

10年前から販売半減！羊羹や浮島など“棹もの”和菓子衰退の危機を救う！

明治25年創業の和洋菓子店「むか新」のバレンタイン限定商品

「匠の小函(こばこ)ショコラ」1月21日(木)発売、小型化と「萌え断」で新しい楽しみ方提案

明治25年創業、大阪を中心に和洋菓子店「むか新」を20店舗展開する株式会社向新(住所:泉佐野市羽倉崎1-5-10、代表取締役社長:向井新将)は1月21日(木)、チョコレートを使った羊羹や浮島を詰め合わせた、バレンタイン限定商品「匠の小函(こばこ)ショコラ」(4個入り、1,450円)を販売いたします。

■10年前から販売半減で「棹もの」和菓子衰退の危機、小型化で販売増加！「萌え断」で美しさ再発見！



チョコレートを加えた羊羹や浮島



バレンタイン限定商品「匠の小函ショコラ」

核家族化や若い世代の和菓子離れなどにより、羊羹や浮島など「棹もの」の販売数が年々減少し、10年前と比べ半減(当社比)しています。棹ものは、「量が多く食べきれない」「価格が高い」と敬遠され、気軽に食べていただけない風潮でした。そこで、棹ものの衰退と職人の技術継承の危機感から昨年11月、棹ものを1/6~1/8の大きさに切り分けて小型化した「匠の小函」(1個、250円~)の販売を開始したところ、現在では、約3万個を販売する人気商品となりました。カットして販売することで、改めて断面の美しさに気付く「萌え断」もお楽しみいただけます。茶道の先生からは「わざわざ包丁で切る手間もいらず衛生的で、コロナ対策にもなる」という声もいただきました。

今回販売する「匠の小函ショコラ」は、より幅広い世代に食べてもらいたいと、チョコレートを使った羊羹と蒸しカステラのような和菓子の浮島をご用意いたしました。羊羹はバレンタインらしく、寒天で固めた透明な和菓子の錦玉(きんぎょく)に赤やピンク色のハート型のイチゴ羊羹を浮かべ、見た目にもこだわりました。「浮島ショコラ」は生クリームを添えたり、洋酒と一緒に召し上がっていただくのもおすすめです。

当社といたしましては、幅広い世代の方に和菓子の美味しさや美しさを知っていただき、和菓子作りの技術を守り、次世代に継承していきたいと思っております。

■商品詳細

商品名 : 「匠の小函(こばこ)ショコラ」

販売期間: 2021年1月21日(木)~2月14日(日)

価格 : 1,450円(4個入り、税込)

内容 : 「浮島ショコラ」2個 (縦:約5cm×横:約5.5cm×高さ:約3.5cm)

北海道十勝産小豆とスイスフェルクリン社製のココアを使用した二層の浮島に、スライスしたローストアーモンドをあしらいました

「羊羹ショコラ」1個 (縦:約5cm×横:約5.5cm×高さ:約3.5cm)

「羊羹ショコラホワイト」1個

濃厚なチョコレートやホワイトチョコレートを加えた羊羹に、赤やピンク色のハート型のイチゴ羊羹を浮かべた錦玉を重ねました

【本件に関するお問い合わせ】

「株式会社 向新」広報事務局 担当 : 岡本

TEL : 06-4708-3766

E-mail : pr@raple.co.jp

■はじまりはいつも「むらしぐれ」

創業時からのロングセラー商品、棹もの小型化のきっかけに



棹ものの「むらしぐれ」



「むらしぐれ小函」

「珈琲しぐれ」

大阪府南部・泉州の郷土菓子「むらしぐれ」。当庵は、「むらしぐれ本舗」ののれんを掲げ、明治25年に佐野町(現・大阪府泉佐野市)で創業しました。創業当時から販売し続けるロングセラー商品です。

江戸時代中期、岸和田城主・岡部美濃守長住公が献上された淡白な蒸し菓子をたいそう気に入り、時雨(しぐれ)と銘を与えたことから、郷土の銘菓は生まれたといわれています。

北海道十勝の契約農場で収穫された小豆と砂糖、米粉、餅粉を混ぜ合わせて蒸しあげた、ほろほろと口の中で溶ける素朴な甘さの和菓子です。

棹ものの販売が常識であった「むらしぐれ」を、長年にわたる小型化専用の製造方法の研究開発の末、2005年11月に1/3のサイズにした「むらしぐれ小函」を発売しました。小型化により乾燥しやすいという欠点も克服しました。2019年11月に、和歌山の人気カフェ「FAVORITE COFFEE」とコラボした珈琲羊羹とむらしぐれを合わせた「珈琲しぐれ」も発売しました。

「むらしぐれ」小豆2本詰合せ 1,070円、3本 1,550円、5本 2,560円

「むらしぐれ小函」小豆6個詰合せ 1,240円、9個 1,840円、
12個2,440円、15個 3,040円

「珈琲しぐれ」4個 1,260円、9個 2,500円

■念願の棹もの小型化へ、「匠の小函」の人気で生産増



棹ものを小型化した「匠の小函」

小型化によって販売を伸ばした「むらしぐれ」。羊羹や浮島など、他の棹ものも小型化しようと試みますが、「棹菓子はご進物を取り扱う和菓子屋としての格がある」「贈答品や新年のお祝いなど、縁起物を切り売りするのはいかがなものか」と、なかなか踏み切れず、実現には至りませんでした。

年々販売数が減少し、和菓子を取りまく環境や価値観が変わり、2020年11月に「京和楽」「四季のうつろい」「栗羊羹」「丹波黒豆羊羹」4種類の棹ものを小型化した商品を発売しました。1/6～1/8サイズにカットして販売したところ、販売2カ月半で約3万個を販売する人気商品となりました。

「京和楽」300円、「四季のうつろい柚子」250円「栗羊羹」400円
(各1個の価格)

■職人歴30年、鶴原谷のコメント

棹もの菓子は、和菓子進物店のこだわりの逸品です。羊羹作りは、職人が直火で炊き上げる鍋に1～2時間付きっきりで、丁寧にじっくり炊き上げます。匠の小函は、一つずつ手間ひまをかけて手作りしています。小型化して販売することでお客さまに喜んでいただけ、生産数が増えました。製造現場が活気づき、若い職人へ技が継承することができます。



職人の鶴原谷

※表示価格はすべて税込です

■会社概要

社名 : 株式会社 向新
代表取締役社長 : 向井 新将
創業 : 明治25年(1892年)
事業内容 : 和洋菓子の製造・販売・カフェ
設立 : 昭和28年(1953年)
本社住所 : 大阪府泉佐野市羽倉崎1-5-10
店舗 : 大阪府南部、和歌山県に20店舗
ウェブサイト : <http://www.mukashin.com/>



羽倉崎店



昭和30年ごろの店舗写真

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

「株式会社 向新」広報事務局 担当 : 岡本

TEL : 06-4708-3766

E-mail : pr@raple.co.jp