

1日最高600個販売！新食感“とろとろ”「生わらびもち」が話題

北摂エリア初「とろり天使のわらびもち 茨木店」9/17(金)オープン

～茨木市ブランドロゴとコラボ！「飲むわらびもち」限定フレーバー「いもくりなんきん」～

「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 茨木店」(住所：大阪府茨木市舟木町2-27)は2021年9月17日(金)、25号店としてオープンいたします。

■北摂エリア初出店！茨木市ブランドロゴとコラボした「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」



「いもくりなんきん」



店舗内観(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、25号店の茨木店が2021年9月17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、茨木店限定の「いもくりなんきん」(各680円)もご用意いたします。

「いもくりなんきん」は、茨木市の白と黄色のストライプのブランドロゴ「次なる茨木へ。」をイメージしてメニュー開発しました。ミルクにサツマイモやかぼちゃのペースト、バニラアイス、キャラメルソースを加えたドリンクに、生クリームと栗、アーモンドをトッピングし、秋の味覚の「いも・くり・なんきん」をふんだんに使用しています。また、カップには「コロナに負けないみんなで茨木応援プロジェクト『#エール茨木』」と当店のコラボシールを貼ってご提供いたします。

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

■店舗概要

店名：とろり天使のわらびもち 茨木店
所在地：大阪府茨木市舟木町2-27
電話：070-2432-4079
営業時間：11時～19時
提供方法：テイクアウトのみ
店舗面積：約10坪
定休日：年末年始
Instagram：https://www.instagram.com/tenshino_warabimochi_ibaraki/?hl=ja



店舗外観(イメージ)



看板商品「生わらびもち」

【取材に関するお問い合わせ】

9月13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 茨木店 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、【茨木店限定】いもくりなんきん 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。茨木店限定フレーバーは、茨木市の白と黄色のストライプのブランドロゴ「次なる茨木へ。」とのコラボメニューです。秋の味覚の「いも・くり・なんきん」をふんだんに使用しています。



ほうじ茶、プレーン、黒胡麻(左から)

・クリームわらびもち
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、中崎町店、淀屋橋店、内環南巽駅前店、蒲生四丁目店、石橋阪大前店(9月28日オープン)
【京都府】 長岡天神店、洛西口店 【滋賀県】 守山店(9月13日オープン)
【兵庫県】 神戸三ノ宮店、姫路店、明石店、伊丹店(9月24日オープン)
【東京都】 下北沢店、市ヶ谷店、渋谷店(9月18日オープン) 【千葉県】 茂原店
【静岡県】 静岡セノバ前店(9月15日オープン) 【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】 久留米店、天神店(10月1日オープン)
【熊本県】 熊本味噌天神店(9月23日オープン) 【宮崎県】 宮崎都城店(10月8日オープン)
【鹿児島県】 騎射場店、鹿児島中央駅前店、天文館店、鹿児島鹿屋店
【沖縄県】 イーアス沖縄豊崎店 ※ () 内のオープン日は予定です

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】 9月13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 茨木店 担当：関本 TEL：080-8867-8680 E-mail：info@fame29.com