

報道関係者各位

PRESS RELEASE

スイーツ/大阪

創業明治二十五年

むか新

2026年5月25日

株式会社 向新(むかしん)

大阪土産の定番「元祖大阪みたらしだんご」の “みたらしのたれ”をぷるんとしたわらび餅に。 日持ちのする、甘じょっぱい「みたらしわらび餅」

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、5月29日(金)より、「むか新」各店で「みたらしわらび餅」を販売いたします。



わらび餅にみたらしのたれときな粉をかけて食べる
「みたらしわらび餅」

商品名: みたらしわらび餅

販売店舗: むか新各店、オンライン

※Mukashin(阪神梅田本店内)、および、その他百貨店・駅・空港・サービスエリア等での販売は
ございません。

価格: 1個 税込390円

内容: わらび餅・みたらしたれ・きな粉

賞味期限: 製造から6カ月(常温)



パッケージサイズ:

(天面)縦8cm×横7.4

(底面)縦6cm×横6cm

高さ4.3cm

■ 大阪土産のみたらしの味を日持ちのするわらび餅で

大阪土産としても人気の、中にみたらしのたれが入った「元祖大阪みたらしだんご」。関西風の昆布ダシがきいたみたらしの味は好評をいただいておりますが、日持ちがしないのが難点でした。

この味を遠方の方でも味わっていただけるお菓子にできないかと思い、開発したのが新発売の「みたらしわらび餅」です。

「元祖大阪みたらしだんご」の“みたらしのたれ”を別添にし、ぷるんと食感のわらび餅にかけて楽しむ新感覚の和スイーツ。

香ばしい北海道産大豆のきな粉も別添しており、甘じょっぱいみたらしの旨みと、きな粉の豊かな香りが重なり合う、深い味わいが特徴です。

「みたらしわらび餅」は、進物や大阪土産としてもおすすめのみか新ならではの美味しさです。冷やしていただくとさらに美味しくお召し上がりいただけます。



元祖大阪みたらしだんご

【お問い合わせ先】株式会社向新(むかしん) 担当: 経営企画部 向井優一郎・金勝明紀

電話: 072-462-0706 E-mail: y.mukai@mukashin.com 定休日: 水曜日

■ 5月29日(金)から、むか新各店で「夏のみたらし祭り」を開催

2018年から、むか新各店で開催している「夏のみたらし祭り」。

今年も5月29日(金)から6月21日(日)まで開催いたします。

「元祖大阪みたらしだんご」や「大阪みたらしごまだれだんご」、新発売の「みたらしわらび餅」はもちろん、「みたらしプリン」、「みたらし生クリーム大福」、「みたらしココナッツ」といった週末限定スイーツもご用意。

“みたらし”をつかった各種スイーツを取り揃えお客様のお越しをお待ちしております。

※Mukashin(阪神梅田本店内)、および、その他百貨店・駅・空港・サービスエリア等でのイベント開催はございません



みたらしだれに大醬の「王醬」醤油をつ
かい、ごまだれをだんごの中に包んだ
「大阪みたらしごまだれだんご」



販売期間:5/29(金)~31(日)・
6/19(金)~21(日)
「みたらしプリン白玉だんご入り」



販売期間:6/5(金)~7(日)
「みたらし生クリーム大福」



販売期間:6/12(金)~14(日)
「みたらしココナッツ」



店舗限定で「元祖大阪
みたらしだんごソフトク
リーム」も販売

■ おはぎでも人気。みたらし+きな粉の組み合わせ

むか新 羽倉崎店(大阪府泉佐野市羽倉崎1-4-7)では、地元泉佐野市の日本遺産 日根荘(ひねのしょう)で収穫されたもち米をつかい、月に一度、毎月味が変わる「月イチおはぎ」を販売しております。

その「月イチおはぎ」の中でも、元祖大阪みたらしだんごのみたらしだれときな粉をつかった「みたらしきな粉のおはぎ」は、取材も入った人気商品です。

みたらし+きな粉の実績のある味を「みたらしわらび餅」でも表現いたしました。



「みたらしきな粉のおはぎ」の次回販売は、
7月5日(日)です

■ 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、2026年で創業134周年を迎えました。

明治25年に「むらしぐれ本舗向新」の暖簾を掲げ、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。

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」。21種類のスパイスを使用し、カレー味なのにしっかりサブレな味わいの「ザ・カレーサブレ」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。

2025年10月には阪神梅田本店内に「Mukashin」をオープン。「こがしバターケーキ」を中心としたお菓子を販売しております。これからも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(大阪府和泉市いぶき野3-16-6)

【お問い合わせ先】株式会社向新(むかしん) 担当:経営企画部 向井優一郎・金勝明紀

電話:072-462-0706 E-mail: y.mukai@mukashin.com 定休日:水曜日