

## 年中秋の味覚を味わえる！“和栗”のみを使った栗専門店 大阪・高槻に「焼栗 八昌」2/4（火）グランドオープン！ ～「わらび屋本舗」の新業態、ホクホクの焼き栗と3種の栗スイーツを販売～

株式会社ロバの穴（住所：大阪府枚方市東田宮1-7-22、代表者：鈴木 将司）は2月4日（火）、「焼栗 八昌」（住所：大阪府高槻市南平台3-28-11）をオープンします。



大粒の和栗1粒を包んだ「和栗大福」



ホクホクの出来立て焼き栗を実演販売で用意

### ■ 秋の味覚・栗を年中味わえる！和栗のみを使った焼き栗、栗スイーツをご用意

「焼栗 八昌」は、和栗のみを使用した焼き栗・栗スイーツを販売する栗専門店です。当社は、1日平均300個を売り上げる“神配合”わらび餅が看板商品の和洋菓子店「わらび屋本舗」を展開しており、そのノウハウを活かした新業態として出店しました。

焼き栗（5粒540円～）は、圧力を加えながら焼き上げる「加圧蒸し焼き製法」を採用し、冷めても柔らかいのが特徴です。栗は、焼き栗定番の「天津甘栗」を使わず、1粒15g～25gと大粒で水分が多く粘質な「和栗」を使用。本来、和栗は渋皮が剥がれにくく焼き栗には向いていないとされていますが、栗の水分だけを使用する焼き上げ方法を採用することで渋皮が剥きやすい上、無添加・無加糖のため栗本来の自然な甘さをお楽しみいただけます。このほか、和栗の果肉をたっぷり使いパイ生地で包んだ「和栗パイ」、和栗ペーストを練り込んだ北海道十勝産のあずきと和栗1粒をわらび屋本舗の餅生地で包み込んだ「和栗大福」、和栗と生クリームを合わせた「和栗のメレンゲロールケーキ」の3種類の栗スイーツもご用意いたします。

秋の味覚として人気の“栗”を年中楽しめる当店で、和栗特有のおいしさをお楽しみいただければ幸いです。

### ■ 「焼栗 八昌」店舗詳細

住 所：大阪府高槻市南平台3-28-11  
T E L：072-690-7611（わらび屋本舗高槻店共通番号）  
営業時間：10時～18時  
営業形態：テイクアウトのみ  
定休日：月曜日



ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

焼栗 八昌 担当：藤森 TEL：072-800-1761 E-mail:info@robanoana.com



■ 焼き立てホクホクの焼き栗に加え3種類の和栗スイーツをラインアップ

※価格は全て税込みです



【商品名】焼き栗

【容量/価格】

5粒（お一人様用・約100g）= 540円

11粒（お二人様用・約220g）= 1,080円

22粒（ファミリー用・約450g）= 2,160円

栗の水分だけを使用する「加圧蒸し焼き製法」でじっくりと焼き上げ、「無添加・無加糖」で自然な甘さを引き出した焼き栗。栗は、焼き栗定番の「天津甘栗」は使わず、実が大きく水分量の多い和栗を使用しています。1粒15g～25gと大粒のため、栗本来の味わいが口いっぱい広がります。



「和栗パイ」  
(1個380円)



「和栗大福」  
(1個280円)



「和栗のメレンゲロールケーキ」  
(2,380円)

ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●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