

報道関係者各位
プレスリリース

2026 年 9 月
安曇野食品工房株式会社

“わらび餅”を使った和パフェに待望の苺味が登場 秋冬にもピッタリな「苺と練乳」

～わらびパフェ 苺と練乳～

デザート、ヨーグルト、チルド飲料の 3 つの事業を展開している安曇野食品工房株式会社(本部：東京都中央区、代表取締役社長：大谷 俊介)は、2026 年 9 月中旬に苺の甘酸っぱさと練乳らしい風味と甘みが楽しめる新商品「わらびパフェ 苺と練乳」を、全国の量販店・ドラッグストアなどで順次発売します。



わらびパフェ 苺と練乳

■ 開発背景

わらび餅を使ったスイーツは、2020 年頃から“飲むわらびもち”を筆頭に、専門店やコンビニなどで多彩な商品が次々と発売され、近年は季節を問わず親しまれるデザートへと進化を遂げています。

当社の『わらびパフェ』は、少し贅沢なデザートを食べたい、お家で専門店のデザートを楽しみたいという気持ちの時に召しあがっていただける商品を目指して作りました。

これまで「抹茶と黒糖」味を展開してまいりましたが、このたび「よりクリーミーな甘さ」と「苺の爽やかな酸味」を両立させた新バリエーションを開発しました。

■商品特長

こだわり抜いた素材を贅沢に使用し、クリーミーソース・苺わらび餅・苺のソース・練乳わらび餅の4つの味わい、一口ごとに広がる贅沢感と幸福感をお楽しみいただけます。

* クリーミーソース

北海道産生クリームを使用したクリーミーソースは、わらび餅と絡めて食べるソースとして、一体感が生まれるよう仕立てました。

苺わらび餅の酸味と調和し、クリーミーな味わいを楽しめます。

* 苺わらび餅

ぷるぷる＆もちっとした弾力のある食感のわらび餅です。

とちあいか果汁を使用し、苺の若々しいフレッシュな香りとほどよく酸味のある味わいで、どの具材と合わせて食べてもバランス良く味わえます。

* 苺のソース

つぶつぶの苺果肉が入ったソースです。

果肉の食感がしっかりと残るように硬さを調整しており、味と食感のアクセントになります。

* 練乳わらび餅

ぷるんとしたやわらかな食感のわらび餅です。

北海道産練乳を使用し、練乳らしい風味と甘さを目指しました。苺わらび餅や苺ソースと組み合わせることで、酸味とのコントラストがより一層際立ちます。

■商品概要

商品名 : わらびパフェ 苺と練乳
発売日 : 2026年9月中旬より順次発売
価格 : オープン価格
内容量 : 190g
保存方法 : 要冷蔵
販売場所 : 量販店・ドラッグストアなど



■会社概要

商号 : 安曇野食品工房株式会社
代表者 : 代表取締役社長 大谷 俊介
本部 : 〒104-0045 東京都中央区築地 4丁目7番5号 築地 KY ビル7階
設立 : 1998年
URL : <https://www.azuminofood.jp/>

本件に関する報道関係者様のお問合せ先

安曇野食品工房株式会社 商品企画開発部 北中、営業部 矢野
TEL:03-6264-2248 FAX:03-6226-1076
e-mail: yano_takashi@azumino.co.jp
ホームページ: <https://www.azuminofood.jp/>