



報道関係の皆さまへ

2021年12月1日

株式会社 木村屋總本店

木村屋のジャンボむしケーキ、むしケーキ誕生から40周年を記念してパッケージを一新
冬限定フレーバー “冬のチョコ” “完熟バナナ” “いちごみるく” “モンブラン” を含む6種の販売開始

株式会社木村屋總本店（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：木村 光伯）は、むしケーキの誕生から40周年を迎えたことを記念して、ジャンボむしケーキのパッケージを2021年12月より一新することをお知らせいたします。長く皆さまに愛されてきた定番のプレーンや宇治抹茶に加え、毎月登場する季節限定の新作フレーバーも含めた“木村屋のジャンボむしケーキシリーズ”として、店頭で選ぶのが楽しくなるようなカラフルな新パッケージを展開してまいります。



この食感は、
40年たっても
言葉にできない。

40年前、この国に新しい食感が誕生した。生みの親は、製造企画部研究室・小松誠助。中国の伝統的な点心「馬夾餅（マールカオ）」が開発のスタート地点だったという。

「蒸しパンか、日本人にはバサバサすぎるな。」「そうだ、ケーキの食感を取り入れよう。」「すぐに焼くより寝かせた方がおいしいぞ。」「何かが足りない。醤油なんてどうだろう！」

誕生した元祖むしケーキは今よりひとまわり小さいサイズ。そう、ジャンボむしケーキは最初ジャンボじゃなかったのです。

この食感をみんなに体験してほしい。赤ちゃんとおぼあちゃんが半分こするようなそんな光景を思い浮かべながら、元祖はジャンボになりました。

その願いは叶い、愛されつづけて40年。これからも唯一の食感をお届けする、その使命を胸に刻むがごとく、パッケージに機印が復活。装いは変わっても、本物の印が目印です。

木村屋のジャンボむしケーキ

木村屋總本店

40年目の2021年冬、ジャンボむしケーキはパッケージを一新します。




「しとふわ食感プレーン」新パッケージ



「はんなり香る宇治抹茶」新パッケージ



■ロングセラー商品「ジャンボむしケーキ」 パッケージリニューアル背景

木村屋のジャンボむしケーキは、日経POSセクションにて11年連続1位（プレーンのみ、http://nkpos.nikkei.co.jp/number1_2021) を獲得させていただいており、長く皆さまに愛されている人気商品です。1981年に開発された元祖むしケーキは、当時の蒸しパンや菓子パンを日本人の嗜好に合わせて改良を続けた末に誕生した逸品であり、そのしっとりふわふわした独特の食感が特徴的で、現在も毎月数種類の新たなフレーバーを生み出しながら挑戦を続けています。

この度のパッケージリニューアルは、元祖むしケーキの40周年という節目に際して、あらためて皆さまにこの食感やおいしさを味わって喜んでいただくきっかけを広く生み出していきたいという思いと、プレーンに加えて多様なフレーバーを展開する「ジャンボむしケーキシリーズ」を、見た目華やかに季節ごとに楽しんでいただくことを目的として実施いたしました。

※「むしケーキ」とは？

1981年に木村屋が開発。従来の「蒸しパン」の要素に、新たに洋菓子の「ケーキ」の要素を加えたことから、『むしケーキ』と名付けました。その20年後にはさらにサイズアップした『ジャンボむしケーキ』が誕生し、長年愛される商品として展開しています。

「木村屋のむしケーキ誕生秘話」もぜひご覧ください：<https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/mushi>

■濃厚さとまろやかさが嬉しい12月の新作フレーバー4種類 販売期間：2021年12月～2月



濃厚な口どけ「冬のチョコ」

チョコ量が多く濃厚なのに、口の中で溶けていくような、冬らしいチョコの深い味わいを活かしました



濃厚な甘み広がる「完熟バナナ」

追熟で引き出したフィリピン産完熟バナナの濃厚な甘さで、こどもから大人まで愛される味に仕上げました

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 お客様相談室 TEL：0120 - 01- 4873

9：00 ～ 17：30（日・祝日を除く） / <https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/inquiry>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 管理部：山口 TEL：03-5500-1600

e-mail：k.yamaguchi@kimuraya-sohonten.co.jp



苺とれん乳のまるやかさ「いちごみるく」

香りが強く甘酸っぱい『とちおとめ』を使用。れん乳を加えることでまるやかないちごみるく味が誕生しました



栗のまるやかな味わい「モンブラン」

香り豊かなイタリア産マロンの風味に、ミルクのまるやかさをプラス。モンブランの味わいを実現しました

■販売エリア

全国コンビニエンスストア、スーパー

■おすすめアレンジレシピ

ロングセラー商品であるジャンボむしケーキにはファンの皆さまによるアレンジレシピがたくさん！そのまま召し上がっていただいても十分美味しいですが、ちょっとアレンジを効かせるだけでバリエーションが広がるむしケーキ。がんばった自分へのご褒美でリッチなティラミス、お子さまとのおやつにどうぶつ型抜きケーキ、朝食アレンジなどなど、さまざまなシーンでお試しいただけます。



■木村屋總本店について <https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/>

木村屋總本店は、明治2年創業から「安心かつ安全でどこよりも思いを込めた製品・サービスをご提供し、お客様の味覚の楽しみと健康に貢献する」という思いを受け継ぎ、時代に合わせて進化を続ける“パンのパイオニア”企業です。歴史を尊重し、深く研鑽努力を重ねていくことでさらなる進歩が生まれると信じ、新しい味覚の楽しみをご提供し、食生活文化の発展とお客様の笑顔に貢献できるように努めてまいります。

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 お客様相談室 TEL：0120 - 01- 4873

9：00 ～ 17：30（日・祝日を除く） / <https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/inquiry>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 管理部：山口 TEL：03-5500-1600

e-mail：k.yamaguchi@kimuraya-sohonten.co.jp



■木村屋總本店SNS情報

Instagram : <https://www.instagram.com/kimuraya1869/>

Twitter : https://twitter.com/kimuraya_1869

Facebook : <https://www.facebook.com/ec>

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 お客様相談室 TEL : 0120 - 01- 4873

9 : 00 ~ 17 : 30 (日・祝日を除く) / <https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/inquiry>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 木村屋總本店 管理部 : 山口 TEL : 03-5500-1600

e-mail : k.yamaguchi@kimuraya-sohonten.co.jp