

発売20周年を「20歳(はたち)」の新成人と共に祝い！

老舗和洋菓子店「むか新」が新成人に「こがしバターケーキ」プレゼント

通常6倍のサイズ「BIGこがしバターケーキ」が当たるキャンペーンも実施

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2022年1月8日(土)~10日(月・祝)の3日間、今年4月に迎える「こがしバターケーキ」発売20周年を記念し、新成人の方を対象に、こがしバターケーキとお祝いのメッセージカードをプレゼントいたします。また、通常の6倍の大きさの「BIGこがしバターケーキ」が当たるキャンペーンも実施いたします。

■ 発売20周年記念！新成人プレゼントや6倍サイズのBIGこがしバターケーキが当たるキャンペーンも



今年20周年を迎える「こがしバターケーキ」 メッセージカードを添えて新成人をお祝い 6倍の大きさの「BIGこがしバターケーキ」

2002年4月に発売した「こがしバターケーキ」は、今年4月に発売20周年を迎えます。そこで、新成人の方に、「こがしバターケーキ」を食べながら共に「はたち」のお祝いをさせていただきたいと企画しました。対象の方にむか新直営店へご来店いただくと、こがしバターケーキにお祝いのメッセージカードを添えてプレゼントします。コロナ禍で行動や会食などの制限がある中、成人式を迎える方々に「こがしバターケーキ」をプレゼントし、ささやかながらお祝いでできればと思います。

また、専用箱に入った「こがしバターケーキ」(8個・12個・18個)をご購入の方に、通常の6倍の大きさの「BIGこがしバターケーキ」が抽選で当たるキャンペーンも実施します。ハガキかSNSでご応募いただくと、1月から3月まで毎月20名様(合計60名様)に「BIGこがしバターケーキ」をプレゼントいたします。

「こがしバターケーキ」は、130種類以上ある商品の中でも一番の人気商品です。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。

■ 「こがしバターケーキ20th Anniversary」企画①

『むか新から新成人のお祝いに、こがしバターケーキを進呈』

実施期間：2022年1月8日(土)~10日(月・祝)

内容：2021年度の新成人の方にご来店いただくと、こがしバターケーキ1個にお祝いのメッセージカードを添えて進呈します ※数量限定、無くなり次第終了

対象者：2021年度の新成人(2001年4月2日~2002年4月1日生まれ)の方

条件：自動車免許や健康保険証等、生年月日を証明できるものをお持ちください
お1人様1回限り有効です

提供時間：9時~19時(泉南店・和歌山北店は18時まで)

実施店舗：大阪府・和歌山県下「むか新」直営店20店舗



お渡しするイメージ

【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20th Anniversary」企画②

『BIGこがしバターケーキプレゼントキャンペーン』

応募期間：2022年1月8日(土)～3月31日(木)

賞品：BIGこがしバターケーキ 1個 毎月20名様(月末締切)、合計60名様

応募方法：①8個・12個・18個入専用箱の「こがしバターケーキ」に封入されている専用ハガキに必要事項をご記入の上、むか新の店舗に持参していただくか、切手を貼りポストへ投函

②8個・12個・18個入専用箱の「こがしバターケーキ」をご購入のお客様に、むか新のTwitterをフォローしていただき、「#こがしバターケーキ20周年」とハッシュタグを付けてご購入されたこがしバターケーキの写真を投稿

対象商品：こがしバターケーキ 8個入専用箱(1,080円)・12個入専用箱(1,620円)・18個入専用箱(2,430円)

販売：大阪府・和歌山県下「むか新」直営店20店舗、関西の空港・駅・サービスエリア等の取扱店
むか新店舗のご案内 <https://info.mukashin.com/shop/>

自社オンラインショップ <https://www.mukashin.com/>

※当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます ※お一人様何口でもご応募いただけます

■「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。

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、今年創業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」、どら焼きを流行のイタリア発祥スイーツ「マリトッツォ」風アレンジした「どらトッツォ」など皆様のお茶の間で愛される菓子づくりを続けております。

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



羽倉崎店

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下さいませ。

【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