

発売20年以上のロングセラー「こがしバターケーキ」、初のブランドショップ「Mukashin」が阪神梅田本店に10月15日(水)オープン 創業133年の老舗菓子店「むか新」が百貨店に初出店

■ プレスお披露目会のお知らせ ■

開催日時: 10月17日(金) 9時10分～9時50分 (集合時間 9時00分) ※申込締切は14日(火)15時
開催場所: Mukashin (阪神梅田本店 地下1階「阪神食品館」)
内容: 店舗・商品の撮影、店舗・商品のご説明、代表取締役社長 向井新将インタビュー
お申し込みフォーム: <https://forms.gle/Y23hjrFmJfkY8RJN9>



申込フォーム

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10月15日(水)、発売20年以上のロングセラーの焼き菓子「こがしバターケーキ」初のブランドショップ「Mukashin(ムカシン)」を阪神梅田本店地下1階「阪神食品館」にオープンします。10月17日(金)9時10分～9時50分に、プレス向けお披露目会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。

■大阪を代表するお土産に、創業133年で百貨店に常設店舗を初出店

2002年4月に発売した「こがしバターケーキ」は、濃厚なバターの香りや独特な食感の生地などロコミを中心に人気が広まり、130種類以上ある商品の中で一番人気の看板商品です。大阪府内20店舗の直営店のほか、大阪の空港や新大阪駅などの主要駅の売店でも販売し、大阪土産としても親しまれています。

「こがしバターケーキ」初のブランドショップとしてオープンする「Mukashin」は、「こがしバターケーキ」を中心に「こがしバターサブレ」や限定商品などをギフトから日常の手土産やおやつとしてもお求めいただけるよう様々な形態でラインナップしています。

また、今回のオープンに合わせ、新しいデザインの手提げ袋や包装紙などもご用意しました。この出店をきっかけに大阪全域の方々をはじめ「こがしバターケーキ」が大阪を代表する菓子として、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。



ロングセラー菓子「こがしバターケーキ」

～ フィナンシェでもマドレーヌでもない、濃厚なバターが香る「こがしバターケーキ」とは ～

「和菓子屋として明治25年に創業したむか新がその当時、もし洋菓子店を開いていたら・・・」という想いで2020年のコロナ禍に大幅にリニューアルを行った「こがしバターケーキ」。遡ること2002年、発売を前にしたベテラン和菓子職人の工場長が、もっとバターの風味を出したいと悩んでいたところ、過去に同じ職場で出会ったオーストリア人マイスターと運命の再会。それをきっかけに「こがしバター」の製法を直接教わることになりました。マイスター直伝の製法でつくる黄金に輝く「自家製こがしバター(BROWN BUTTER)」を生地に使うことでさらにバターの風味が凝縮された逸品に完成しました。たっぷりのこがしバターを贅沢に練り込んだ生地には、和菓子職人ならではのカステラに使われるような材料や生クリームなどのミルク感が複雑に交わります。

また、隠し味には、種子島産ブラウンシュガーと生絞りレモンを入れることで濃厚なバターのコクをさらに引き立てています。一般的な洋菓子の生地の混ぜ方とは異なり、和菓子職人ならではの独特な「生地を練り合わせる」製法で出来た生地は、表面はサクリ、中はふんわりとした独特の食感に焼き上がります。最後にシャリシャリとした食感のフォンダンを手作業でひとつひとつ塗って仕上げています。電子レンジやトースターで少し温めると、バターの香りが引き立ち、出来立てのような味わいをお楽しみいただけます。



【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



■店舗概要

店名: Mukashin (ムカシン)
 住所: 阪神梅田本店 地下1階「阪神食品館」
 (大阪市北区梅田1丁目13番地13号)
 営業時間: 10時~20時
 定休日: 施設定休日に準ずる
 公式Instagram: <https://www.instagram.com/mukashin.kogashibuttercake/>



新デザインの手提げ袋



百貨店初出店となる
「Mukashin」店舗(イメージ)

■販売商品(価格は全て税込)

・こがしバターケーキ(専用箱、5個入のみ専用袋)
 4個入 641円 5個入 801円 6個入 961円
 8個入 1,281円 12個入 1,921円 18個入 2,881円

・こがしバターサブレ
 12枚入 1,261円 24枚入 2,471円 36枚入 3,581円

・こがしバターケーキ、サブレ詰合せ
 A(こがしバターケーキ4個・こがしバターサブレ12枚) 2,031円
 B(こがしバターケーキ6個・こがしバターサブレ18枚) 2,921円

・BROWN BUTTER CAN 2024年11月発売、直営店限定商品
 こがしバターケーキ3個・こがしバターサブレ2枚
 アメリカンクッキー チョコ3枚・こがしバターガレット3個 2,501円



こがしバターケーキ
(8個入)



こがしバターサブレ
(36枚入)



こがしバターケーキ、
サブレ詰合せA



BROWN BUTTER CAN

■「むか新」について

当社が営む「むか新」は大阪府南部・泉州地域の歴史と郷土と共に歩み、現在、大阪府と和歌山県に20店舗の直営店を展開しており、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。

2023年2月には旗艦店である「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、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の新しい魅力をたっぷりプラスしてより幅広い年齢層のお客さまにもご利用いただけるようになお店をめざしています。

■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】

「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