

トレンド/和菓子/大阪

発売2カ月で2万5000個突破！「どら焼き」を「マリトッツォ」風アレンジした 「どらトッツォ」に新フレーバー「ティラミス」「レモン」が登場！

明治25年創業の和洋菓子店「むか新」、7月2日(金)羽倉崎店、オンラインで販売開始

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、15年ぶりにリニューアルしたどら焼き「本銅鑪(ほんどら)」を今年流行のイタリア・ローマ発祥スイーツ「マリトッツォ」風アレンジした「どらトッツォ」に新フレーバー「ティラミス」と「レモン」が登場します。7月2日(金)から羽倉崎店とオンラインストアで販売を開始いたします。

■2万5000個突破！「どら焼き」×「マリトッツォ」の新スイーツ「どらトッツォ」に2種の新フレーバーが登場



3種の「どらトッツォ」(左からティラミス・レモン・プレーン)



「ティラミスどらトッツォ」



「レモンどらトッツォ」

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「マリトッツォ」風アレンジして誕生した「どらトッツォ」。伝統的などら焼きと今年流行の「マリトッツォ」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、2カ月で2万5000個を突破しました。当初は5月末までの期間限定の予定でしたが、現在も販売を継続し、6月4日(金)からはオンラインストアで販売を開始し全国にお届けしています。

「どらトッツォ」は、どら焼きの生地通常量の2倍の量の粒餡と生クリームをたっぷりとはさんだ商品。プ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。新フレーバーは、どら焼きの生地と餡はそのままに、生クリームをアレンジしました。「どらトッツォティラミス」は、生クリームにマスカルポーネチーズと和歌山の人気カフェ「FAVORITE COFFEE」のコーヒーを加え、イタリアを代表するドルチェであるティラミス表現しました。「どらトッツォレモン」は、生クリームに和歌山県産レモンで作った自家製のレモンクリームとアクセントにレモンピールをダブルで加えることで、お口いっぱい爽やかなレモンを感じていただけます。

■商品詳細

新フレーバー「どらトッツォティラミス」、「どらトッツォレモン」

発売日：2021年7月2日(金)

価格：店舗＝ティラミス、レモン 各390円(1日各15個限定、羽倉崎店限定販売) ※プレーン 350円(既存商品)
オンラインストア＝4個入り(プレーン2個、ティラミス1個、レモン1個) 1,680円(送料別)
4個入り(プレーン4個) 1,600円(送料別、既存商品)

サイズ：縦：約8cm×横：約8cm×高さ：約5cm/1個

賞味期限：店舗＝1日

オンラインストア＝到着日より冷凍保存で1週間。解凍後は2日以内。
(冷凍状態でお届け。冷蔵庫で5時間解凍してからお召し上がりください。)

販売：羽倉崎店(住所 大阪府泉佐野市羽倉崎1-4-7、TEL 072-462-0724)

自社オンラインショップ <http://www.mukashin.com/> (配送のご注文は店頭で受け付けておりません)

「むか新」全20店舗では、「どらトッツォ(プレーン)」の販売を継続しております。価格は全て税込です。

【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

■「本銅鑪」について

本格派どら焼き「本銅鑪」は1991年、羽倉崎の新工場設立を記念して発売しました。130種類以上ある商品の中でTOP5に入る人気商品で、年間約50万個を売り上げています。2021年4月1日(木)に、15年ぶりとなる「本銅鑪」のリニューアルを行いました。今回のリニューアルでは生地と餡のバランスを見直して、一口目からしっかりと粒餡を味わっていただけるよう、餡の比率を高めました。きめ細やかでふんわりとした食感に焼き上げた生地の端まで、北海道・十勝産小豆の粒餡をたっぷりとはさんでいます。粒餡は口当たりを良くするため、小豆をつぶさないように職人が5時間以上付きっきりで炊き上げています。みずみずしく艶やかで、あっさりとした甘さも特徴です。



本格派どら焼き「本銅鑪」

■「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