

枚方発！“究極とろとろわらび餅”で話題の人気店 梅田・阪急三番街に「わらび屋本舗」10/11（金）オープン！ ～箸でないと掴めない、1日平均300個売り上げる“神配合”わらび餅～

株式会社ロボの穴（住所：大阪府枚方市東田宮1-7-22、代表者：鈴木 将司）は10月11日（金）、「わらび屋本舗 阪急三番街店」（住所：大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街 南館地下2階）をオープンします。



究極“とろとろ”に仕上げる「とろとろわらび餅」



神配合で“とろとろ”食感に

■ 箸でないとつかめない“究極とろとろ食感”のわらび餅！梅田に初出店！

「わらび屋本舗」は、特別な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=648円、中=972円、大=1,296円）が看板商品の和菓子店です。「とろとろわらび餅」は、1日800箱が売れるほど。その名の通り、爪楊枝が刺さらないほどとろとろ食感なので、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、大阪市内では「上本町1丁目店」と「福島店」の2店舗を展開。「阪急三番街店」は、1日95万人が利用する梅田駅から近く、友人同士やご家族、ビジネスパーソン、訪日客などこれまでで最も幅広いお客さまに楽しんでいただけたと考えております。今回の出店で梅田エリアの方々をはじめ、梅田に遊びに来た国内外の方にも当店を知ってもらい、手土産需要や自分へのご褒美需要などに応えられたらとの思いから出店に至りました。

大阪・枚方発祥の新たな大阪名物として、より多くの皆様に神配合のわらび餅をはじめとする当店の和菓子をお楽しみいただければと考えております。

■ 「わらび屋本舗 阪急三番街店」店舗詳細

住所：大阪府大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街 南館地下2F

TEL：06-6940-7867

営業時間：10時～21時

店舗面積：28.8平方メートル

営業形態：テイクアウトのみ

定休日：阪急三番街に準ずる

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 TEL：072-800-1761 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=648円
 中=972円
 大=1,296円

とろとろ状態のわらび餅の美味しさに気づき、商品開発に着手。何百回と配合を調整し続けようやく、とろとろの配合を導き出し、商品化に至った「とろとろわらび餅」。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=216円)



「純生クリームわらび餅」
(400円)

■わらび屋本舗について

2017年11月に大阪・枚方に本店をオープンし、2023年8月には岐阜県にも出店するなど大阪府内以外にも店舗展開する「わらび屋本舗」。コロナ禍でも人気不衰え、大阪では、福島や上本町のほか、高槻市、貝塚市、堺市（2店舗）、藤井寺市に出店。さらに、三重県・鈴鹿市、松坂市や岐阜県・加茂郡などにも出店するなど、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=5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://warabiyahonpo.co.jp/>
◇わらび屋本舗 通販▶<https://shop.warabiyahonpo.co.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 TEL：072-800-1761 E-mail:info@robanoana.com