

来年130周年を迎える和洋菓子店「むか新」が手掛ける新事業！

泉佐野市・羽倉崎にベーカリー「HUG BAKERY(ハグベーカリー)」

2021年9月10日(金)オープン、職人が炊いた餡を包んだあんパン目玉に100種類の品揃え

来年130周年を迎える和洋菓子店「むか新」を運営する株式会社向新(住所: 泉佐野市羽倉崎1-5-10、代表取締役社長: 向井新将)は9月10日(金)、新事業となるベーカリー「HUG BAKERY(ハグベーカリー)」(泉佐野市羽倉崎1-4-1)をオープンいたします。「むか新」で培った和洋菓子の製法を活かしたあんパンやクリームパンをはじめ、カレーパン、ピザなど約100種類をそろえ、店内製造した焼きたてのパンをご提供いたします。



約100種類のパンを揃える



「むか新」の粒餡をたっぷり詰めたあんパン



青を基調とし黄色をアクセントにした店舗デザイン

■ 来年130周年を迎える和洋菓子店「むか新」が手掛けるベーカリー、菓子製造を活かした焼きたてパン

「むか新」で培った和洋菓子の製法を生かしたパンを提供する「HUG BAKERY」。店舗がある泉佐野市・羽倉崎の「ハグ」とハグするぐらいにフレンドリーで気軽に立ち寄っていただきたいとの思いで「HUG BAKERY」と名付けました。「むか新」の職人が専用炊き上げた餡をたっぷり包んだあんパンや地元泉佐野・長滝の養鶏場の卵で作ったカスタードが入ったクリームパンなどの菓子パンをはじめ、伊賀牛の牛すじをとろとろになるまで煮込んだカレーパン、注文を受けてから焼き上げるピザなどの食事系パンまで幅広く約100種類をご用意。全てのパン生地は、国産バターをメインに使用。店内で少量ずつ手作りし、常に焼きたてを提供いたします。オープニングキャンペーンとして、9月10日(金)・11日(土)の2日間にお買い上げいただいたお客様に、次回お会計が11%引きになる“89(HUG)% TICKET”を配布いたします(有効期限9月16日(木)～10月31日(日)まで)。

■ 新事業・ベーカリー立ち上げの狙い

「むか新」は贈答用の和洋菓子をメインに扱っています。3～4年前から日常的に利用してもらえる業態で、和洋菓子の製造技術を応用できるベーカリー事業の立ち上げを検討していました。コロナ禍が続く中、進物需要が減少したことを受け、この度ベーカリー事業への参入を決定しました。近隣のファミリー層をメインターゲットに、地域に密着して気軽に立ち寄っていただけよう、100円～200円台のパンをメインに取り揃えております。今後は、キッチンカーを使った出来たてパンの販売も計画しています。さらに、ベーカリーで培ったノウハウを菓子製造にも応用し、お互いの事業が相乗効果を図り、進化し続けていきたいと考えます。

■ 店舗詳細

店名 : HUG BAKERY(ハグベーカリー)
オープン : 2021年9月10日(金)
住所 : 大阪府泉佐野市羽倉崎1-4-1
電話番号 : 072-463-3517
店舗面積 : 197平方メートル
駐車台数 : 21台(第2駐車場あり)
営業時間 : 11時～(午後、なくなり次第終了)
定休日 : 水曜日、木曜日
Instagram : <https://www.instagram.com/hugbakery/>



天井が高く開放感のある店内

【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

※9月9日(木)以降は、店舗でのご取材可能です。

TEL : 06-4708-3766

E-mail : pr@raple.co.jp

■入り口に手洗い場の設置や幅の広い通路などコロナ対策の店内設計

「HUG BAKERY」では、入り口を入るとすぐの場所に手洗い場を設置し、天井が高く、密なく店内でお買い物ができるよう幅の広い通路など、コロナ対策を施した開放感のある店内設計です。店舗デザインは、店主が好むカリフォルニアテイスト。澄み切った青空と照りつける太陽をイメージし、青を基調に黄色をアクセントに使いました。アメリカの古材で装飾した什器や店内・外にネオンサインを取り付け、こだわりと遊び心たっぷりのお店に仕上がっています。パンやピザを、ご自宅だけでなく、近くのビーチで食べピクニックを楽しんでいただくなど、地域の方々の憩いの場となるような店舗を目指します。店内の一角にイートインスペースも設置しています。



入り口に設置した手洗い場

■パンのご紹介(一部)

※すべて税込み価格

店内は、「むか新」で培った製法を活かした菓子パンをはじめ、塩パン、泉州たまねぎを使ったパン、生クリームをリッチに配合した食パン、サンドイッチ、ピザなど約100種類をラインナップ。

・HUGの自家製つぶあんパン 140円

「むか新」の職人があんパン専用にあんを炊いた粒餡をたっぷり包んでいます。老舗和菓子屋の本気で作った自家製つぶあんパンです。

・HUGのクリームパン 140円

泉佐野市長滝の戸野養鶏場が育てたこだわり卵の卵黄のみを使って、菓子職人が炊き上げた自家製濃厚カスタードたっぷりのクリームパン。

・HUGのクリスタルメロンパン 140円

「むか新」人気商品の「こがしバターサブレ」の製法を活用し、国産バターがたっぷり入ったクッキー生地メロンパン。焼き上げると表面に種子島産粗糖がキラキラと浮かび上がることから、クリスタルメロンパンと名付けました。

・伊賀牛の牛すじとろとろカレーパン 220円

とろとろになるまで丁寧に炊き上げた奥田ゴールドファームの伊賀牛・牛すじカレーを包んだカレーパン。食べ応えがあり、ボリューム満点。

・野沢菜と有田ちりめんのピザ 780円

注文を受けてから店内の窯で焼き上げ、出来たてを提供します。和歌山・有田漁港直送のちりめんと野沢菜がのった和風テイストのピザ。



■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・パンの製造・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/>



むか新 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

※9月9日(木)以降は、店舗でのご取材可能です。

TEL : 06-4708-3766

E-mail : pr@raple.co.jp