

箸でないと掴めない“究極とろとろわらび餅”で話題の人気店が内陸部初進出！！ 「わらび屋本舗 岐阜店」9月1日（金） オープン ～築40年の古家をリノベし、同ブランド最大のイートインスペースを設置～

株式会社HIJIRI（住所：三重県鈴鹿市算所5-19-30、代表取締役：芝山 純子）は9月1日（金）、箸でないと掴めないほど“とろとろな食感”で人気を博す「わらび屋本舗」をFC店舗として岐阜にオープンいたします。当ブランドとして内陸部初進出、さらに最大のイートインスペースを設けたゆったりとお楽しみいただける店舗となります。



究極に“とろとろ”に仕上げる「とろとろわらび餅」



イートインスペース

■大阪発の人気わらび餅店が内陸部初進出！！当ブランド最大のイートインスペースでお出迎え

「わらび屋本舗」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。特別な加工材料をほぼ使用せず、配合のバランスや炊き方にこだわり、可能な限り“とろとろ”な食感に仕上げた「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。現在大阪、京都、三重に14店舗を展開しております。

当社としましては、2021年に鈴鹿店をFC店舗として開業。開業半年で「とろとろわらび餅」を含む商品を10万個販売するなど好調です。お客様の中には県外とくに岐阜からお越しの方が多くことから、今回岐阜に展開することを決めました。

岐阜店最大の特徴は、直営、FC含めでも最大となる約32㎡のイートインスペース。築40年の古家をリノベーションしつつも、風情ある店内となっております。テイクアウト、イートインを両立させることで、お土産にサッと買って帰りたい方、あるいは観光ルートに当店を入れてじっくり楽しむ方など、これまでにはなかった利用が増えるのではと考えております。

■「わらび屋本舗 岐阜店」店舗詳細

住 所：岐阜県加茂郡富加町高畑字稲荷645-8

電話番号：0574-66-6151

営業時間：10時～18時

店舗面積：170㎡
（うちイートインスペース32㎡）

定休日：1月1～3日



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 岐阜店 担当：内木 TEL：090-3933-1148 E-mail:mai@hijiri.co.jp

■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 岐阜店 担当：内木 TEL：090-3933-1148 E-mail:mai@hijiri.co.jp