

MUKASHIN plusのまんまる可愛いたい焼きに新フレーバーが登場！ 薄皮“パリもち”食感生地、和菓子職人が炊き上げる たっぷり「鳴門金時芋餡」

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、「MUKASHIN plus（ムカシンプラス）」（和泉市）内「スイーツラボ」で焼きあげる「たい焼き」の新フレーバー「たいやき 鳴門金時芋餡」（250円）を2023年12月16日（土）11時から販売開始します。薄皮のパリもち食感の生地、和菓子製造34年の職人が炊きあげた自家製鳴門金時餡がたっぷりに入ったまんまるでかわいいフォルムのMUKASHIN plus自慢のたい焼きです。

■ 鳴門金時餡がたっぷり！まんまる、かわいいフォルムのMUKASHIN plus自慢のたい焼き



MUKASHIN plusのたい焼きはまんまるフォルム

和菓子職人が炊きあげた鳴門金時餡がたっぷり

MUKASHIN plusの「たい焼き」は、薄皮のパリもち食感の生地と職人が炊いたむか新特製の餡が特徴で、店内併設「スイーツラボ」の人気商品です。御注文をいただいてから焼き上げ、焼きたてをご提供しております。2023年10月にまんまる可愛いフォルムのたい焼きにリニューアルしました。

新フレーバー「鳴門金時餡」は、薄皮のパリもち食感の生地に合わせて、和菓子製造34年の職人がたい焼きのために炊きあげました。水分が多すぎると生地が破裂し、少ないと餡が柔らかくなりません。何度も試行錯誤し、糖度を限りなく抑えて鳴門金時芋の甘みを生かした満足のいく餡が完成しました。



店内「スイーツラボ」で焼き上げるたい焼き

北海道十勝産小豆を職人が炊き上げたむか新特製の粒餡をつかった「たいやき 十勝小豆粒餡」（200円）もご用意しています。

■ 商品詳細

商品名：たいやき 鳴門金時芋餡
価格：1個 250円（税込）
発売日：2023年12月16日（土）11時～
販売：MUKASHIN plus
サイズ：直径 約90mm
賞味期限（日保ち）：1日

■ 店舗詳細

店名：MUKASHIN plus（ムカシンプラス）
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 11時～18時）
店舗面積：約114坪 駐車台数：41台
Instagram：<https://www.instagram.com/mukashin.plus/>

スイーツ/リニューアル/大阪

■「MUKASHIN plus」について

2002年4月にオープンし、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「和泉の国本館」を2023年2月に全面改装を行い「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、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」（58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」では揚げたての「生ドーナツ シナモンシュガー」（280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）を販売しています。「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、メレンゲのさっくり感を活かした「出来たてモンブラン」（750円）などのスイーツ、「石焼焙煎珈琲」（500円）など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、クラフトコーラなどセレクト商品もご用意しております。



生ドーナツシナモンシュガー



ちびだんご



ピザランチ



出来たてモンブラン

■「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きました。

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。

今年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(むか新プラス)

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：企画・通販室 向井 優一郎
電話：072-462-0706 E-mail: y.mukai@mukashin.com 定休日：水曜日