

# 明治25年創業、大阪の老舗和洋菓子店「むか新」の新業態 南大阪・和泉市に「MUKASHIN plus」2月10日(金)オープン できたてスイーツ提供やカフェメニュー拡充、セレクト商品も

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2023年2月10日(金)、「むか新 和泉の国本館」(和泉市)を全面改装し、新業態「MUKASHIN plus(ムカシンプラス)」としてリニューアルオープンいたしました。

## ■「ラボ」「カフェ」「ショップ」が合わさった新業態「MUKASHIN plus」



新業態「MUKASHIN plus」店舗外観



むか新特製の粒餡が入ったたい焼き



セレクト商品も扱うショップ

2002年4月にオープンした「和泉の国本館」は、白壁に瓦葺きの純和風の店舗です。当社では唯一、カフェを併設した旗艦店として約21年間営業してまいりました。この度、全面改装を行い、「MUKASHIN plus」としてリニューアルオープンいたしました。いつもの商品だけを販売する店から、広い店内を最大限に活かして「常に新しいコトやモノをプラスしていき、日々進化させていきたい」との想いを込め、新業態を「MUKASHIN plus」と名付けました。店舗は、外壁にレンガをあしらひ、内装は木を基調とした和洋折衷のデザインです。和菓子と洋菓子のコーナーをそれぞれ世界観を分けて展開する「ショップ」のほか、食事やスイーツを楽しめる「カフェ」(46席)、できたてスイーツを提供する「ラボ」を設け、「スイーツのテーマパーク」のような雰囲気です。

「ラボ」では、職人が炊いたむか新特製の餡が入った焼きたての「十勝小豆たい焼き 粒餡」(200円)や揚げたての「生ドーナツ シナモンシュガー」(250円)、みたらし・くろみつ・しろごまの3種類から選べる「ちびだんご」(6本入480円)を販売します。「カフェ」は、職人が焼きあげる本格的な「ピザランチ」(1,000円)をはじめ、フレッシュな苺にザクとしたチョコ生地とサクサクのメレンゲを加えた「グラスパフェ ストロベリー」(1,000円)、メレンゲのさっくり感を活かした出来たて「モンブラン」(680円)など12種類のスイーツ、10種類のドリンクメニューをご用意しております。「ショップ」では、むか新の和洋菓子をフルラインナップで揃え、クラフトコーラやオーツミルクなどセレクト商品もご用意しております。

## ■ 店舗詳細

店名: MUKASHIN plus(ムカシンプラス)  
オープン: 2023年2月10日(金)9時  
住所: 大阪府和泉市いぶき野3-16-6  
電話番号: 0725-57-0880 定休日: 水曜日  
営業時間: 9時~19時(カフェラストオーダー18時)  
店舗面積: 約114坪 駐車台数: 41台  
Instagram: <https://www.instagram.com/mukashin.plus/>



木を基調とした店内

【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](mailto:pr@raple.co.jp)



## ■ ラボ商品のご紹介

十勝小豆たい焼き 粒餡 200円



北海道十勝産小豆を使ったむか新特製の粒餡がたっぷり。焼きたてをお召し上がりください。

生ドーナツ シナモンシュガー 250円



シナモンが香る揚げたてのドーナツ。とろけるような“ふわもち”食感が特徴です。

ちびだんご 480円(6本入)



透明の筒に入った小さなサイズの串だんご。タレは、みたらし・くろみつ・しろごまの3種類をご用意。

## ■ カフェメニューのご紹介

ピザランチ 1,000円



マルゲリータ、水菜とベーコンのホワイトソース、ピリ辛テリヤキチキンの3種類からお選びいただけます。サラダ付き。

グラスパフェ ストロベリー 1,000円 クラフトコーラ 650円



フレッシュな苺にザクっとしたチョコ生地とサクサクのメレンゲを加えました。色鮮やかな苺パフェをグラスで。



国産果汁を使い、スパイスを効かせたすっきりとした味わいのクラフトコーラ。ショップでも販売しています。

## ■ 「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、昨年創業130周年を迎えました。

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