

1日最高200杯販売！女子高生考案の「飲むわらびもち」が話題の「とろり天使のわらびもち」が京都初進出！3/20(土)オープン ～長岡店限定、急須と湯飲みで提供する「徳寿園」お茶セットも～

わらびもちが看板メニューの和菓子店「とろり天使のわらびもち 長岡店」（住所：長岡京市開田4丁目7-1 イズミヤ長岡店1階）が3月20日(土)、京都初となる3号店をオープンいたします。

■京都初出店！ストローで「飲むわらびもち」や長岡店限定の急須と湯飲みで提供するお茶セット



「飲むわらびもち」(左からミルクティー、抹茶、黒蜜)



わらびもちと徳寿園のお茶のセット

「とろとろ食感」の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1号店を出店しました。京都初進出となる3号店の長岡店が、2021年3月20日(土)にオープンいたします。

アルバイトの女子高生が「とろとろすぎて、ストローで飲みちゃうのでは」と発想し、誕生したドリンク

「飲むわらびもち」が話題となり、1日最高200杯販売する人気メニューとなりました。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、スイーツのような見た目からも、“SNS映え”する商品です。フレーバーは「黒蜜」「ミルクティー」（テイクアウト：580円、イートイン：589円）の2種類をご用意しております(近日、「抹茶」フレーバーも提供予定)。

同店限定メニューとして、兵庫県丹波市で農薬や化学肥料を一切使用せず製造する「徳寿園」のお茶(4種類)を、急須と湯飲みで提供いたします(テイクアウトは紙コップで提供)。

「和三盆」「あずき」「ほうじ茶」の3種類ある「わらびもち」をはじめ、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」は「プレーン」「ほうじ茶」「黒胡麻」の3種類をご用意しております。濃厚な抹茶クリームがたっぷり入った「抹茶シュークリーム」や醤油と黒砂糖で作る濃い目のたれが特徴の「みたらし団子」などの和洋菓子を8種そろえ、手土産にも最適です。

■店舗概要

店名：とろり天使のわらびもち 長岡店
所在地：長岡京市開田4丁目7-1イズミヤ長岡店1階
電話：070-8300-4006
営業時間：10時～20時（イートイン：ラストオーダー19時45分）
店舗面積：21.94平方メートル
定休日：不定休
※イートインはフードコート（約150席）でお召し上がりいただけます



店舗外観（イメージ）

■取材に関するお問い合わせ ■

とろり天使のわらびもち 長岡店 担当：山田 TEL：070-8300-4006 E-mail：info@fame29.com

■商品のご紹介（価格は全て税込）

看板商品「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。プレーンな「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」、香ばしい香りの「ほうじ茶」の3種類をご用意しております。たっぷりつまぶした甘さ控え目なきな粉と一緒に召し上がりください。

テイクアウト 小箱(200g) : 540円

大箱(400g) : 1,080円

イートイン 260円(120g) ※黒蜜追加 50円

わらびもちをアレンジした和洋菓子など8種類、ドリンク12種類をご用意しております。



・クリームわらびもち
【プレーン・ほうじ茶・黒胡麻】
テイクアウト 380円
イートイン 387円



・抹茶シュークリーム
テイクアウト 320円
イートイン 326円



・飲むわらびもち
【黒蜜・ミルクティー・抹茶(近日提供予定)】
テイクアウト 580円
イートイン 589円



・わらびもち+ドリンク
セット(イートインのみ)
+飲むわらびもち 710円
+抹茶ラテ 560円
+その他ドリンク 460円

- ・みたらし団子 テイクアウト 1本130円・5本600円、イートイン 1本133円・5本611円
- ・お茶【赤ちゃん番茶・山裾茶・ほうじ煎茶・上煎茶】テイクアウト 250円、イートイン 255円
- ・コーヒー(ホット・アイス)、コーラ、オレンジジュース テイクアウト 250円、イートイン 255円
- ・抹茶ラテ(ホット・アイス) テイクアウト 350円、イートイン 357円

■徳寿園について

京都初出店にあたり、お子さまからご年配まで幅広く人気のあるわらびもちと合うお茶を探していたところ、「飲んで安心、自然と共存」の想いのもと、お茶作りをする「徳寿園」に出会いました。

創業70年の徳寿園は兵庫県丹波市で、農薬や化学肥料を一切使用しない有機栽培で25年以上お茶の木を育て、自社工場で製茶しています。自家製木酢液や油粕、米ぬか、発酵有機肥料を使い、お茶の木を栽培しています。長岡店では、赤ちゃん番茶(ホット・アイス)・山裾茶・ほうじ煎茶・上煎茶「橋爪」の4種類のお茶をご用意しております。

- ・赤ちゃん番茶 徳寿園の看板商品。3代目社長の細見徳彦さんが自身の子どものために考案した番茶。
- ・山裾茶 落ち葉が自然堆肥となった山裾の茶園で育ったお茶。香ばしい香りを味わえる煎茶です。
- ・ほうじ煎茶 熟成煎茶を鉄釜で丹念に火入れをして焙じています。
- ・上煎茶「橋爪」 製茶の工程で通常より蒸し時間をかけた深蒸しです。色よく、まろやかな味わいです。

■今後のオープン予定

大阪のほか、九州にも出店を予定しております。

- ・3月27日 大阪中崎町店 (大阪市北区中崎西2丁目4-35)
- ・4月3日 福岡久留米店 (福岡県久留米市日吉町14-36)
- ・4月3日 鹿児島騎射場店 (鹿児島県鹿児島市荒田2-41-6)

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 ■

とろり天使のわらびもち 長岡店 担当：山田 TEL：070-8300-4006 E-mail：info@fame29.com