

スイーツ/新発売/大阪

創業132年 むか新「元祖大阪みたらしだんご」×創業224年 大醬「王醬」
2つの大阪産名品のコラボ「大阪みたらしごまだれだんご」が新発売！
9月1日(日)～むか新直営店にて販売開始

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、「大阪みたらしごまだれだんご」（12個入／税込660円）を2024年9月1日（日）9時から、むか新直営店20店舗にて販売開始します。関西国際空港開港時に大阪土産として人気となった弊社の「元祖大阪みたらしだんご」と創業二百年を超える大阪唯一の醤油醸造メーカー、大醬（だいしょう）の醤油「王醬（おうしょう）」、2つの大阪産名品（おおさかもんめいひん）が、関西国際空港開港から30年を経てコラボレーションし、新たに完成したお菓子です。

■ 2つの大阪産名品がコラボレーション



深みのある、みたらしごまだれ味



2つの大阪産名品がコラボレーション

愛され続けるもん「名品」



■ 関西国際空港開港から30年の時を経て、2つの名品のコラボにより新たに「大阪みたらしごまだれだんご」が完成
1994年の関西国際空港開港時に大阪土産として人気となった「元祖大阪みたらしだんご」。そして、創業二百年を超える大阪唯一の醤油醸造メーカー、大醬の醤油「王醬」。
どちらも「天下の台所」と言われる大阪で、長く愛されている食品を伝統や大阪らしさなど複数の項目で審査し、認証される大阪産名品に認定されています。
そんな2つの名品のコラボにより、関西国際空港開港から30年の時を経て、新たに「大阪みたらしごまだれだんご」が完成しました。



大阪みたらしごまだれだんごパッケージ

■ 深みのある、みたらしごまだれ味

着目したのは、むか新の「MUKASHIN plus」にて、オープン時から限定販売している「ちびだんご 白ごま」。
このお菓子を元にして開発がスタートしました。
旨味成分の多い「王醬」でつくった特製のみたらしだれと白ごまのペーストを合わせた時に、みたらしだれ特有の滑らかさが残るように試作を繰り返し、とろみと白ごま×みたらしの独特な深みのある味も絶妙な「白ごま味のみたらしだれ」をつくりあげました。
「王醬」をつかうことで、さらに深みを増した白ごまだれを包み込んだ新しい「逆みたらしだんご」をぜひ一口でパクっとお楽しみください。

■ 商品詳細

商品名：大阪みたらしごまだれだんご
価格：12個入 660円（税込）
発売日：2024年9月1日(日) 9時～
販売：むか新直営店20店舗
サイズ：縦19cm×横14.3cm×高さ3.7cm
消費期限（日保ち）：2日

スイーツ/新発売/大阪

■「元祖大阪みたらしだんご」について

1994年、むか新の地元、大阪府泉佐野市に関西国際空港が開港するというので、『大阪を代表するお土産』がつかれないかと思案しておりました。そこで、むか新ですでに販売していた「みたらしだれ餅」に目をつけ、このお団子の中に甘辛い醤油だれを包んだ生菓子に焦げ目をつけたり、生地を改良してお土産にできないかと考えました。そう簡単にはいかず、食べても甘辛い醤油だれが液状にならなかったり、形が丸く仕上がらなかったりと失敗の連続でしたが、なんとか開港日に間に合うよう、毎日試作を繰り返しました。そんな苦勞のかいもあって「元祖大阪みたらしだんご」は、1994年9月4日の開港日に間に合いました。今では『歯切れの良い団子の中に、甘辛い醤油だれをとじこめた』お菓子として注目され、テレビ・雑誌・ラジオなどに多く取り上げられ、大阪土産としてたくさんの方に驚きと感動と話のネタを提供しています。



甘辛い醤油だれがだんごの中に入った一口サイズのみたらしだんご



パッケージ

■「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、2024年で創業132周年を迎えました。

明治25年に「むらしぐれ本舗 向新」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」、特製のこがしバターをふんだんに使った焼き菓子「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」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。

昨年2月には「和泉の国本館」を「MUKASHIN plus」としてリニューアルオープン。従来のお菓子はもちろん、MUKASHIN plus限定のお菓子や様々なセレクト商品を取り揃えたショップ、お食事もお楽しみいただけるカフェ、ドーナツなどをつくりたてでお届けするスイーツラボなど新しい魅力をたっぷりプラスして皆様にお喜びいただけるお店をつくってまいります。

■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/>



MUKASHIN plus(むかしんプラス)

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。

【お問い合わせ先】 株式会社向新(むかしん) 担当：経営企画室 向井 優一郎
電話：072-462-0706 E-mail: y.mukai@mukashin.com 定休日：水曜日