

新店/和菓子/高崎

群馬初出店！大阪発“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 高崎店」5月27日(金)オープン 女子高生考案、ネクストタピオカドリンクで注目の「飲むわらびもち」も

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 高崎店」(住所：群馬県高崎市築縄町66番23横山第三ビル102)は、2022年5月27日(金)にオープンいたします。

■群馬県初出店！とろとろ食感が話題、女子高生考案の新感覚ドリンク「飲むわらびもち」も



とろとろ食感の「生わらびもち」



「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、関西を中心に全国各地店舗を展開しております。2022年5月27日(金)にオープンする高崎店は、群馬県初出店で96店舗目となります。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。とろとろ食感のわらびもちは、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」(各680円)の3種類。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 高崎店
所在地：群馬県高崎市築縄町66番23横山第三ビル102
電話：070-8382-6936
営業時間：10時～19時
提供方法：テイクアウトのみ
店舗面積：34.24平方メートル
定休日：年末年始
Instagram：https://www.instagram.com/tenshino_warabimochi_takasaki/?hl=ja



店内(イメージ)

【取材に関するお問い合わせ】 5月23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 高崎店 担当：関本 TEL：080-8867-8680

E-mail：torori.tenshi.no.warabimochi2020@gmail.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。たっぷりた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6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 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。



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。

■「とろり天使のわらびもち」店舗情報

※()内はオープン日

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、茨木店、石橋阪大前店、箕面店、小阪八戸ノ里店、豊中駅前店、淡路店、なんば店、池田店 【京都府】長岡天神店、洛西口店、MOMOテラス店、京都河原町店
【滋賀県】守山店、長浜店 【兵庫県】神戸三ノ宮店、姫路店、明石店、伊丹店、阪神尼崎店、芦屋店、甲子園口店、姫路フェスタ店(5/27) 【奈良県】奈良大和高田店 【和歌山県】パビリオンシティ田辺店
【北海道】札幌店 【宮城県】仙台六丁の目店 【福島県】いわき店 【千葉県】茂原店・海浜幕張店、アリオ蘇我店 【茨城県】土浦店 【群馬県】高崎店(5/27) 【埼玉県】ふじみ野店
【東京都】自由が丘店、秋葉原店、浅草店、西大島店、武蔵小山店【神奈川県】溝の口店、川崎パレール店、茅ヶ崎店 【静岡県】静岡セノバ前店、浜松店、藤枝店 【岐阜県】モレラ岐阜店
【愛知県】覚王山店、熱田六番町店、新栄町店、マックスバリュ昭和橋通店、安城店、ポートウォーク店、刈谷店 【富山県】富山店 【石川県】香林坊東急スクエア店 【三重県】四日市店、津店
【福井県】アル・プラザ鯖江店 【岡山県】岡山学南町店、津山店、倉敷美観地区店 【山口県】防府店
【広島県】広島店、広島福山店、イオン宇品店 【鳥取県】米子店 【島根県】松江店 【徳島県】徳島店
【香川県】高松店 【愛媛県】松山店 【大分県】大分中央町店 【福岡県】久留米店、天神店・香椎店
【熊本県】熊本味噌天神店、八代店、武蔵ヶ丘店(5/27) 【宮崎県】都城店、宮崎店、日向店
【長崎県】長崎浜町店、佐世保店 【鹿児島県】騎射場店、鹿児島中央店、天文館店、鹿児島鹿屋店
【沖縄県】イーアス沖縄豊崎店・浦添PARCOCITY店、那覇国際通り店

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】 5月23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 高崎店 担当：関本 TEL：080-8867-8680

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