

## 販売時間は1カ月に5時間のみ！来年4月に迎える発売20周年を記念 当日焼きたての「こがしバターケーキ」を初の工場直販 明治25年創業の和洋菓子店「むか新」が、7/21(水)より月1回開催

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21日(水)、工場のオープンで当日焼きたての「焼きたてこがしバターケーキ」「焼きたてフィナンシェ」などを初設置する工場直販所で販売いたします。

### ■ 販売は月5時間のみ！当日焼きたての「こがしバターケーキ」や「フィナンシェ」を初の工場直販



来年20周年を迎える「こがしバターケーキ」



当日焼きたてを提供します！



エルウィン イーセンベルガー氏

130種類以上ある商品の中で、一番の人気商品の「こがしバターケーキ」。2002年4月に発売し、累計販売数は3800万個を突破しています。当社の洋菓子技術顧問であるオーストリア人マイスターのエルウィン イーセンベルガー氏直伝の製法でフレッシュバターを銅鍋で115%まで濃縮させた「自家製こがしバター(BROWN BUTTER)」が美味しさの決め手です。2020年11月にリニューアルを行い、砂糖に種子島産のブラウンシュガーを加えコクと風味が増すことで、濃厚なバターの味をより引き立てることができました。

来年4月の発売20周年を記念し、さらにバターの風味やしっとり、ふんわりとした生地を感じていただける「焼きたてこがしバターケーキ」(4個入り、500円)を販売いたします。7月21日(水)より毎月1回10時～15時の5時間のみ、むか新本部工場(大阪府泉佐野市)の駐車場に直販所を設置します。当社が工場直販所を設置するのは、初めての試みです。工場で当日焼きあがったばかりの「こがしバターケーキ」をお楽しみいただけます。

そのほか、香ばしいカリフォルニアアーモンドをたっぷり使った「焼きたてフィナンシェ」(4個入り、500円)や、日保ちが少し短くなったものや、少し形が崩れてしまった商品を詰め合わせてお安く提供する「アウトレット商品」(1袋、500円)、8種類のフレーバーをそろえる「アイスクャンデー」(1本160円)も販売いたします。

当社といたしましては、発売20周年を迎える「こがしバターケーキ」の新たな美味しさを知っていただけるきっかけになればと思います。

### ■ 「工場直販所」詳細

販売日：2021年7月21日(水) ※次回は8月25日(水)の予定

販売時間：10時～15時(5時間限定)

販売商品：【工場直販限定商品】

焼きたてこがしバターケーキ 500円(4個入り)

焼きたてフィナンシェ 500円(4個入り)

アウトレット商品 1袋 500円(むか新の人気商品の詰め合わせ)

【通常販売商品】

アイスクャンデー 1本 160円

(全8種、あぜ(枝豆)、小豆、マンゴ、いちご、ショコラ、黒ぶどう、ミルク、小夏・オレンジ)



焼きたてをそのまま専用袋に入れて販売



直販所を設置する本部工場

※価格は全て税込です

【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

## ■「こがしバターケーキ」について

純度115%の濃厚で芳醇なバターの香りが楽しめるフィナンシェでも、マドレーヌでもない焼き菓子「こがしバターケーキ」。洋菓子は一般的に生地を混ぜ合わせますが、和菓子独自の製法である「練り」の技術を活かすことで生地に弾力が生まれます。表面はサククリ、中はふんわりとした独特の食感で、きめが細かく、しっとりとした生地が特徴です。最後にシャリシャリとした食感のフォンダンを手作業で塗って仕上げています。包装紙は「むか新が創業した明治時代に、もし洋菓子店を開いていたら・・・」とイメージしたデザインです。

「こがしバターケーキ」

価 格：1個 130円

(3個、4個、5個、8個、12個、18個、24個、30個入りセットをご用意)

日保ち：10日



「こがしバターケーキ」

## ■「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、来年創業130周年を迎えます。

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。

関西国際空港の開港を記念して発売した「元祖大阪みたらしだんご」、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」



「元祖大阪みたらしだんご」



「匠の小函 香梅羹」



「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