

お茶屋こだわり、抹茶の香りを味わう 抹茶わらび餅 新発売

本蕨粉のもちり食感と、抹茶の香りを楽しむ お茶屋仕立ての和スイーツ

株式会社山城物産（大阪市西区）は、もちりとした食感と上品な味わいが特長の新商品「抹茶わらび餅」を発売いたします。

本商品は、本蕨粉を使用し、甘味には和三盆糖を用いることで、口に含むとやさしく上品な甘さと、なめらかな口どけが広がるわらび餅です。素材の持ち味を活かし、後味はすっきりと仕上げました。別添えの黒蜜と、茶師が監修したお茶屋こだわりの国産高級抹茶を、お召し上がりの直前にかけてお楽しみいただくスタイル。黒蜜のコクのある甘さに、新鮮な抹茶ならではのほろ苦さと豊かな香りが重なり、味わいの変化をお楽しみいただけます。

甘さはお好みに合わせて調整できるため、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。そのままでもおいしく、冷やすことで、より一層なめらかな口どけと上品な味わいをお楽しみいただけます。

ご自宅用はもちろん、お土産や贈り物にも最適な一品です。



商品名：抹茶わらび餅

内容：239 g (わらび餅 227g、黒蜜 10g、抹茶 2g)

標準価格：850 円

賞味期限：6 か月

販売形態：店頭・EC ほか

連絡先 株式会社山城物産

本社：大阪市西区南堀江 4-24-6

営業本部：東大阪市長田中 5-3-11 TEL:06-6746-8701 担当者：西

e-mail : nishi@ocha-yamashiro.com

HP: <https://ocha-yamashiro.com/>

大変お忙しいとは存じますが、貴媒体でもぜひ取り上げて頂ければ幸いです。

■本蕨粉と和三盆糖を使用した、もっちりとなめらかな食感

抹茶わらび餅には、本蕨粉を一部使用しています。

さらに甘味には和三盆糖を用い、角の取れたやさしい甘さと、素材の風味を引き立てる味わいに仕上げました。

しっかりとした弾力がありながら、口に含むとすっとほどけるような、もっちりとなめらかな食感が特長です。

素材の持ち味を活かすことで、甘さは控えめに、後味はすっきりと仕上げました。

■茶師監修の高級抹茶で広がる、味わいの奥行き

別添えの抹茶は、**茶師が監修した国産高級抹茶**を使用。

香り・色合い・苦みのバランスにこだわり、わらび餅や黒蜜との相性を追求しました。

まずは、**黒蜜をかけてお召し上がりください。**

コクのある黒蜜のやさしい甘さが、わらび餅のもっちりとした食感と調和し、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

次に、**仕上げとして国産抹茶を振りかけて**いただくことで、抹茶のほろ苦さと豊かな香りが加わり、味わいに奥行きが生まれます。

甘みと苦み、香りの重なりによる変化を、ひと口ごとにご堪能ください。

■甘さはお好みで。自分だけのバランスを楽しむ

黒蜜と抹茶は別添えのため、量を調整しながらお召し上がりいただけます。

さっぱりとした味わいから、濃厚な抹茶の風味まで、お好みに合わせた楽しみ方が可能です。

そのままでもおいしく、冷やすことで、より一層なめらかな口どけと上品な味わいをお楽しみいただけます。

■ご自宅用から、お土産・贈り物まで幅広く

上品な味わいと満足感のある食感から、日常のおやつや食後のデザートとしてはもちろん、常温で長期間保存可能なお土産や贈り物にもおすすめです。

和スイーツを好まれる幅広い世代の方にお楽しみいただける商品です。

