

地元の厳選素材をつかったお菓子が遂に完成！
希少な「プレミアム泉州たまねぎ」をつかった風味豊かなサブレ

泉州たまねぎサブレ



1枚／税込95円 3枚(専用箱入)／税込305円



厳選素材

射手矢農園 プレミアム泉州たまねぎ

日本のたまねぎ栽培の発祥の地と言われる泉州(大阪府南部)泉佐野市にある射手矢農園さんで丹念に育てられた、甘くてコクがあり肉厚で生でも美味しく食べられる、希少なプレミアム泉州たまねぎを使用。



最高技術

オーストリア人マイスター エルウィン

一生に一度しか受験できないマイスターの資格を主席で取得し、むか新の技術顧問であるエルウィン イーセンベルガー氏との共同開発によって生まれたサブレです。

数量限定 10月1日より、むか新直営店舗※にて販売開始!! (※むか新は大阪南部を中心に19店舗を展開する和洋菓子のお店です)
希少なプレミアム泉州たまねぎをつかったおやつにもビールにも合うサブレ

おいしい
サブレが
できるまで

地元の素材をつかってお菓子をつくりたい

地元の美味しい素材を探し続け、射手矢農園さんのプレミアム泉州たまねぎに出会いました。畑から引き抜いたそのまま生で食べた時「生でも甘くて本当に美味しい」。心からそう思いました。ローストするとさらに甘さが引き立つ美味しさ。この地元の厳選素材でお菓子をつくらう。そう考え、マイスターのエルウィンと共に試行錯誤を繰り返し完成した「泉州たまねぎサブレ」。香辛料などは使わずたまねぎそのものの味や香り、地元の美味しさをとじこめた逸品です。

取材・ご試食をご希望のメディアご担当者の皆さま、お気軽にご連絡ください。
個別取材対応、ご試食用商品進呈、写真素材提供をさせていただきます。

おかげさまで
125周年
MUKASHIN 1892-2017

創業明治二十五年
銘菓創庵

むか新

<お問合せ先>

株式会社向新(むかしん)

〒598-0046 大阪府泉佐野市羽倉崎1-5-10

TEL&FAX 072-462-1591

企画・開発室 奥野 (a.okuno@mukashin.com)