓子だけでなく奈良文化の良さも広めてまいります。※価格は税込み価格です。

◇「さくら茶屋 奈良本店」店舗

住 所：奈良県奈良市本守町5-1
T E L：0742-93-6228
営業時間：11時～18時
店舗面積：約10坪
席 数：テイクアウトのみ
定休日：月曜（月曜が祝日の場合は営業）



◇取材に関するお問い合わせ◇

株式会社サクラブルーミング 堀木義弘

TEL:0742-93-6228 携帯:07032242605 mail:horiki@sbloom.co.jp

◇「揚げわらび餅」を目玉に約10種類の商品を販売します ※価格は全て税込みです



【商品名】揚げわらび餅
【 価格 】 330円

甘さ控えめの桜あんを練り込んだ、とろとろ食感のわらび餅を15秒間揚げて仕上げる「揚げわらび餅」。高温・短時間で仕上げ、わらび餅の食感を絶妙に残しつつも、サクサクモチツとした「新食感のわらび餅」に仕上げました。黒糖で作った自家製の黒蜜と、きな粉をかけて提供します。

出来立てを美味しく召し上がっていただきたい思いから、賞味期限は38秒としています。



自家製の醤油タレに浸して提供します

「こがね餅」 (660円)



箸で掴むのが困難なほどとろとろに仕上げたわらび餅

「とろとろわらび餅 (中)」 (500円)

◇さくら茶屋について

店名の「さくら」は、日本の国花「桜」の花びらが舞い踊るイメージから命名。「職人によるおもてなしの気持ちが詰まった和菓子を、世界中の方々に召し上がっていただきたい」という思いでオープンしました。

奈良発の和菓子店として、今後奈良産の食材を積極的に採用し、和菓子だけでなく奈良文化の良さも広めてまいります。

◇さくら茶屋 HP▶<https://sbloom.co.jp/chaya/>



さくら茶屋 奈良本店

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
何かご不明な点が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 ◇

株式会社サクラブルーミング 堀木義弘

TEL:0742-93-6228 携帯:07032242605 mail:horiki@sbloom.co.jp