

大阪・ミナミ初出店！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 なんば店」4月27日(水)オープン 各都道府県在住の一番乗りの方に、なんば限定「飲むわらびもちミックスジュース味」進呈

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 なんば店」(住所：大阪市中央区難波1丁目3番10号)は2022年4月27日(水)にオープンいたします。オープンを記念して、在住する各都道府県で最初にご来店いただいた方になんば店限定フレーバー「飲むわらびもち ミックスジュース味」を進呈いたします。

■とろとろ食感が話題の「天使のわらびもち」がミナミ初出店、都道府県一番乗りサービスも



とろとろ食感の「生わらびもち」



なんば店限定フレーバー



「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、関西を中心に全国で店舗展開しております。大阪・ミナミ初出店で90店舗目となるなんば店が2022年4月27日(水)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。老若男女問わず人気で手土産に最適です。

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500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」をはじめ、大阪名物「ミックスジュース」とコラボしたなんば店限定フレーバー「ミックスジュース味」(各680円)もご用意。「ミックスジュース味」は、バナナやみかん、りんごなど5種類のフルーツをブレンドした濃厚な味わいで大阪の新名物を目指します。大阪を代表する観光地に出店することから、47各都道府県のうち最初にご来店いただいた方に「飲むわらびもち ミックスジュース味」を進呈いたします。

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

■「都道府県一番乗りサービス」概要

- 実施店舗：とろり天使のわらびもち なんば店
- 実施期間：2022年4月27日(水)～47都道府県制覇するまで
- 内容：各都道府県の最初に来店した方に、「飲むわらびもち ミックスジュース味」を1杯進呈
- 条件：同行者が同じ都道府県に在住の場合、1組2名まで無料
免許証や保険証などの身分証明書を提示

【取材に関するお問い合わせ】 4月25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 なんば店 担当：関本 TEL：080-8867-8680

E-mail：torori.tenshi.no.warabimochi2020@gmail.com

■店舗概要

店名 : とろり天使のわらびもち なんば店
所在地 : 大阪府中央区難波1丁目3番10号
電話 : 06-6226-7114
営業時間 : 11時~21時
提供方法 : テイクアウトのみ
店舗面積 : 16平方メートル
定休日 : 年末年始
Instagram : https://www.instagram.com/tenshino_warabimochinamba/



■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。たっぷりつま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

【なんば店限定】ミックスジュース味 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。なんば店限定フレーバー「ミックスジュース味」もご用意しています。



ほうじ茶、プレーン、黒胡麻(左から)

・クリームわらびもち

ミックス(プレーン2個、ほうじ茶1個、黒胡麻1個) 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。

お日持ちは、お渡し日を含む3日間です。冷凍でお渡しします。

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】 4月25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 なんば店 担当：関本 TEL：080-8867-8680

E-mail : torori.tenshi.no.warabimochi2020@gmail.com