

創業130周年 前夜祭 第1弾、暑い夏は「冷やし」みたらしでひんやり！

明治25年創業の和洋菓子店「むか新」で「夏のみたらし祭り」

7/1(木)～26(月)開催、「元祖大阪みたらしだんご」1年分・366個プレゼント

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7月1日(木)から、「元祖大阪みたらしだんご」が1年分(366個)などが当たる「夏のみたらし祭り」を開催いたします。

■「元祖大阪みたらしだんご」が1年分当たる「夏のみたらし祭り」開催、七夕には「冷やし」みたらしをお供え



「元祖大阪みたらしだんご」



抽選で1年分、366個をプレゼント

100種類以上ある和菓子の中で、一番の人気商品の「元祖大阪みたらしだんご」。関西国際空港の開港を記念し「新しい大阪名物」を目指して発売しました。歯切れの良いだんご生地に、関西特有の昆布だし風味のトロっと柔らかな醤油だれを包んだ一口サイズのみたらしだんごです。

京都で夏に農作物の生育、万民の無病息災を祈願する七夕の行事で、みたらしだんごを供え、食べられていることにちなみ、当社でも2018年より毎年7月に「夏のみたらし祭り」を開催しています。

4回目となる今回は、来年の創業130周年に向け、例年よりプレゼント内容をパワーアップしました。みたらしだんごの包装袋に印刷されている「元祖大阪みたらしだんご札」を切り取り応募していただくと、A賞は「元祖大阪みたらしだんご」1年分(366個)、B賞はコロナ禍でなかなか会えない方と同じものを食べて、心を通い合わせていただきたいと当選者と当選者が指定した方に「元祖大阪みたらしだんご」(12個入)を1箱ずつお送りします。C賞はむか新の人気和洋菓子を詰め合わせた「おうちでむか新セット」です。

引き続き8月以降も130周年前夜祭のキャンペーンを行います。月替わりで「本銅鑼」「こがしバターケーキ」「むらしぐれ小函」など人気の和洋菓子を130周年に合わせ130個を抽選でプレゼントする予定です。

■「夏のみたらし祭り」キャンペーン詳細

応募期間 : 2021年7月1日(木)～7月26日(月)

応募方法 : みたらしだんごの包装袋に印刷されている「元祖大阪みたらしだんご札」を切り取り、店頭で配布する応募用紙にA賞は4枚、B賞・C賞は2枚貼って、店頭の応募箱に投函もしくは郵送で応募

賞品 : A賞 「元祖大阪みたらしだんご」1年分 5名様
366個(6個入×61箱) ※1年間有効の引き換え券を送付(店舗にて引き換え)
B賞 「元祖大阪みたらしだんご」2箱(12個入) 5名様
当選者と当選者が指定した方の2カ所にお送りします
C賞 「おうちでむか新セット」 5名様
むか新で人気の和洋菓子の詰め合わせをプレゼント

販売 : 全20店舗、自社オンラインショップ <http://www.mukashin.com/>
楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/mukashin-r/>

賞品発送 : 2021年8月下旬(予定)



「おうちでむか新セット」

【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

■暑い夏は「冷やし」みたらしがお薦め

甘辛い醤油だれを歯切れの良いだんご生地包んだ「元祖大阪みたらしだんご」。暑い季節は、常温で置いておくとだんご生地が柔らかくなってしまい歯切れの良さをお楽しみいただけません。そこで、冷蔵庫で少し冷やしてからお召しいただくことをお薦めしています。歯切れの良さと冷たいみたらしたれをお楽しみいただけます。また、6店舗限定で北海道産ミルクのソフトクリームにみたらしだんごをトッピングし、スポイトに入ったみたらしたれをお好みでかける「みたらしソフト」も販売しています。

「元祖大阪みたらしだんご」 6個入 330円、12個入 660円、24個入 1,320円

「みたらしソフト」 380円

販売店舗：泉北店・葛の葉店・和泉の国本館・貝塚店・富田林店・神前店



「みたらしソフト」

■「むか新」について

当社が営む「むか新」は大阪府南部・泉州の歴史と郷土と共に歩み、現在、大阪府と和歌山県に20店舗展開しております。

明治25年に「むらしぐれ本舗」ののれんを掲げ、佐野町（現・大阪府泉佐野市）で創業しました。「むらしぐれ」とは泉州地方に伝わる郷土菓子で、現在も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。南海電鉄が佐野まで開通した明治30年代には、地元の銘菓として駅でも販売されていました。

特製のこがしバターをふんだんに使った洋菓子「こがしバターケーキ」、羊羹や浮島の「棹もの」を小型化し、断面も楽しめる「匠の小函」、どら焼きを今年流行のイタリア発祥スイーツ「マリトッツォ」風にアレンジした「どらトッツォ」など皆様のお茶の間で愛される菓子作りを続けております。



昭和30年ごろの店舗写真



「むらしぐれ」



「こがしバターケーキ」



「匠の小函 天の川」



「どらトッツォ」

■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
定休日：水曜日
ウェブサイト：<http://www.mukashin.com/>



羽倉崎店

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