

## 大阪発祥「スパイスカレー」で新しい土産を、万博に向け開発 老舗菓子店「むか新」が21種類のスパイス香る「ザ・カレーサブレ」 JR新大阪駅・伊丹空港・関西国際空港で3/1(土)から順次販売スタート

明治25年に大阪・泉佐野で創業した老舗菓子店「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、3月1日(土)より順次、JR新大阪駅、大阪国際空港(伊丹空港)、関西国際空港の土産物店で「ザ・カレーサブレ」を販売いたします。



21種類のスパイスとバターが香る「ザ・カレーサブレ」



レトロなパッケージ

### ■ありそうでなかった“スパイスカレー味”のサブレ

大阪発祥といわれ、現在は全国的に人気が高まるスパイスカレーをヒントに新たな大阪土産を作ろうと開発をスタートした「ザ・カレーサブレ」。昭和54年創業の「キャニオンスパイス」の協力のもと、菓子としては規格外となる21種類ものスパイスを使い、本格的なスパイスカレーの味わいを再現しました。

スパイスの調合は試行錯誤し、辛いだけではなく、クミン、シナモン、カルダモン、クローブなどさまざまな種類のスパイスが織りなす深い味わいや香りを感じていただけるサブレになりました。カレーの香りの中心となるクミンは、パウダーに加えてクミンシードも使用。クミンシードを噛むと、フレッシュなスパイスの香りを楽しめ、食感のアクセントにもなります。隠し味には、地元・射手矢農園(泉佐野市)の泉州玉ねぎで甘さを、バターでまろかやさをプラスして、辛い食べ物が苦手な方でも美味しく召し上がっていただける味わいに仕上げました。コーヒーやお茶と一緒に菓子としてお召し上がりいただくのはもちろん、ビールなどお酒のおつまみとしてもお勧めです。

4月13日には大阪・関西万博が開幕し、国内外から大阪を訪れる観光客が増えることが期待されています。日本の国民食であるカレーは、世界の伝統料理ランキング「Best Dishes of the World in 2022」で「日本のカレー」が1位にランクインするほど外国人観光客にも人気の高い料理です。カレー味のせいべいやあられは数多くありますが、サブレはありそうでなかった珍しい商品です。「ザ・カレーサブレ」が大阪の魅力を発信する菓子として、国内外問わず多くの方に愛される土産を目指してまいります。

### ■商品詳細

商品名 : ザ・カレーサブレ

販売店舗 : JR新大阪駅 幹線南改札内「PLUSTA Gift」 3月1日(土)～

大阪国際空港(伊丹空港)「関西旅日記」 3月1日(土)～31日(月) ※期間限定販売

関西国際空港 国内線第一ターミナル内「関西旅日記」 3月31日(月)～

価格 : 3枚入=375円 8枚入=1,000円 12枚入=1,500円 ※価格は全て税込

H P : <https://thecurrysable.com/>

## ■「ザ・カレーサブレ」開発の影の立役者

「ザ・カレーサブレ」は、こがしバターをたっぷり使った「こがしバターサブレ」と糖度の高い泉州玉ねぎを使った香ばしい「泉州たまねぎサブレ」を長年作り続けてきた製法を活かして開発しました。

サクとした食感に仕上げるため、小麦の分量や混ぜ方、焼き加減など試行錯誤を重ねました。隠し味として加えた玉ねぎとバターにより辛いだけではなく、スパイスカレーを彷彿させるスパイス感や辛さと菓子としての甘さを両立させています。

こがしバターサブレ 3枚290円、12枚1,180円など多数詰め合わせ商品あり

泉州たまねぎサブレ 1枚100円(店舗限定)



こがしバターサブレ



泉州たまねぎサブレ

## ■「キャニオンスパイス」について

スパイスの研究からスタートし、スパイスの適切な使い方を熟知したスパイスのスペシャリストです。お客さまの笑顔を想像し、常にスパイスで「美味しい」を追求しています。昭和57年にオリジナルカレーパウダーを完成させ、エクセレントカレールウを製造販売以来、食材やテーマを基にコンセプトを設定し、累計1,000種類以上のレトルトカレーのオリジナルレシピを開発してきました。

## ■「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、2025年で創業133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。

2023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

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】 ※メディア様には、商品のご提供が可能です。お気軽にご連絡ください。  
 「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