

割り箸でないと掴めない「とろとろ食感」を実現したわらび餅店から“飲めるパフェ”が登場 「わらび屋本舗」が、わらび餅×シェイク×モンブランの新スイーツ ～7/21より大阪・京都の直営7店舗で販売。北海道ミルク、抹茶、ほうじ茶をラインナップ～

株式会社ロバの穴（住所：大阪府枚方市東田宮1-17-22 代表取締役：鈴木将司）が展開するわらび餅店「わらび屋本舗」は7月21日、飲めるパフェ「シェイクモンブラン」の販売を直営7店舗で開始します。



北海道ミルク、抹茶、ほうじ茶の3種で展開



たっぷり乗せる栗ペーストのモンブラン

■わらび餅×シェイク×モンブランを掛け合わせた新感覚の「飲めるパフェ」が登場

当店は2017年、大阪・枚方にオープンした工場併設型の和菓子店です。加工材料をほとんど使わず、わらび粉、砂糖、水の配合や炊く時間を試行錯誤して作った神配合の「とろとろわらび餅」（プレーン 小=540円、中=756円、大=1,080円）が看板商品で、多い日には1日300箱が売れるほど。その名の通り、爪楊枝が刺さらない程とろとろな食感なので、お召し上がり際には割り箸を添えて提供しています。

そんな当店では今年、わらび餅の新たな楽しみ方を提案しようと新感覚のスイーツ「シェイクモンブラン」（税込み680円）を開発。パフェのようにしっかり食べ応えがありながらも、シェイクのように飲めるスイーツとなっております。下層にはとろとろのわらび餅を敷き、真ん中には当店で提供する濃厚ソフトクリームをシェイクとして。その上にチョコをコーティングした「ぶぶあられ」をトッピングし、栗ペーストのモンブランをたっぷり乗せました。わらび餅のとろとろ感、シェイクのさらっとした口当たり、濃厚なモンブランにザクザク食感のあられと一度で様々な味、食感を楽しめる新感覚のスイーツが誕生しました。

■製品概要

商品名：シェイクモンブラン

価格：680円（税込み）

フレーバー：北海道ミルク、抹茶、ほうじ茶

販売日：7月21日（金）～（常設メニューとなります）

販売店舗：【大阪】

枚方本店（枚方市東田宮1-17-22）

福島店（大阪市福島区福島5-6-33）

上本町一丁目店（大阪市天王寺区上本町1-1-16）

東天満店（大阪市北区天満橋1-3-6）

吹田店（吹田市垂水町3-3-40）

高槻店（高槻市南平台3-28-11）

【京都】

京田辺店（京田辺市田辺中央1-5-3）



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 TEL072-800-1761 E-mail:info@robanoana.com



■わらび餅を中心に10種類以上の商品を揃える「わらび屋本舗」※価格は全て税込みです



【商品名】とろとろわらび餅

【味】プレーン

【容量/価格】 小=540円

中=756円

大=1,080円

とろとろ状態のわらび餅の美味しさに気づき、開発した「とろとろわらび餅」。何百回とわらび粉、砂糖、水の配合を調整し続けようやく、とろとろの配合を導き出し、商品化に至りました。割り箸でないと掴めないほどとろとろの食感で、あずきが練りこまれているわらび餅に、色も香りも濃いきな粉がたっぷりかかっているのが特徴です。



「塩豆大福」
(1個=183円)



「純生クリームわらび餅」
(360円)

■わらび屋本舗について

2017年11月に大阪・枚方に本店を構え、2019年1月に愛知・長久手に2号店をオープンした「わらび屋本舗」。コロナ禍でも人気不衰、大阪では、福島や上本町のほか、東天満、吹田市、貝塚市、大阪狭山市、藤井寺市、高槻市に出店。さらに、京都府・京田辺市や三重県・鈴鹿市、松阪市に出店するなど、ご愛顧いただいているお客さまのおかげで、少しずつ店舗を拡大しております。

現在、直営=7店舗、FC=7店舗

これからも名物である「とろとろわらび餅」を中心に、皆さまに愛される和菓子をお届けしてまいります。

◇わらび屋本舗 HP▶<https://warabimochi.osaka.jp/>



わらび屋本舗 枚方本店

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 TEL072-800-1761 E-mail:info@robanoana.com