

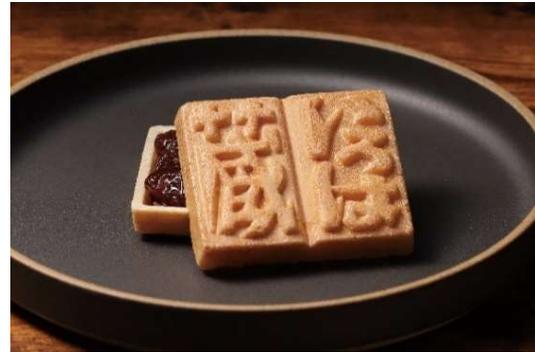
最中の皮に地元・泉佐野産のもち米を使用 大阪の老舗和洋菓子店「むか新」が地産地消の取り組み 今年で3回目、6月8日(水)泉佐野市大木地区でもち米の田植えを実施

明治25年創業、大阪を中心に菓子店「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6月8日(水)、最中「いろは蔵」の皮に使うもち米の田植えを泉佐野市大木地区で行います。市民団体「みんなのまちづくり隊」の田植えに当社スタッフもご協力させていただき、手作業で棚田3枚にもち米の苗を植えます。

■地元・泉佐野のもち米を使った最中で地産地消を推進、スタッフ自ら田植えや稲刈りも



手作業で田植えを行う(昨年の様子)



皮に泉佐野産のもち米を使った最中

最中「いろは蔵」は1983年10月、熊取店(泉南郡熊取町)の開店記念銘菓として従来の最中を改良し販売を開始しました。「いろは蔵」という名前は、江戸時代に北前船寄港地であった佐野町場(現・泉佐野市)で廻船業を営み巨財を築いた「食野家(めしのけ)」の蔵が海岸沿いに建ち並び「いろは四十八蔵」と呼ばれていたことに由来しています。

2020年10月に行ったりリニューアルでは、地産地消の一環として地元・泉佐野市のもち米を最中の皮に採用したほか、パッケージには泉州で活躍する書家の中村紫苑(しおん)さんが北前船が航行した日本海の荒波を墨筆で表現したデザインを施しました。

「泉佐野産のもち米を使用して『いろは蔵』をリニューアルしたい」という想いを日本遺産(※)に指定されている泉佐野市大木地区を拠点に活動している市民団体「みんなのまちづくり隊」に依頼したところ、もち米を泉佐野市の大木地区や日根野地区などの農家に契約栽培していただけることになりました。田植えや稲刈りには当社スタッフも参加しています。今年で3回目となる田植えを行う大木地区の田は犬鳴山の麓にあり、過疎化により休耕田になっていた棚田を再生させたものです。

当社といたしましては、地元産の食材を積極的に使用する地産地消の取り組みを通じて地域活性化やSDGsを推進していきたいと思っております。

※平成29年認定「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間～北前船寄港地・船主集落～」の構成文化財

■ 田植え詳細

日時：2022年6月8日(水) 9時30分開始(9時集合) 13時～14時終了予定(雨天時は6月12日(日)に順延)

場所：大阪府泉佐野市大木地区 ※みんなのまちづくり隊拠点「みんなまち村」(泉佐野市大木144)に集合

内容：最中「いろは蔵」の皮に使うもち米の田植え(棚田3枚分)

参加者：株式会社向新(代表取締役社長・向井新将、販売・製造スタッフ、新人社員など 計14人)

みんなのまちづくり隊

※当日、取材ご希望のメディアの方には、JR日根野駅から送迎もいたします(集合時間8時30分)

【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

■ その他の地産地消に取り組んだ商品のご紹介

店舗を展開する大阪南部や和歌山など地元の農産物を使った和洋菓子を通して、地産地消やSDGsに取り組んでいます。生産者の名前を商品名に入れたものもあり、手間ひまをかけ丁寧に育てた生産者の想いをお伝えできればと思います。



泉州玉ねぎサブレ

泉佐野市の射手矢農園の「泉州プレミアムたまねぎ」を使った香ばしいサブレ。農作物や水産品など、大阪で豊かに獲れる食材や、それらを活かした商品として「大阪産(もん)」に認定されています。販売期間：通年



九度山いちご大福

和歌山県九度山町の奥いちご農園で育てた、甘みや酸味、香りのバランスが絶妙ないちごを包んだ大福。低農薬栽培や肥料にこだわり、糖度と味の完成度を高める低温管理を行っています。販売期間：1月～4月頃



野久保さんの黄金柑大福

田辺市上秋津の十秋園(とあきえん)で育てられた市場に出回らない希少な黄金柑を使った大福。小粒ながらもジューシーで深い味わいと香りが特徴。鰻の骨を肥料に使い、化学肥料は不使用。販売期間：3月頃



小林さんの想い

羽曳野市のG-Grape Farmのシャインマスカットをわらび餅風の生地で丸ごと包んだ大福。表面には氷餅をあしらっています。天然素材酵素、堆肥、海藻などを用いた土づくりにこだわっています。販売期間：8月頃

■ 「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」、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」、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