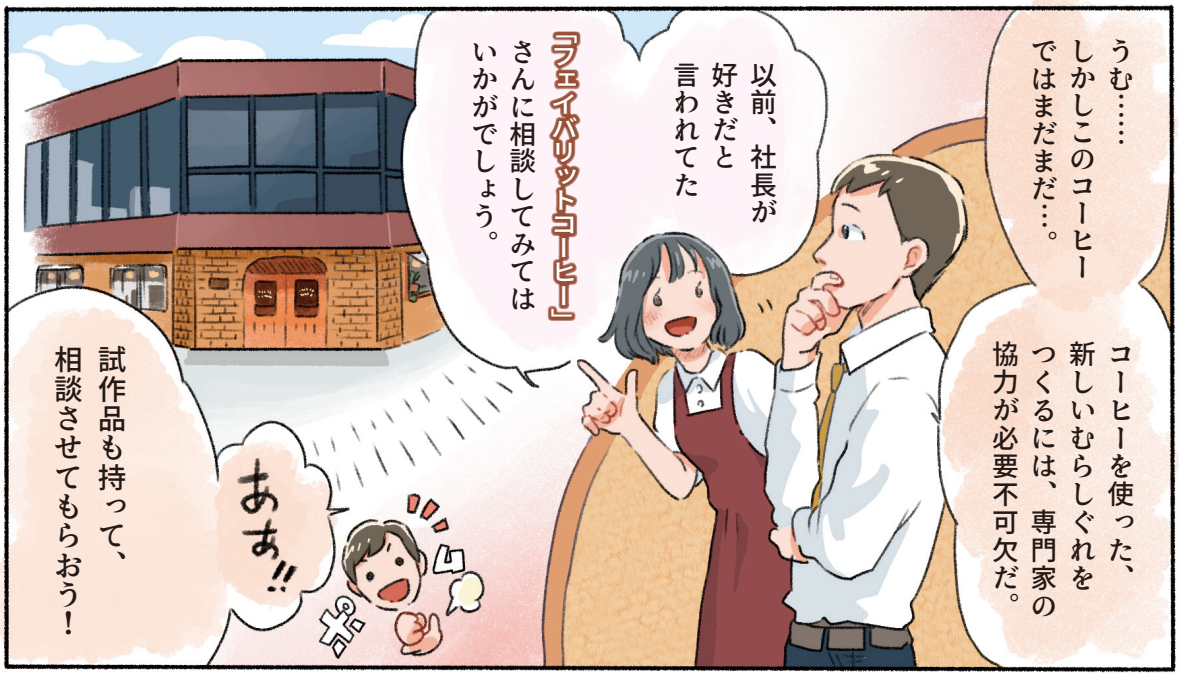
むか新
LIMITED EDITION FLAVOR
むか新 社長
もぐもぐ
うまい
う〜ん…
この自慢の伝統菓子むらしぐれを後世に伝える良い方法はないものか。
創業当時からのロングセラー菓品
むらしぐれ
若い年代の方たちにどうやって伝えれば…
何か別のものと組み合わせることで…。
むか新

むか新は日々、あらゆるリサーチや研究を行い
紅茶、
ほうじ茶、
コーヒー
など、さまざまなフレーバーをつかい開発を何度も繰り返した
やっぱりコーヒーが一番しっくりくるな。
そうですね。
私たちと同年代の反応も他のものに比べて非常に良い反応が多いです！


うむ……
しかしこのコーヒーではまだまだ…。
コーヒーを使った、新しいむらしぐれをつくるには、専門家の協力が必要不可欠だ。
以前、社長が好きだと言われてた
『フェイバリットコーヒー』
さんに相談してみてはいかがでしょう。
ああ!!
試作品も持って、相談させてもらおう！

コーヒー&カフェ
フェイバリットコーヒーにて
――という事なんです。
試作品をぜひ召し上がってみてください！
なるほど。
フェイバリットコーヒー
オーナー
もぐもぐ
むらしぐれにコーヒー…おもしろいお菓子ですね。
これ……コーヒー豆や焙煎の方法でもっとおいしくできますよ！
フェイバリットコーヒーの提案
マンデリン〝G1〟
酸味が控えめで 深い苦味と甘味、個性的な風味が特徴のマンデリン。その中でも最高級ロット。
〝フレンチロースト〟
深煎り焙煎で酸味が抑えられ際立つ苦みと深いコクが特徴のロースト。
全体のまとまり、羊羹とのバランスを考えると、存在感を残して主張しすぎないコーヒーがベストですね。
マンデリン〝G1〟をフレンチローストで採用するのはいかがでしょう？
ギラ
ギラ
おお！
社長さんの想い、すごくよく伝わってきました！
ぜひ、協力させてください
！
ガシッ
ありがとうございます！

今まで悩んでいた
〝新しいむらしぐれ〟の
商品開発は

フェイバリット
コーヒーの協力も
加わり、

その日から数ヶ月に
わたって続いた。

伝統のこの味、
若い世代にどう
すれば伝えられる
か……。

豆選びにも
こだわって、
お菓子の良さを
壊さず

むらしぐれの
味をこわさずに
どうコーヒーと
コラボレーション
していくか…。

主張せずとも
コーヒーの良さも
出せるように
焙煎を……。

香り？
パウダー？

そしてついに―

珈琲しぐれ 誕生!!

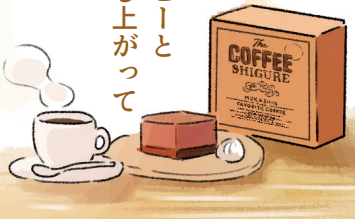
ペーパードリップで抽出した
コーヒーをつかった、珈琲羊羹と
むらしぐれのコラボレーション

むらしぐれを愛し続けてくれた皆さんへ
これから知っていただく皆さんへ

大切な人への
プレゼント
として

おうちで
リラックスする
お時間のおとも
として

長い間、愛し続けて
いただいた伝統の味を
今の世代の方々にも
伝えたい

そんな気持ちが
珈琲しぐれには
詰まっています

ぜひコーヒーと
一緒に召し上がって
ください