

1日最高600個販売！大阪発、新食感“とろとろ”「生わらびもち」が話題 「とろり天使のわらびもち 姫路店」8/20(金)オープン ～ 白過ぎる!?「飲むわらびもち」の限定フレーバー「白鷺塩バニラ」登場～

「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 姫路店」(住所：姫路市錦町130番地)は2021年8月20日(金)、16号店としてオープンいたします。

■大阪発・とろとろ食感の「生わらびもち」、姫路城に見立てた「飲むわらびもち」限定フレーバーも



「生わらびもち」と「飲むわらびもち」



「白鷺塩バニラ」



店舗外観(イメージ)

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1号店を出店しました。関西を中心に東京、九州にも出店し、16号店の姫路店が、2021年8月20日(金)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。珍しい「とろとろ食感」のわらびもちは、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450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、姫路店限定の「白鷺塩バニラ」(各680円)もご用意いたします。

「白鷺塩バニラ」は赤穂の塩で作った塩アイスに丹波の黒豆を添え、ココナッツやアーモンドをアクセントにし、姫路城の鮮やかな白色に見立てました。塩アイスの塩味がバニラシロップの風味と合わさり、すっきりとした甘さで最後まで美味しく飲んでいただけます。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、好みできな粉をかける「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種類をご用意しております。

※価格は全て税込です

■店舗概要

店名 : とろり天使のわらびもち 姫路店
所在地 : 姫路市錦町130番地
電話 : 080-2345-1389
営業時間 : 10時～19時
提供方法 : テイクアウトのみ
店舗面積 : 14平方メートル
定休日 : 年末年始
Instagram : https://www.instagram.com/tenshino_warabimochi_himeji/



姫路城に見立てた限定メニュー



看板商品「生わらびもち」

【取材に関するお問い合わせ】

8月17日(火)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 姫路店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com

■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。たっぷりつまぐした甘さ控え目な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、【姫路店限定】白鷺塩バニラ 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。姫路店限定フレーバーで、姫路城をイメージした「白鷺塩バニラ」をご用意。赤穂の塩を使った塩アイスや丹波の黒豆など厳選した食材を使っています。



ほうじ茶、プレーン、黒胡麻(左から)

・クリームわらびもち

プレーン(4個)、ほうじ茶(4個)、黒胡麻(4個)
ミックス(プレーン2個、ほうじ茶1個、黒胡麻1個) 各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。

■「とろり天使のわらびもち」店舗情報

公式HP	https://www.torori-tenshi-no-warabimochi.com/
【大阪府】	天神橋店、大阪中崎町店、淀屋橋店
【京都府】	長岡店、阪急洛西口店
【兵庫県】	神戸三ノ宮店
【東京都】	下北沢店
【愛知県】	覚王山店
【広島県】	広島店
【岡山県】	岡山学南町店
【福岡県】	福岡久留米店
【鹿児島県】	鹿児島騎射場店、鹿児島中央駅店、鹿児島天文館店、鹿屋店(2021年8月20日(金)オープン)
【沖縄県】	沖縄豊崎店

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】

8月17日(火)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 姫路店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com