

トレンド/和菓子/大阪

累計5万個販売！「どら焼き」を「マリトッツォ」風アレンジした「どらトッツォ」の新フレーバー 2022年の干支「寅」にちなんだ「とらトッツォ」！「虎柄生地」「虎豆」で虎づくし

明治25年創業の和洋菓子店「むか新」、10月8日(金)羽倉崎店で先行販売開始

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、どら焼きを今年流行のスイーツ「マリトッツォ」風アレンジした「どらトッツォ」の新フレーバー「とらトッツォ」(390円)を、10月8日(金)から羽倉崎店で先行販売し、22日(金)から全20店舗とオンラインストアで販売いたします。虎柄のどら焼き生地に、餡と虎豆かのかこ、たっぷりの生クリームをはさんだ“虎づくし”のスイーツです。

■虎党は甘党？虎柄生地に、餡と虎豆かのかこをはさんだ、虎づくしの「とらトッツォ」登場！



虎づくしの「とらトッツォ」



「どらトッツォ」(プレーン)

「どらトッツォ」は、どら焼きの生地に通常の2倍の量の粒餡と生クリームをたっぷりとはさんだスイーツです。ブリオッシュ生地にたっぷり生クリームをはさんだイタリア・ローマの伝統菓子「マリトッツォ」とそっくりの見た目に仕上がっています。新フレーバー「とらトッツォ」は、虎柄に焼いたどら焼きの生地に、餡と虎豆かのかこ、生クリームをたっぷりとはさんだ、2022年の干支「寅」をモチーフにした虎づくしの「どらトッツォ」として考案。味の深みを出すために黒糖を加えた生地、小豆のかこ餡と白餡を半分ずつ混ぜた半小豆(はんしょうず)餡をはさみました。2021年4月、15年ぶりにリニューアルしたどら焼き「本銅鑼」を若い世代の方にも味わってほしいと、今年流行のスイーツ「マリトッツォ」風アレンジして誕生した「どらトッツォ」。当初は期間限定の予定でしたが、伝統的などら焼きと今年流行の「マリトッツォ」を組み合わせた新スイーツとしてSNSで話題になり、現在まで5万個を売り上げました。プレーンのほか、ティラミスや抹茶などのフレーバーが増え、オンライン販売で全国に発送しています。当社といたしましては、来年の干支「寅」をモチーフにした“寅年スイーツ”として「とらトッツォ」を食べながら、お正月のお茶の間を笑顔で迎えていただき、さらに甘党の「虎党徒(とらとうと)」の方にもお楽しみいただきたいと思っております。

■商品詳細

商品名：とらトッツォ

価格：店舗 1個=390円(税込)、オンラインストア=4個入り 1,760円(税込、送料別)

発売日：羽倉崎店 2021年10月8日(金)、その他店舗・オンラインストア 10月22日(金)

販売：大阪府・和歌山県下 「むか新」全20店舗、自社オンラインストア <http://www.mukashin.com/>
(発送の注文はオンラインのみ、店頭での注文は受け付けておりません)

サイズ：縦:約8cm×横:約8cm×高さ:約5cm/1個

賞味期限(日保ち)：店舗販売 1日

オンライン販売 到着日より、冷凍保存で1週間(冷凍でお届けします)

※冷蔵庫で5時間解凍してからお召し上がりください。解凍後は2日以内にお召し上がりください。

【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

■「どらトツツォ」について

2021年4月、15年ぶりにリニューアルしたどら焼き「本銅鑪」を若い世代の方にも味わってほしいと、今年流行のスイーツ「マリトツツォ」風アレンジして誕生した「どらトツツォ」。伝統的などら焼きと今年流行の「マリトツツォ」をコラボさせた今までにないスイーツとして、4月29日(木、祝)の発売前からSNSで話題になり、発売開始1週間で5200個を販売し、現在は5万個を売り上げました。全国のお客様から購入したいという声に応え、6月よりオンラインストアで販売を開始しました。プレーンのほか、レモンやティラミス、抹茶などフレーバーも多数展開しております。



「どらトツツォ」(抹茶)

■「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。



昭和30年ごろの店舗写真

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」、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」、和歌山の人気カフェ「FAVORITE COFFEE」とコラボした「珈琲しぐれ」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。



「むらしぐれ」



「元祖大阪みたらしだんご」



「こがしバターケーキ」



「珈琲しぐれ」

■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